



### Liebe Leser,

nun ist sie endlich da, die Sommerzeit - und mit ihr eine Vielzahl an saisonalen Leckerbissen, auf die man sich schon lange gefreut hat. Nicht fehlen dürfen jetzt zum Beispiel die köstlichen Kirschen, aus denen man allerhand Leckeres zaubern kann. In dieser Ausgabe geben wir Ihnen u. a. Tipps zur Zubereitung verschiedener Gerichte. Passend dazu berichtet mein Vater Walter Böttjer über seine Erinnerungen aus damaliger Zeit, in der es zur Aufgabe jeder guten Hausfrau gehörte, die frischen Früchte aus dem Garten für schlechte Zeiten einzukochen. Diese Tradition lebt bis heute weiter. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren!

Ihr Matthias Böttjer

### Unsere Themen für Sie:

- Holen Sie sich Grilltipps von Böttjers
  Fleischerei-Team
- Entdecken Sie das Einkochen neu
- Jetzt ist gut Kirschen essen Ideen für fruchtige Sommerrezepte





# Individuelle Grillplatten auf Vorbestellung – exklusiv bei EDEKA Böttjer

Dass es bei EDEKA Böttjer eine große Auswahl an frischen, leckeren Fleisch- und Wurstwaren gibt. ist unumstritten. Egal ob Deftiges für den Grill oder Köstlichkeiten für den Backofen - hier sollte jeder fündig werden. Doch insbesondere in Sachen Service hebt sich das Team der Bedienungsabteilung stark von seinen Mitbewerbern ab. Seit der Markteröffnung in Bremervörde profitieren alle Kunden vom umfangreichen Plattenservice-Angebot, das vor Kurzem nun sogar auf eine bunte Auswahl an Grillartikeln erweitert wurde. So haben Marktbesucher die Möglichkeit aus einer großen Vielfalt an Grillware bunte Grillplatten zusammenzustellen. Ein Angebot, das sehr aut angenommen wird und u.a. von Sabine Lucka mit realisiert wurde. Die gelernte Köchin und Fleischereifachverkäuferin arbeitet seit der Markteröffnung für Familie Böttjer und steckt ihr ganzes Herzblut in ihre Tätigkeit im Markt. Die EDEKA-Marktinhaber kennt sie sogar schon ziemlich lange, denn einige Zeit lebte sie selbst in Selsingen und half in ihrer Einarbeitungsphase bereits im dort ansässigen Markt aus. "Ich habe in den Jahren schon viele Märkte kennengelernt. Deswegen schätze ich meinen neuen Wirkungskreis in Bremervörde ganz besonders. Der Markt hat nicht nur die optimale Größe, sondern zeichnet sich zudem durch Top-Lieferanten aus, die uns Rohware in bester Qualität liefern. Und auch in Sachen Veredelung macht das Team keine Kompromisse. So werden beispielsweise nur Grillartikel verkauft, deren Marinaden glutenfrei sind. Auf diese Weise ist garantiert, dass auch Allergiker bei den marinierten Grillfleischspezialitäten zugreifen können. "Neben unseren Grillklassikern bieten wir unseren Kunden immer wieder saisonale Highlights, die Abwechslung ins Spiel bringen", ergänzt Sabine Lucka. Die engagierte Mitarbeiterin ist ebenfalls mitverantwortlich für die Bestellungen. "Wir machen für unsere Kunden fast alles möglich. Auf Wunsch bestellen wir auch dern neue Produkte. Niemand sollte sich scheuen uns anzusprechen", rät die Mitarbeiterin von EDEKA Böttjer und fügt hinzu: "Wir haben hier ein tolles Team aus vielen Fachkräften und dürfen bei Böttjer eigene Ideen einbringen, hinzu kommt der tägliche Kundenkontakt. Besser geht es nicht."





Sabine Lucka

# Plattenservice – wir übernehmen die Arbeit für Sie!

Lassen Sie es zur nächsten Party so richtig krachen – mit Köstlichkeiten von EDEKA Böttjer, die Sie individuell nach Wunsch zusammenstellen können. Von fein garnierten kalten Platten bis hin zu Bratengerichten. Sprechen Sie einfach das Team der Fleischbedienungstheke an und lassen Sie sich bei der Auswahl beraten. Vorbestellzeit beim Plattenservice – mindestens eine Woche vorm gewünschten Abholtermin.





# "Probieren Sie unsere leckeren Grilltaschen"

Seit der Markteröffnung in Bremervörde gehört Tanja Brünjes zum Team von EDEKA Böttjer. Die gelernte Fleischereifachverkäuferin sammelte bereits im Vorfeld Erfahrungen in anderen EDEKA-Märkten, war also von Beginn an mit allen Abläufen und der EDEKA-Philosophie vertraut.

