Ausgabe 42 | 4/18

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Gewinnen Sie mit EDEKA Böttjer einen von zwei tollen Tisch-Kickern! Weitere Infos im Innenteil

Abbildung ähnlich

Liebe Leser,
wir stecken mitten im WM-Fieber und möchten Sie mitnehmen auf eine kleine Reise durch unsere Angebote und Empfehlungen für eine gelungene Gartenparty daheim. Lassen Sie sich inspirieren von den Grilltipps unserer Fleischermeister und erfahren Sie mehr über die Trend-Grillartikel des Sommers. Natürlich berichten wir auch über die geeigneten Beilagen und Sommer-Getränke. Hier dürfte für jeden Geschmack das Richtige zu finden sein, da bin ich sicher. Des Weiteren lesen Sie in dieser Ausgabe mehr über unsere neuen Mitarbeiter. Außerdem erfahren Sie, wie Sie gemeinsam mit Ihren Kindern Gutes für die Insekten tun können. Blättern Sie durch und haben Sie Spaß!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

WM-Knaller
mit uns sind Sie für jedes Spiel bestens gewappnet

Urlaub daheim
Tipps für Ihre Gartenparty

Gutes tun für die Insekten
basteln Sie eine Insektentränke

www.edeka-boettjer.de

Böttjers Aufstellung zur WM

Knallerangebote, an denen keiner vorbei kann

2.22

Nestle Schöller oder Mövenpick Eisvariationen
versch. Sorten
je 9 x 45 ml = 405-ml-Packung
(1 Liter = 5.48)

Ramazotti Amaro Kräuterlikör
30 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1 Liter = 14.29)

9.99

König Pilsener
Kasten
24 x 0,33-l-Flasche
zzgl. 3.42 Pfand
(1 Liter = 1.39)

10.99

Captain Morgan Spiced Gold Rum oder White Rum
35 % / 37,5 % Vol.
je 0,7-l-Flasche
(1 Liter = 12.84)

8.99

Desperados
versch. Sorten
je Träger
4 x 0,33-l-Flasche
zzgl. 0.32 Pfand
(1 Liter = 3.40)

4.49

Lay´s Kartoffelchips
versch. Sorten
je175-g-Beutel
(100 g = 0.57)

0.99

Kickern wie die Weltmeister

Ganz Deutschland ist im WM-Fieber und auch EDEKA Böttjer ist schon voll auf die Matches in Russland eingestimmt und hält in seinem vielseitigen Sortiment alles bereit, was für Ihre Fußball-Party noch fehlt. „Bei uns finden die Kunden Snacks, Grillgut, Getränke & Co, um sich für das Mitfiebern mit Freunden und Familie einzudecken“, so Kaufmann Matthias Böttjer. Parallel zur Weltmeisterschaft vom 14. Juni bis 15. Juli 2018 veranstalten die Märkte in Bremervörde und Selsingen ein großes WM-Gewinnspiel.
Als Dankeschön zu jedem Einkauf ab 25 Euro gibt es ein Rubbellos zur Teilnahme. Jedes Los birgt die Chance auf einen von elf Fußbällen als Sofortgewinn und eine Losnummer zur Teilnahme an der Hauptverlosung der zwei Marken-Kicker von Ulrich-Sport. Also jeder Einkauf zählt! „Der Kickertisch Ulrich-Sport Custom sieht nicht nur super aus, er ist auch ein beliebter Trainingstisch für lustige Stunden. Daran wird jeder Kicker-Fan seine Kickerkünste also optimal verbessern können“, ist sich Kaufmann Matthias Böttjer sicher. „Ich freue mich jetzt schon auf die strahlenden Gesichter der glücklichen Gewinner!“ Die Gewinner werden bei der großen Ziehung am 6. Juli im Markt in Selsingen (um 16.30 Uhr) und in Bremervörde (um 18 Uhr) ermittelt. **Achtung: Anwesenheit ist Pflicht!** Möchten Sie der freudige Gewinner sein? Dann schnell in Ihrem Markt vorbeikommen und Ihre Gewinnchance sichern. Wir wünschen viel Glück!