Im Markt in Bremervörde empfängt sie die Kunden stets mit einem Lächeln an der Fleischtheke. Zusätzlich ist sie mitverantwortlich für die Bestellungen im SB-Bereich. Auch das Einräumen und Gestalten der Theken zählt mit zu ihrem Aufgabengebiet.

"Im Nachhinein betrachtet, war es die beste Entscheidung eine Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin zu machen. Ich wollte zwar damals in den Einzelhandel, doch nicht primär hinter die Fleischtheke. Heute kann ich sagen, dass es sowas wie Schicksal war. Viele aus meiner Familie arbeiten in diesem Bereich. Eines steht fest: Meine Entscheidung brachte mich letztlich zu EDEKA Böttjer und hier macht das Arbeiten wirklich Spaß", berichtet Tanja Brünjes lächelnd. Unter anderem könnte dies an der Eigenverantwortung liegen, die die Mitarbeiter bei Böttjer haben, wie die Fleischereifachverkäuferin berichtet: "Ich fahre zum Beispiel regelmäßig mit zu den Messen, um neue Produkte für das Sortiment auszuwählen. Schließlich wollen wir keine Trends verpassen. Auf den EDEKA-Messen hat man die

Möglichkeit, die Produktneuheiten zu probieren, was ich sehr wichtig finde. Immerhin wollen wir unseren Kunden keine Lebensmittel anbieten, die wir selbst gar nicht probiert haben", erklärt die erfahrende Mitarbeiterin.

Sie selbst grillt für ihr Leben gern und hält zum Abschluss noch einen guten Tipp für alle Grillfreunde parat: "Mein Favorit sind die gefüllten Taschen mit Tomate/Mozzarella, mit Feta sowie die Gyrostaschen. Sie garantieren Genuss pur und bringen aufgrund der unterschiedlichen Füllungen Abwechslung auf den Teller. Hergestellt aus magerem Schweinelachs sind sie zudem die gesunde Grillvariante. Dazu mache ich gerne Schafskäse in Alufolie, in meinen Augen die perfekte Beilage zum Grillen". lächelt sie.

Natürlich finden Kunden bei EDEKA Böttjer auch die beliebten Klassiker, wie u.a. die Nackensteaks, welche mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen veredelt werden, sowie die Schweinerückensteaks und den deftigen Schweinebauch. "Besonders geschätzt bei den Kindern sind aber vor allem unsere Bauchfackeln aus fein mariniertem Schweinebauch. Auf dem Grill werden sie schön knusprig – einfach nur lecker", lockt die Fleisch-Expertin.

Am besten Sie verschaffen sich selbst einen Überblick und testen sich durch das vielfältige Grillsortiment von EDEKA Böttjer!

# Grillplatten – ein Genuss für jede Feier

Sie wollen Abwechslung auf dem Grill? Dann sind die exklusiven Grillplatten von EDEKA Böttjer genau das Richtige für Sie! Stellen Sie Ihre Wunschplatte zusammen und bestellen Sie unbedingt einen Tag vor Abholung. Alle Grillartikel werden am Tag der Feier frisch für Sie zusammengestellt. Bei der Auswahl helfen Ihnen die Fachkräfte der Bedienungsabteilung gern weiter!



### Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Einkochzeit

Wichtig für die verantwortungsbewusste und sparsame Hausfrau in den Nachkriegsjahrzehnten war das "Einkochen" oder "Einmachen" (auf Plattdeutsch "inmooken") der Sommerfrüchte. Teilweise wird auch heute noch diese schöne Tradition gepflegt.

Zunächst brauchte man Weckgläser und Weckgummis. Es gab verschiedene Größen: Am gängigsten war das 1-Liter-Normalglas. Manche bevorzugten aber auch das 1-Liter- oder 1,5-Liter- "Sturzglas" mit glattem Rand ohne Krümmung.

Dieses Zubehör konnte man natürlich bei Böttjer kaufen. Wir hatten reichlich Vorräte. In Spitzenzeiten benötigten wir dafür einen Extra-Lagerraum.

Alle Gartenfrüchte wurden "eingemacht", damit es im Winter und Frühjahr nicht an Nachspeisen mangelte. Ob Erdbeeren, Stachelbeeren, Birnen oder Kirschen – alles was der eigene Garten hergab. Einen gut tragenden Kirschbaum hatten allerdings die Wenigsten im Garten. Also musste der Kaufmann helfen: Mein Vater nahm Kontakt auf zu einem Obstbauern im Alten Land, wir nahmen von den Kunden Bestellungen auf, ein PKW- Anhänger wurde angeschafft, und ab ging es, zunächst nach Neuenkirchen, später nach Hollern. Einer der Obstbauern hieß, glaube ich, Dreyer.

Ich freute mich jedes Mal, wenn ich mitfahren durfte. Eine Reise ins Alte Land war für mich damals schon etwas ähnlich Großartiges, wie eine Reise nach Hamburg.