Bau dir deinen Burger

Derzeit liegen selbst gemachte Burger im Trend – in den Fleischtheken von EDEKA Böttjer finden alle interessierten Hobbyköche ein vielfältiges Sortiment an Zutaten. Von qualitativ hochwertigen Hacksteaks bis hin zu zarten Puten- oder Hähnchensteaks – den Variationsmöglichkeiten sind hier kaum Grenzen gesetzt. Passend dazu finden sich im Markt alle weiteren Zutaten für einen gesunden Burger. Angefangen bei den vielen verschiedenen Blattsalaten über Tomaten und Gurken bis hin zu Zwiebeln, Saucen und Burger Buns. Nutzen Sie die Vielfalt vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premium-Produkt und stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsburger zusammen. Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht das gesamte Team von EDEKA Böttjer!

Böttjers hausgemachte Aioli – der Geheimtipp

Die beliebte Knoblauchcreme aus der Provence eroberte Bremervörde und Selsingen im Sturm. Tagesfrisch aus besten Zutaten hergestellt verspricht Aioli unverwechselbare Geschmacksmomente. Ob zu gekochtem oder geräuchertem Fisch, zu Fleischgerichten oder pur auf geröstetem Weißbrot – niemand möchte die beliebte Beilage missen und so ist Aioli auch zum Grillen ein absolutes Muss bei allen Feinschmeckern und Genießern. Die hausgemachte Knoblauchcreme von EDEKA Böttjer finden Sie in den Käsetheken. Übrigens: Der Name Aioli setzt sich aus den französischen Wörtern „ai“ (provenzalisch für Knoblauch) und „olio“ (Öl) zusammen.

Aioli, 100 g **0.89**

Böttjers Käsespieße: für Abwechslung auf dem Grill

Neben verlockenden Spießvarianten von Schwein, Pute, Rind, Lamm und Kalb finden Sie u. a. leckere Käsespieße in der Frischetheke von EDEKA Böttjer. Nicht nur bei allen Vegetariern stehen sie hoch im Kurs. Käsespieße dienen als beliebte Beilage zu deftigen Fleischspezialitäten und bringen Abwechslung auf den Grillrost. Kleiner Tipp: Nutzen Sie das knackig-frische Gemüse aus der Obst- und Gemüseabteilung, um selbst köstliche Gemüsespieße zu kreieren. Hier sind der Kreativität ebenfalls keine Grenzen gesetzt.

Hausgemacht: Probieren Sie Böttjers Camemberttorte

Für alle Käseliebhaber und die, die es vielleicht noch werden wollen, gibt es in der Käsetheke von EDEKA Böttjer in Bremervörde einen ganz besonderen Leckerbissen. Die eigens von Mitarbeiterin Joana Niemann kreierte Camembert-Frischkäse-Torte ist für viele schon jetzt ein Geheimtipp. Aus besten Zutaten frisch hergestellt mit köstlicher Waldfruchtkonfitüre und aromatischen Blaubeeren und Himbeeren bietet sie einen fruchtig-frischen Genuss – egal ob zum Frühstück oder Abendbrot oder auf einer Feier mit Freunden. Sie macht zu jedem Anlass eine gute Figur – und ist genau das Richtige, wenn man sich und seinen Gaumen mal wieder ein wenig verwöhnen will.

Camemberttorte, 100 g **1.99**

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Das neue „Haus Gegenüber“ – später „Schenken & Wohnen“