Großartiges, wie eine Reise nach Hamburg. Am nächsten Tag holten die Kunden ihre bestellten Kirschen ab, die dann fix eingemacht wurden. So war die Nachspeise für die kalte Jahreszeit gesichert.

Übrigens: Heute werden noch überwiegend Gurken sauer eingemacht. Jeder schwört auf sein eigenes Rezept. Saure Gurken, ein beliebter Snack zum Bier, auch in meiner traditionellen Skatrunde.



## Jetzt geht es ans Eingemachte

Ob knallrote Kirschen, süße Erdbeeren, rote Paprika oder saure Gurken – der Sommer bietet uns eine Vielzahl köstlicher und gesunder Lebensmittel, die puren Genuss versprechen. Man wünschte, die schöne Sommerzeit würde nie vergehen. Auf das Wetter haben wir zwar keinen Einfluss, auf sommerliche Geschmacksmomente müssen wir aber dennoch nicht verzichten. Konservieren Sie einfach Kirschen und Co. und bewahren Sie

sich den Sommer im Glas. Das Einkochen ist eine altbewährte Tradition, die wohl nie aus der Mode kommt. Egal ob Jung oder Alt – viele probieren sich am Einwecken unterschiedlicher Obst- und Gemüsesorten. Für diejenigen, die es noch nie gemacht haben, es aber gerne einmal probieren möchten, präsentiert EDEKA Böttjer Antworten auf die wichtigsten Fragen rund ums Thema "Einkochen".



### Kann ich überreife Früchte einkochen?

Verwenden Sie zum Einkochen und für Konfitüre nur frisches Obst und Gemüse, denn überreife Früchte gären schnell und könnten das Eingekochte verderben.

Extra-Tipp: Wer Konfitüre selbst herstellen möchte, sollte darauf achten, das Obst zunächst zu putzen. Erst danach sollte das Gewicht bestimmt werden, sonst kann es passieren, dass die Zuckermenge am Ende nicht passt.

### Was brauche ich zum Einkochen?

Für das Einkochen benötigen Sie Einkochgläser in verschiedenen Größen mit Gummiringen und Federklammern, einen Automatiktopf, Einkochtopf oder großen Topf mit gut schließendem Deckel. Außerdem benötigen Sie ein Thermometer!

Wichtig: Gläser für Konfitüren, Gelees, Chutneys und Kompott müssen nicht unbedingt sterilisiert werden – aber absolut sauber sollten sie sein! Am besten stellen Sie die Gläser vorher in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Dann mit einer Zange herausnehmen und umgedreht auf sauberen Küchentüchern abtropfen lassen.

Auf diese Weise verhindern Sie zudem, dass die Gläser zerspringen, wenn Sie mit der heißen Flüssigkeit gefüllt werden. Die Gummiringe mit einem Schuss Essig etwa drei Minuten sprudelnd kochen. In heißem klarem Wasser nachspülen. Achtung: Die Gummiringe nie mit Spülmittel behandeln!

### Kann ich auch im Backofen einkochen?

Einkochen im Backofen klappt – dauert aber länger! Einfach den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Gläser in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne oder in ein tiefes Backblech stellen. Die Einkochzeit beginnt, sobald die Flüssigkeit im Glas zu köcheln beginnt.

# Wie lange ist Eingekochtes haltbar und wie lagere ich es?

Selbst hergestellte, gekochte Konfitüren und Gelees können Sie bis zu zwei Jahren aufbewahren. Eingekochtes Obst und Gemüse ist etwa ein Jahr haltbar. Eingemachtes sollte kühl, dunkel und trocken gelagert werden. Zwischendurch regelmäßig kontrollieren, ob die Gläser noch fest verschlossen sind. Wenn nicht, haben sich Gase gebildet und den Deckel hochgedrückt. Der Inhalt ist dann verdorben und kann nicht mehr verzehrt werden!



# 20 Jahre mit Freude und Spaß bei EDEKA Böttjer

In diesem Jahr feiert Doreen Tamke ihr 20. Jubiläum bei EDEKA Böttjer. Angefangen hat die gelernte Einzelhandelskauffrau, die im Markt in Selsingen für die Kasse und die Tchibo-Artikel verantwortlich ist, bei Böttier-Gegenüber. "Dort absolvierte ich damals ein Schulpraktikum. Es machte mir großen Spaß und so schloss ich dort auch nach drei Jahren die Lehre zur Einzelhandelskauffrau erfolgreich ab", erinnert sich die engagierte Mitarbeiterin. "Zu Familie Böttjer habe ich ein sehr gutes Verhältnis. Als ich in den EDEKA-Markt wechselte, half ich anfangs noch während des Weihnachtsgeschäftes bei Böttjer-Gegenüber aus, weil ich nach den Jahren natürlich mit allem vertraut war. Auch beim Räumungsverkauf von Böttier Schenken und Wohnen, wie es zum Schluss hieß. war ich mit dabei. Das war schon sehr traurig für mich", erinnert sich Doreen Tamke. Auf die Frage was sie ganz besonders schätzt am Unternehmen Böttjer, antwortet die Einzelhandelskauffrau prompt: "Die familiäre Atmosphäre! Die Chefs haben immer ein offenes Ohr und unterstützen einen, wo sie nur können. Als zweifache Mutter bin ich dafür sehr dankbar. Aber auch unter den Kollegen herrscht

ein gutes Betriebsklima. Mit vielen unternimmt man auch privat etwas. Grund für die enge Bindung sind meiner Meinung nach die Betriebsfeiern, die alle unheimlich zusammenschweißen. Die Sommerfeste werden sogar von den Kollegen in Eigenregie organisiert. Einen Punkt möchte ich aber an dieser Stelle nicht vergessen, nämlich den Kundenkontakt, der das Arbeiten nie langweilig werden lässt. Wir haben sehr viele Stammkunden in Selsingen. Heute kommen teils jene Kunden zu mir, denen ich damals an der Kasse als Kind einen Lolli schenkte. Heute bringen sie schon ihre eigenen Kinder mit. Das ist schon schön - ein persönlicher Austausch darf da in meinen Augen nicht fehlen. Obwohl die Arbeit bei uns in allen Abteilungen Spaß macht, bin ich doch froh an der Kasse zu sein. Hier müssen alle einmal vorbei", schmunzelt Doreen Tamke. Und es gibt noch einen besonderen Service, den EDEKA Böttjer seinen Kunden bietet: "Sollten uns Kunden nach bestimmten Tchibo-Artikeln fragen, die nicht im Markt vorrätig sind, bestellen wir diese gern und das versandkostenfrei", erklärt die Verantwortliche und ergänzt: "Für unsere Kunden machen wir fast alles möglich."



# Eine Empfehlung von Doreen Tamke:

Immer beliebter wird es, verschiedenes Obst zu grillen. Hierfür eignen sich alle möglichen Obstsorten, getreu dem Motto "erlaubt ist, was schmeckt". Doreen Tamkes Favorit ist die Ananas: "Die darf bei keinem Grillabend fehlen. Bei EDEKA Böttjer finden Sie bereits geschnittene Früchte. Die nutze ich auch immer."

Je länger die Ananas-Scheiben auf dem Rost liegen, desto süßer und intensiver schmecken sie, wobei der hohe Wassergehalt vor Verbrennungen schützt.

Weitere Obstsorten, die sich zum Grillen eignen, sind etwa Äpfel, Bananen, Birnen, Orangen, Mango, Pfirsiche, Feigen oder auch Erdbeeren. Ob einfach auf den Grill gelegt oder aufgespießt, ob pur oder miteinander kombiniert, ob mit oder ohne Soße – die Variationsmöglichkeiten sind vielfältig. Viel Spaß beim fruchtigen Grillen wünscht Doreen Tamke!





# Süße Sünden bei EDEKA Böttjer

Betritt man die Süßwarenabteilung von EDEKA Böttjer in Selsingen, begegnet man meist Astrid Oetjen. Die gelernte Einzelhandelskauffrau ist im Markt, wie sie selbst sagt. für die süßen Sünden verantwortlich. Von Schokolade bis hin zum Keksgebäck - diese Abteilung ist ihr Revier und da verwundert es nicht, dass sie auch die Hauptverantwortliche für den Einkauf ist. "Egal ob Ostern oder Weihnachten - wir wollen unseren Kunden stets eine gleichbleibend hohe Produktauswahl bieten sowie Besonderheiten, die es nicht überall gibt", beschreibt Astrid Oetjen. Auf der Suche nach neuen Trends und Altbewährtem besucht sie regelmäßig die EDEKA-Messen. Sie erinnert sich noch genau, wie alles begann: "Kurz nachdem ich bei Böttier anfing, übernahm ich die Verantwortuna für die Süßwarenabteiluna. Es ist schon ein schönes Gefühl. wenn einem so viel Vertrauen entgegengebracht wird. Nie vergessen werde ich die Fahrt mit Juniorchef Matthias Böttjer zur EDEKA-Weihnachtsmesse. Ich war schon ziemlich aufgeregt, immerhin hatte ich mich zu diesem Zeitpunkt gerade erst ein wenig eingearbeitet und sollte nun die Auswahl der Weihnachtsartikel übernehmen. Mein Chef jedoch beruhigte mich und sagte ,wenn du der Meinung bist, dass die Produkte gut sind und wir sie verkaufen können, dann kannst du das Geld ruhig ausgeben", berichtet Astrid Oetjen lächelnd und fügt hinzu: "Jenes eigenverantwortliche Handeln und die Kreativität, die jeder einbringen kann, ist schon etwas ganz Besonderes und auf keinen Fall selbstverständlich. So bin ich des Weiteren auch für die Treueaktionen für unsere Kunden zuständig und habe ebenfalls Kassenbereitschaft. Für mich ist es ein großes Glück damals zu EDEKA Böttjer gekommen zu sein."