Ab dem 5. April 1990 mussten sich die Kunden daran gewöhnen, dass sie zum täglichen Einkauf in die „zweite Reihe“ mussten, nämlich in die Alte Straße. Schnell gewöhnte man sich daran, vor allem auch der Parkplätze wegen.
Aber was wurde aus dem Porzellan- und Geschenkeladen? Nun, für knapp zwei Monate zog man in ein Provisorium, nämlich in das ehemalige Lager, heute zum Teil Diakonie-Tagespflege. Gleichzeitig entstand an der Hauptstraße, also im ehemaligen EDEKA-Markt, ein modernes Fachgeschäft für Glas, Porzellan, Hausrat und Geschenkartikel. Mit großem Engagement und viel Liebe gestaltete meine Frau Brigitte mit ihren Mitarbeiterinnen einen schmucken Laden. Es war die Zeit, in der noch Geschirr und Hausrat „gesammelt“ wurden. Junge Paare wünschten sich zur Verlobung oder Hochzeit all die schönen und nützlichen Dinge, die in einer gemeinsamen Wohnung nicht fehlen durften. So gab es Hochzeitstische oder Hochzeitslisten, und die eingeladenen Gäste konnten die Geschenke gezielt einkaufen.
Auffällig und dem Stil jener Zeit entsprechend war die klare Gliederung in Abteilungen, so dass der Kunde sich gut orientieren konnte. Verschiedene Logos bekannter Firmen waren gut erkennbar:
„Villeroy & Boch“, „Heinrich“, „Thomas“, „Kaiser“, „WMF“ und viele andere. Betrat man den Laden von der Hauptstraße, befand man sich linkerhand sogleich auf der „Piazza Leonardo“. Vielleicht stellte sich bei manchem Kunden eine gewisse Sehnsucht nach „Bella Italia“ ein.
Am 31. Mai 1990 wurde das Geschäft eröffnet. Aus „Haus gegenüber“ in der Alten Straße wurde „Böttjer gegenüber“ in der Hauptstraße. Immer gegenüber dem Lebensmittelmarkt. Schnell machte sich das neue Fachgeschäft einen Namen.
Bis zum Sommer 2014 gab es „Böttjer Schenken & Wohnen“ (so hieß das Geschäft in den letzten Jahren) in Selsingen. Die Leitung hatte seit einiger Zeit meine Tochter Christina übernommen.
Doch die Neuorientierung im EDEKA-Markt erforderte ein Umdenken in der Familie. Brigitte und ich kamen ins Rentenalter und Christina übernahm fortan mit meinem Sohn Matthias, der im Jahr 2013 zusätzlich den Markt in Bremervörde eröffnete, die Leitung der Lebensmittelmärkte.
Und in Selsingens Ortsmitte? Wir freuen uns, dass Sabine Wülpern dort nun ein modernes Fachgeschäft unter dem Namen „Wülpern mittendrin“ betreibt. „Spielparadies Wülpern“ und „Wülpern mittendrin“ – zwei Geschäfte, weit über die Grenzen von Selsingen bekannt, die die Selsinger Geschäftswelt bereichern.

SPIELPARADIES WÜLPERN MITTENDRIN

Alte Straße 9 · 27446 Selsingen
Tel. + 0 42 84 / 33 95 25
Mail spielparadies@ewetel.net
Fax 0 42 84 / 33 95 20
www.spielparadies-wülpern.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr
9:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sa
9:00 Uhr – 13:00 Uhr

· Annahmestelle für Lotto und Hermes
LOTTO
Hermes
Makes delivery easy.

+++ NEU +++ Vedes digitales Regal +++ www.spielparadies24.shop +++ NEU +++

1,75 €
statt 2,50 €

5,99 €
statt 12,95 €

1,50 €
statt 1,95 €

24-Std. Buch- und Schulbuch-bestellservice
per Telefon, Mail, WhatsApp oder über unsere Homepage

Steiff Fotoaktion
Am Sonntag, den 16.09. (Herbstmarkt) von 13 bis 17 Uhr
✪ Tamara Scheibler stellt sich vor. ✪
Reserviert euch euren persönlichen Fototermin für unsere Steiff-Kuh in Lebensgröße.
Und entdeckt ab September die neue Auswahl von Steiff bei uns.
Wir freuen uns auf euch! ☺

Coole Schule
COPPENRATH
DEPESCHE

GRAVITRAX die wachsende Kugelbahn

NEU
Tonies & Tonieboxen

Die prickelnde Erfrischung für den Sommer!

Probieren Sie jetzt die neue Strandschorle und den fruchtigen Sommerweißer von EDEKA Böttjer – ideal für warme Tage und ein geselliges Beisammensein mit Freunden und der Familie.

Sommerweißer
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 5.65)

4.99

Strandgut Weinschorle
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 2.65)

1.99

WÜLPERN MITTENDRIN
macht DEIN Leben schöner

Hauptstraße 33 · 27446 Selsingen
Tel. 0 42 84 / 33 95 24
Mail info@wuelpern-mittendrin.de
Fax 0 42 84 / 33 95 20
www.wuelpern-mittendrin.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 9:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sa 9:00 Uhr – 13:00 Uhr

Find us on Facebook

+ + + Für den Start ins neue Schuljahr warten die aktuellen Modelle von Satch, Ergobag und Hama auf euch! + + +

IB LAURSEN
KitchenCraft CABINETRY
pad
Gourmet Berner
KAI
VINTAGE PAINT
WOLL

Annahmestelle Reinigung & Wäscherei

Dauber macht's sauber!
Unsere Leistungen für Sie:

- Textilreinigung
- Wäscherei
- Heißmangel
- Bügelservice
- Bettenreinigung
- Lederreinigung
- Teppichreinigung
- Änderungsschneiderei
- Hol- und Bringservice
- Reinigung für Berufsbekleidung

Am So., den 16.09. (Herbstmarkt) von 13 bis 17 Uhr
Lasst euch euer Satch-Etui live vom Graffitikünster Davis aus Hamburg bei uns besprühen – natürlich kostenlos. Reserviert gern vorab einen Termin. Wir freuen uns auf euch!

NEU Annahmestelle für GLS-Pakete
PaketShop
GLS

Mini-Calzone – der ideale Halbzeit-Snack

Zutaten für 6 Portionen:
80 g Chili-Gouda
3 Scheiben Ananas (Dose)
1 Zwiebel
1 Pk. Pizzateig (400 g, fertig ausgerollt)
12 Tl Ajvar
80 g Hähnchenbrustaufschnitt
3 El Kondensmilch

Zubereitung:
Käse reiben, Ananasscheiben halbieren. Zwiebel in feine Ringe schneiden oder hobeln. Pizzateig entrollen, 6 Pizzen (à 12 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Pizzen mit je 2 Tl Ajvar bestreichen, dabei rundherum einen 1/2 cm breiten Rand frei lassen. Aufschnitt, Ananas, Zwiebelringe und Käse darauf verteilen. Ränder dünn mit Kondensmilch bestreichen und die Pizzen überklappen. Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Oberseite der Pizzataschen dünn mit Kondensmilch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 bis 18 Minuten goldbraun backen.

Auberginenröllchen – auch für Vegetarier geeignet

Zutaten für 6 Portionen:
1 Aubergine
1 Dose Kichererbsen
2 bis 3 Zehen Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:
Eine Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dann mit etwas Olivenöl bestreichen und leicht würzen. Für die Füllung Kichererbsen aus der Dose oder aus dem Glas und einige Zehen frischen Knoblauch in einen Standmixer geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und ordentlich vermengen. Ist die Paste etwas zu trocken, einige Spritzer Olivenöl und etwas Zitronensaft hinzugeben. Die Kichererbsencreme im Anschluss auf den Auberginenscheiben verteilen, diese einrollen, mit einem Zahnstocher fixieren und für ungefähr 15 Minuten backen oder kurz anbraten.

Toastmuffins – beliebtes Fingerfood

Zutaten für 12 Portionen:
1 El weiche Butter
12 Scheiben Sandwichtoast
12 Scheiben Bacon
12 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Toastscheiben mit einer Teigrolle flach rollen und mit einem Ausstecher oder einem großen Glas zu ca. 10 cm Ø großen Scheiben ausstechen und halbieren. Die Mulden eines Muffinblechs mit Butter ausstreichen. Je 2 Toasthälften in die Mulden drücken. Evtl. entstandene Lücken mit den Toastresten verschließen. Bacon in eine Pfanne geben und bei starker Hitze braten, bis er beginnt knusprig zu werden. Aus der Pfanne nehmen und in die Toastmulden legen. Eier nacheinander aufschlagen und vorsichtig in je eine Toastmulde geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen, bis die Eier vollständig gestockt sind (Umluft nicht empfehlenswert). Toastmuffins am besten mithilfe eines Löffels aus den Mulden nehmen.