# Eine Empfehlung von Astrid Oetjen: verführerisches Schokoladen-Fondue

Jetzt in der Sommerzeit greift man vermehrt zu fruchtigen, erfrischenden Lebensmitteln. Doch möchte man nicht unbedingt auf süße Versuchungen verzichten – eine geeignete Kombi muss her! In diesem Fall bietet sich wohl nichts besser an als ein leckeres Schokoladen-Fondue. Ob für die Gartenparty oder einfach beim Entspannen vorm Fernseher, – ob als großer Schokobrunnen oder handliches Fondue-Set – der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Sämtliche Obstsorten lassen sich wunderbar mit der wohl beliebtesten Nervennahrung kombinieren. Nutzen Sie Schaschlik-Spieße, um das

Obst besser in das Schokoladenbad eintauchen zu können und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit ganz besonderen Geschmackserlebnissen. Bei der Auswahl der richtigen Schokolade hilft Astrid Oetjen gemeinsam mit ihren Kollegen gern weiter Genießen Sie den Sommer

Kollegen gern weiter. Genießen Sie den Sommer mit der großen Auswahl an Süßwaren von EDEKA Böttjer!

### Raffinierter Kirschstrudel

### Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

50 g Butter, zerlassen

2 Eier

4 EL Wasser, lauwarm

etwas Salz. 1 EL ÖI

Für die Füllung:

1 kg Kirschen

60 a Butter

100 g Semmelbrösel

100 g Zucker, vermischt mit

3 TL Zimt

60 g Mandel-Blättchen

Puderzucker

#### Zubereitung:

Zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde drücken. Dann die flüssige Butter, Eier, lauwarmes Wasser und Salz hineingeben. Nun das Ganze mit beiden Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Klebt der Teig, kann man noch ein wenig Mehl

zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und die Teigkugel rundherum mit Öl bepinseln, in

Alufolie wickeln und an einem warmen Platz etwa halbe Stunde ruhen lassen.

Inzwischen Kirschen waschen und entsteinen. Die Butter erhitzen und die Semmelbrösel darin anrösten bis sie goldbraun sind. Nun den Strudelteig halbieren. Die Hälften nacheinander auf einem bemehlten Küchentuch drei Millimeter dick ausrollen. Dann mit den Händen vorsichtig dehnen,

bis das Tuch durchschimmert.

Teige jeweils mit der Hälfte von Kirschen, Semmelbröselmasse, Zimt-Zucker und Mandel-Blättchen füllen. Jetzt das Küchentuch anheben, Teige aufrollen, Seiten zusammendrücken und etwas einschlager

Dies machen Sie mit beiden Teigen.

Beide Strudel auf ein gefettetes Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Unmittelbar vor dem Servieren mit Puderzucker überstäuben und wahlweise mit frischen Kirschen garnieren. Der Kirschstrudel lässt sich sowohl kalt als auch warm genießen und passt wunderbar zu einer Kugel Vanilleeis.



### Schokoladen-Quark mit Kirschen

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Sauerkirschen

8 EL Zucker

2 TL Speisestärke

500 g Buttermilchquark

6 EL Zucker

Bestäuben

50 g Vollmilchschokolade

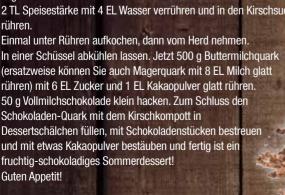
### Zubereitung:

Zu Beginn waschen und entsteinen Sie die 600 g Sauerkirschen. Nun geben Sie 8 EL Zucker und 200 ml Wasser in einen Topf und lassen das Zucker-Wassergemisch aufkochen. Kirschen zugeben und bei schwacher Hitze etwa 1 Minute köcheln lassen. 2 TL Speisestärke mit 4 EL Wasser verrühren und in den Kirschsud

Einmal unter Rühren aufkochen, dann vom Herd nehmen.