Spaghettinester – ein Hit für alle Kids

Zutaten für 12 Portionen:
120 g Grana Padano
6 Stiele Estragon
200 g Schmand
100 Milliliter Milch
1 Ei
Salz
Pfeffer
100 Gramm Spaghetti
1 Knoblauchzehe
50 g Speck
Butter
Semmelbrösel

Zubereitung:
Käse fein reiben. Estragon abspülen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen, fein hacken. Schmand, Milch, Ei, die Hälfte des Käses und den gehackten Estragon verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Den Knoblauch abziehen, halbieren. Eine Muffinform mit 12 Mulden dünn einfetten und mit den Knoblauchhälften einreiben. Dann die Mulden mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Speck in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Abgetropfte Spaghetti zu kleinen Nestern formen und in die Mulden legen. Schmandguss darübergießen. Restlichen Käse darüberstreuen, je ein Stück Speck darauflegen. Nester im Ofen 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Mit dem Messer vorsichtig vom Rand lösen, herausnehmen. Warm oder kalt als Fingerfood oder mit einem Blattsalat als Vorspeise servieren.

Neu im Team: „Es war ein bisschen wie nach Hause kommen“

Sonja Wiesehan ist der jüngste Neuzugang im Team des Marktes von EDEKA Böttjer in Selsingen – langfristig soll die gelernte Einzelhandelskauffrau die Marktleitung bei ihren Aufgaben unterstützen. Für die 44-Jährige, die im Raum Selsingen groß geworden ist, in Barchel wohnt und vorher 15 Jahre in Bremervörde und Zeven gearbeitet hat, war der Arbeitsbeginn am 1. Juni ein ganz besonderer Moment: „Es war ein bisschen wie nach Hause kommen, das ist meine Heimat, und EDEKA Böttjer kenne ich schon seit Jahren.“ Nach der langen Zeit in einem anderen Markt hat Sonja Wiesehahn noch mal eine neue berufliche Herausforderung gesucht – und wurde von ihren Kollegen mit offenen Armen empfangen, so die 44-Jährige: „Ich wurde vom ersten Tag an hier sehr herzlich von allen begrüßt. Meine Kollegen haben mir den Einstieg sehr leicht gemacht, und ich mich sofort sehr wohlgefühlt.“

Sonja Wiesehan

Drei Fans gewinnen DFB-WM-Trikots

Passend zum Start der Fußball WM in Russland hat EDEKA Böttjer bei einer großen Verlosung drei DFB-WM-Trikots verlost – und mit Torge Riggers (aus Selsingen), Jannik Brandt (aus Ebersdorf) und Thore Reinecke (aus Ober-Ochtenhausen) können nun drei begeisterte Fans die deutsche Mannschaft im Original-Dress ihrer Vorbilder anfeuern. Die drei Gewinner stellten bei einem kniffligen WM-Quiz ihr Expertenwissen unter Beweis und bekamen am Ende das gesuchte Lösungswort „Mannschaft“ heraus. Bei einer feierlichen Übergabe im Markt in Selsingen bekamen die drei Gewinner die begehrten Trikots übereicht. Wir wünschen viel Spaß beim Anfeuern!

Neue Trikots für Mini-WM

16 E-Junioren-Teams spielten bei der Mini-WM der Zevener Zeitung als „Nationalmannschaften“ um den Weltmeister-Titel auf dem Ahe-Sportplatz. Mit von der Partie war auch die U11 der JSG Selsingen/Sandbostel und vertrat die Wikinger aus Island. Das Team um Trainer Thomas Hesse und Betreuer Jan Postels wurde dabei von EDEKA Böttjer um Inhaber Matthias Böttjer (hinten rechts) gesponsert, der dem Team brandneue Trikots mit seinem Logo auf der Brust übergab. Die JSG spielt in der 1. Kreisklasse Nord.

Fadya Al-Kes Hamo

Neue „Küchenhilfe“ unterstützt Salatbar-Team

Soll es nach Feierabend oder in der Mittagspause etwas Frisches und Gesundes geben, sind Sie an der Salatbar von EDEKA Böttjer genau richtig. Von saftigen Tomaten und Gurken über würzige Zwiebelringe und gestiftelte Karotten bis hin zu knackigem Eisbergsalat reicht die vielfältige Auswahl zum Selberzusammenstellen des ganz persönlichen Salates. Wer es etwas deftiger mag, für den stehen Auslagen mit Hähnchen- oder Putenfleisch, aber auch saftigem Thunfisch bereit. Für eine fruchtige Note können Mandarinen oder Ananas sorgen, für Knusper-Liebhaber gibt es Croutons und Röstzwiebeln. Das Angebot wird durch eine Vielzahl unterschiedlicher Saucen und Dressings abgerundet.

Seit dem 1. Juni bekommt das Team um Sigrid Eckhoff Unterstützung von ihrer neuen Kollegin Fadya Al-Kes Hamo, die vor neun Jahren mit ihrer Familie aufgrund des Krieges in ihrer Heimat, dem Irak, nach Deutschland floh. Als fleißige Küchenhilfe unterstützt Fadya Al-Kes Hamo, die vorher jahrelang in einer Restaurantküche gearbeitet und somit beste Voraussetzungen für die freie Stelle hat, ihre neuen Kolleginnen bei allen anfallenden Aufgaben. Auch wenn die Kommunikation manchmal noch etwas schwer fällt, findet das Team immer einen Weg, auch wenn es manchmal sprichwörtlich mit Händen und Füßen ist. Sie ist eine große Bereicherung und Hilfe für das Team – herzlich willkommen bei EDEKA Böttjer!

Rezepttipp von der Salatbar: Melonen-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 Honigmelone
1 Galiamelone
1 Cantaloupemelone
2 Salatgurken
1 Glas Mayonnaise
1 Bund Dill
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die drei Melonen nach und nach vierteln. Aus dem Fruchtfleisch kleine Kugeln ausstechen und in eine große Schale geben. Die Salatgurken waschen, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls in die Schale geben und alles gut vermischen. Den Dill abspülen und sehr fein schneiden. Das Ganze mit der Mayonnaise in einer kleinen Schale vermengen, danach in die große Schale geben und ordentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es etwas deftiger mag, fügt je nach Geschmack noch mageren Schinken in dünn geschnittenen Streifen hinzu.

alle Salate aus der Salatbar
100 g

0.99

Rubrik: Lieblingsrezepte

Böttjers Heimatküche

Unter der Rubrik „Lieblingsrezepte“ werden regelmäßig raffinierte Rezeptideen von Böttjers Kunden getreu dem Motto: „So schmeckt meine Heimat“ veröffentlicht. Die Reise durch die Küchen der Region begann bereits vor einiger Zeit. Passend zur Saison wählt das Team von EDEKA Böttjer unter allen „Lieblingsrezepten“ eines aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und schon jetzt guten Appetit wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Sternchennudelsalat von Anni Brandt aus Godenstedt

Zutaten (für 8 Personen)

200 g Sternchennudeln
2 Dosen Maiskörner
2 rote Paprika
300 g gefrorene Erbsen
1 Zwiebel
6 EL Essig
6 EL Öl nach Wahl
1 TL Zucker
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Nudeln in kochendem Wasser gar kochen, in einem Sieb abgießen und in eine Schale geben. In die warmen Nudeln die gefrorenen Erbsen geben, den Mais und die klein gewürfelte Paprika hinzu geben und alles gut durchmischen. Für das Dressing die Zwiebel fein würfeln, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in einer kleinen Schale verrühren. Das Öl unterrühren und über den Salat geben.

Guten Appetit!

Sie möchten Ihr Rezept ebenfalls mit den Kunden teilen?
Dann senden Sie es gern an info@boettjer-selsingen.de mit dem Betreff: „Böttjers Heimatküche“ oder geben Sie es in unseren Märkten ab. Es würde uns freuen, wenn wir auch ein schönes Bild von Ihnen bei der Zubereitung zeigen dürften. Vermerken Sie Ihre Zustimmung bitte bei dem Rezept. Wir freuen uns auf Ihre kreativen und köstlichen Ideen.

Eis selber machen – cooles Vergnügen für zu Hause!