50 g Vollmilchschokolade klein hacken. Zum Schluss den

Dessertschälchen füllen, mit Schokoladenstücken bestreuen







# Sommerliche Kirschsuppe mit Grießklößen



### Kochevent in Bremervörde

Bei der EWE in der Marktstraße 20 in Bremervörde ging es am 7. April von 18.30 bis 21 Uhr für EDEKA-Mitarbeiter und Kunden heiß her. Ein Kochevent stand für alle Beteiligten an: Dabei drehte sich alles um Mangold, Pak-Choi und weitere exotische Geschmackserlebnisse. Beste Voraussetzungen also ein köstliches Menü zu zaubern! Unter der Leitung von Waldtraud Niethammer von EWE, durften die Kochkursteilnehmer sich einmal so

Ob köstliche Salate, wie Quinoaoder Belugalinsen-Salat oder einen herzhaften Risotto-Auflauf mit Mangold, die schmackhafte Pak-Choi-Suppe oder eine Verführung

richtig austoben. Gut 15 Personen

waren zu diesem Anlass erschie-

nen, darunter auch ein Mann.

mit Pak-Choi und Kokosnuss: Die Teilnehmer waren begeistert und ließen sich gern in die fremden, kulinarischen Welten entführen. "Wir haben das Kochevent nun schon zum zweiten Mal mitgemacht und es waren wieder richtia viele und tolle Anreaunaen mit dabei. Frau Niethammer leitet den Kurs wirklich hervorragend und bringt immer wieder neue Ideen mit", erzählt EDEKA-Mitarbeiterin Siegrid Eckhoff begeistert. Sie verrät auch, dass im Herbst noch ein weiterer Kurs geplant ist. "Es ist einfach eine tolle Möglichkeit für alle, die Freude daran haben etwas Neues, Kreatives auszuprobieren", sagt die Böttjer-Mitarbeiterin. Die Teilnahme am Kurs ist übrigens kostenlos. Dafür werden

gern Spenden entgegengenommen, die dann für gemeinnützige Zwecke, wie etwa das Hospiz, eingesetzt werden. Sie wollen auch neue kulinarische Welten erleben? Dann seien Sie doch einfach das nächste Mal im Herbst mit dabei! Die Mitarbeiter von EDEKA Böttjer und EWE freuen sich auf ihren Besuch





# Vergrößertes Sortiment in Selsingen

Ende Mai war es so weit: EDEKA Böttjer erweiterte in Selsingen sein Sortiment. Das bedeutet eine Vergrößerung der Auswahl an Bio-Produkten sowie an veganen und vegetarischen Köstlichkeiten aller Art. Auch die glutenfreien Produkte von Dr. Schär haben einen neuen Platz erhalten.

Nachdem es in Bremervörde schon etwas länger eine umfassendere Auswahl an Alnatura-Produkten im Markt gibt, kommen nun auch die Selsinger in den Genuss einer größeren Artikelvielfalt. Ermöglicht wurde dies durch ein neues Regal, eine Neuanordnung der Ware sowie ein neues Kühlregal im Anschluss an die Obst- und Gemüseabteilung. Somit steht nun das zusammen, was zusammen gehört.

"Wir hoffen, dass unsere Kunden mit dem erweiterten Sortiment glücklich sind und die dadurch entstandene Enge an anderer Stelle bald Gewohnheit wird. Denn unser Anliegen ist es, dass unsere Kunden zufrieden sind", erklärt Christina Oevermann die Umbauarbeiten abschließend.



### Erleben Sie die Vielfalt von Alnatura

Bei EDEKA Böttjer dürfen sich alle Kunden über eine große Vielfalt an hochwertigen Alnatura-Produkten freuen. Es handelt sich dabei um Lebensmittel, die zu 100 Prozent aus nachhaltiger, biologischer Landwirtschaft stammen. Alle Zutaten der Produkte weisen eine Bio-Herkunft vor. Viele von ihnen tragen sogar das Siegel eines anerkannten ökologischen Landbauverbandes, wie zum Beispiel Demeter oder Bioland.

### Schonende Verarbeitung

Dass Bio nicht auf dem Acker aufhört, untermauern u. a. die strengen Richtlinien der Bio-Anbauverbände. Die schonende Verarbeitung der Alnatura-Produkte sorgt für puren und natürlichen Geschmack – und auch in Sachen Verpackung setzt die Alnatura Produktions- und Handels GmbH auf Produkt- und Umweltschutz. Ein eigens dafür entwickelter Leitfaden garantiert, dass jedes Produkt eine möglichst nachhaltige Verpackung findet, die die Lebensmittel optimal schützt. Zudem sind alle Waren ent-

sprechend der EU-Bio-Verordnung frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen, Aromastoffen aus nicht natürlichen Rohstoffen sowie frei von modifizierter Stärke.

### Frei von Gentechnik

Im Bio-Landbau ist Gentechnik tabu. Regelmäßige Kontrollen und detaillierte Angaben auf den Verpackungen sorgen für Transparenz und schaffen Vertrauen bei den Verbrauchern. Immer mehr Menschen greifen zu den qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und legen Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Wer sich und der Umwelt Gutes tun möchte, weicht heutzutage auf Produkte aus, die sich durch ihre Inhaltsstoffe und Verarbeitung von anderen handelsüblichen Waren abheben. Von Alnatura gibt es mittlerweile nichts, das es nicht gibt. Von Babynahrung über Cerealien bis hin zu vegetarischen Brotaufstrichen. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Und das Beste: Sie können mit gutem Gewissen zugreifen!



# Die rote Erfrischung an heißen Sommertagen

Nutzen Sie die Sommerferien gemeinsam mit Ihren Kindern, um Neues zu erleben. Haben Sie schon mal Kirsch-Limonade selbst gemacht? Wenn nicht, wird es jetzt Zeit. Die saisonalen Früchte sind bei Klein und Groß beliebt und liefern gleichzeitig viele wichtige Vitamine. Im Handumdrehen

lässt sich aus dem knallroten Obst eine köstliche Erfrischung für heiße Sommertage zaubern. Probieren Sie es aus! Alle nötigen Zutaten finden Sie in Ihren EDEKA-Böttjer-Märkten in Selsingen und Bremervörde. Hier freut man sich auf Sie!

### Kirsch-Limonade selber machen

### Zutaten für 4 Personen:

1600 g Kirschen

16 EL Puderzucker

32 cl Limettensaft

2 Liter Mineralwasser mit Kohlensäure

### Arbeitszeit ca. 15 Minuten

#### Zubereitung:

Zuerst die Kirschen waschen und entsteinen, danach mit einem Mixer oder Pürierstab zerkleinern. Das Kirschmus 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 selbst gemachte Kirsch-Limonade.

Das Team von EDEKA Böttjer wünscht allen Kindern und Eltern gutes Gelingen!





# EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für den Juli 2016



### Selsingen

Freitag, 15. Juli, 18 Uhr

Backen im Steinbackofen (mit Anmeldung), Backobenfrünn ann Rummeldeisbeek

Ort: Steinbackofen an der Selsinger Str. 9 in Rhade

Samstag, 16. Juli, 14 Uhr

Senioren-Angeln, Fischereiverein Selsingen e. V. von 1951

Ort: An der Hude in Ober Ochtenhausen

Samstag, 16. Juli

Sommerfest im Rahmen des 50. Jubiläums, SV Sandbostel

Ort: Sportplatz Sandbostel

Donnerstag, 28. Juli, 14.30 Uhr

Bilderbuchkino, Förderverein Samtgemeindebücherei Selsingen

Ort: Samtgemeindebücherei im Rathaus

Freitag, 29. Juli bis Sonntag, 31. Juli Schützenfest, Schützenverein Farven

Ort: Schießstand Farven

Fr. 20 Uhr: Zeltdisco

Sa. Abholen des Königs

13 Uhr: Erbsensuppe essen, 14 Uhr: Königsschießen, 19 Uhr: Proklama-

tion der neuen Königsgarde, 20 Uhr: Festball

So. 13 Uhr: Festumzug, Nachmittagsprogramm, Luftballonwettbewerb,

20 Uhr Festball

### Bremervörde

Samstag, 16. Juli, 19 Uhr 3. Aelternabend am Vörder See Ort: Seebühne am Vörder See

Sonntag, 17. Juli, 14 Uhr

Geführte Entdeckertour durch die Welt der Sinne für Jung und Alt

Ort: Haus der Sinne

Samstag, 30. Juli, 20 Uhr Schlosspark-Konzert

Am 30. Juli um 20 Uhr ist die Klassische Philharmonie NordWest beim diesjährigen Schlosspark-Konzert am Bachmann-Museum Bremervörde zu Gast. Neben der Sinfonie "Aus der Neuen Welt" von Antonín Dvořák steht der bekannte Marsch "Stars and Stripes" von John Phillip Sousa und die Filmmusik aus dem Hollywood-Erfolg "Fluch der Karibik" auf dem Programm. Karten über: Tourist-Info Bremervörde, Tel.: 0 47 61/9 87-1

42 oder Sparkasse Rotenburg-Bremervörde, Ticket-Hotline: 0 42 81/9 40 44 44. Weitere Informationen unter der 0 47 61-9 83 46 03 oder www. bachmann-museum.de.



# Raus an die frische Luft - Spiele, die Spaß machen

Endlich Sommer – endlich Ferien! Da hält es keinen in den eigenen vier Wänden. Es heißt: Ab nach draußen und buddeln, toben und lustig sein. Hier finden die Jüngsten einige Spielideen, die gemeinsam mit Freunden

und der Familie jede Menge Freude bereiten.

Schöne Sommerferien wünscht euch das gesamte Team von EDEKA Böttjer aus Selsingen und Bremervörde!



Mitspieler: beliebig viele Kinder Altersempfehlung: ab acht Jahren

### So funktioniert es:

Die Kinder teilen sich in mehrere Gruppen auf. Jeder stellt sich an einen Baum, einen Zaunpfahl oder einen Stein. Dabei bleibt ein Kind übrig und steht in der Mitte zwischen den Teilnehmern. Los geht es damit, dass es ruft: "Bäumchen wechsle dich!" Dieser Satz ist der Startschuss für alle anderen, die nun ihren Platz verlassen, um sich in Windeseile einen neuen Baum, Pfahl oder Stein zu suchen. Das gilt auch für den Ansager, der sich schnell eine Position sichern muss. So bleibt ein anderer Mitspieler übrig, der keinen Platz mehr gefunden hat und nun der Ansager ist. Und das Spiel geht in die nächste Runde.

### Städteraten aktiv

Mitspieler: mindestens zwei Altersempfehlung: ab neun Jahren

#### So funktioniert es:

Die Spieler stehen in einem gewissen Abstand zu einer Wand. Der erste wirft einen Ball gegen die Fläche und ruft dabei laut den Namen einer Stadt. Der zweite Teilnehmer hat die Aufgabe, den Ball zu fangen und sich schnell eine weitere Stadt einfallen zu lassen, dessen Bezeichnung mit dem letzten Buchstaben der eben genannten beginnt. Jetzt muss er den Ball ebenfalls an die Wand werfen und seine Stadt ausrufen. Es gewinnt, wer die meisten aufzählen kann.

Mitspieler: mindestens drei bis vier Spieler Altersempfehlung: ab acht Jahren

### So funktioniert es:

Los geht es damit, ein großes Gefäß mit Wasser auf dem Tisch oder das Planschbecken im Garten gut mit Wasser zu füllen. Danach kommen die Korken ins Spiel. Davon werden einige Handvoll benötigt, denn sie sollen im Wasser als "Fische" schwimmen. Einer dieser Fischer ist der "Glücksfisch" und trägt eine Markierung, die allerdings mit einem wasserfesten Stift aufgetragen wird, wie zum Beispiel eine kleine Krone, ein Herz oder ein Kleeblatt. Alle Fische werden nun ins kühle Nass gebracht und sämtliche Mitspieler versammeln sich rund um das Gefäß/Becken. Jetzt wird geangelt. Wer den auserwählten Glücksfisch mit den Händen oder kleinen Sieben fängt, ist der Sieger.

### Ein Klassiker: Kirschkernweitspucken

Mitspieler: mindestens zwei Spieler Altersempfehlung: ab sechs Jahren

#### So funktioniert es:

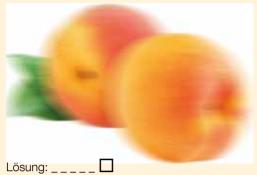
Kirschen naschen und dabei den Wettkampf suchen. Das geht beim Kirschkernweitspucken. Jeder Teilnehmer bekommt eine Handvoll Kirschen, die er essen darf. Den Kern gilt es aufzubewahren. Von einer festgelegten Markierung aus, spuckt jeder einen Kern so weit wie möglich. Der Mitspieler, der die größte Entfernung geschafft hat, hat gewonnen. Variante: Bei diesem Spiel können auch Gruppen gegeneinander antreten. Alle Mitglieder eines Teams spucken ihre Kerne nacheinander und die jeweiligen Weiten werden addiert. Die zweite Mannschaft verfährt ebenso. Wer es am weitesten geschafft hat, kann den Sieg feiern.

### Hier ist Ihr Durchblick gefragt.

Finden Sie heraus, um welche schmackhaften Obstsorten es sich auf diesen Bildern handelt, die Kunden von EDEKA Böttjer in den heißen Monaten des Jahres erfreuen. Dann tragen Sie die Begriffe ein. Durch das richtige Sortieren der markierten Buchstaben erhalten Sie das Lösungswort.

Viel Spaß beim Rätseln wünscht Ihnen das Team von EDEKA Böttjer!

















Lösung: \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

Lösung: \_ \_ \_ 

Lösung:  $\square$  \_ \_ \_ \_

# Sudoku-Spaß für Jung und Alt

### So geht's:

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



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





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

Böttjers Rezeptideen: Leichter Genuss für den Sommer

Mitarbeiter berichten von ihren Tätigkeiten im Markt

Spiel und Spaß für alle Kinder





Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonntag im Monat an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Matthias Böttjer Neue Straße 36-38

27432 Bremervörde Tel.: (04761) 92628-0 Fax: (04761) 92628-29

Walter Böttjer KG

Hauptstraße 7 27446 Selsingen Tel.: (04284) 9268-15 Fax: (04284) 9268-29

Redaktionsleitung:

Annika Steinkamp Tel.: (05332) 96 86-481 Fax: (05332) 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.: (05332) 9686-433 Fax: (05332) 9686-51 E-Mail:

marktzeitung@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH Mediengestaltung, Druck & Verlag Bahnhofstraße 17 38170 Schöppenstedt Tel.: (053 32) 96 86-54 Fax: (053 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 1.800.000 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.