Ob richtig süß, schön fruchtig oder mit richtig viel Schokolade, mit knusprigen Extras oder als aufregende Neukreation – wer sein Eis selber macht, hat freie Bahn für kreative Ideen. Und das Beste: Es ist eigentlich ganz einfach! Für alle, die eine Eismaschine zu Hause haben, ist es natürlich besonders leicht. Die Auswahl an Maschinen ist mittlerweile groß – Einsteigermodelle sind schon ab 20 Euro zu haben, die Profigeräte liegen preislich bei ca. 200 bis 300 Euro. Einfach ein passendes Rezept auswählen, die Zutaten entsprechend vorbereiten und alles auf 6 Grad im Kühlschrank herunterkühlen. Den Rest erledigt die Eismaschine. Doch, kann man Eis auch ohne Eismaschine selber machen? Die Antwort lautet ja! Große Lebensmittelhersteller haben Eis zum Selbermachen kreiert, das sich kinderleicht zu Hause zubereiten lässt. Doch wie jeder weiß, schmeckt es selbstgemacht eben doch am besten! Hier finden Sie eine Anregung für Ihr persönliches Lieblingseis!

Limetten-Softeis – sauer macht lustig

Zutaten für 6 Portionen:

500 Gramm Vanilleeis
4 Limetten
Früchte zum Garnieren nach Wahl

Zubereitung:

Lassen Sie das Vanilleeis in einer Rührschüssel etwa 15 Minuten antauen. In der Zwischenzeit eine Limette heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Im Anschluss alle Limetten auspressen und 80 ml Saft abmessen. Vanilleeis, Limettensaft und die Hälfte der Limettenschale mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Danach das Softeis mit einem Löffel zu Nocken formen und in Dessertschalen anrichten. Die restliche Limettenschale darüberstreuen und je nach Belieben mit frischen Früchten garnieren. Kleiner Tipp: Sollte das Eis beim Verrühren zu weich werden, einfach für 10 bis 20 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen!

© NABU/Mareike Sonnenschein

Wassertränken für Insekten zum Selbermachen

Erstmals haben die Vereinten Nationen in diesem Jahr mit dem Weltbienentag ein internationales Zeichen gegen die schwindenden Insektenbestände gesetzt. Auch in Deutschland ist die Lage alarmierend: Jede dritte der hierzulande lebenden 560 Wildbienen-Arten ist laut Roter Liste gefährdet oder vom Aussterben bedroht, wie etwa die Deichhummel oder die Geflügelte Kegelbiene. 39 weitere Arten sind in Deutschland sogar ausgestorben. Wie man den Insekten bei hohen Temperaturen und Wassermangel helfen kann, zeigt der NABU Niedersachsen.

Wenn es draußen warm ist und die Sonne auf Niedersachsen scheint, brauchen nicht nur wir Menschen eine kühle Erfrischung, auch die Bienen, Wespen und Käfer benötigen dringend Wasser! Wenn kein Teich oder keine Wasserschale in der Nähe ist, kann dies tatsächlich zum Problem für Insekten werden. Daher gibt der NABU Tipps, wie den kleinen Nützlingen geholfen werden kann.

Eine einfache Methode, um Hummeln, Bienen und Co. schnell, nützlich und vor allem einfach „unter die Flügel zu greifen“, ist das Aufstellen einer Insektentränke. Doch das Wasser wird nicht nur als Durstlöscher, sondern auch zum Bau der Nester benötigt. Die Suche nach dem kühlen Nass gestaltet sich oft als schwierig. Ist das Wasser erst entdeckt, gilt es dort einen sicheren Landeplatz zu finden. Die Gefahr des Ertrinkens kann die Insekten an der Wasseraufnahme hindern. Werden Sie zum „Fluglotsen“ und helfen Sie Bienen und Insekten bei der gefahrenlosen „Wasserung“.

Kinderleichte Bauanleitung

Materialien

- eine Vogeltränke oder eine flache Schale
- Steine
- Murmeln
- Wasser

Anleitung

Murmeln oder Steine in die Tränke oder Schale geben und mit frischem Wasser so auffüllen, dass die Murmeln oder Steine zur Hälfte aus dem Wasser schauen. Fertig! So können nun die Insekten auf den Murmeln oder Steinen landen und so leichter an das Wasser gelangen. Das Wasser sollte in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.

Insektenzählung vom 3. bis 12. August

Um mehr über den Zustand von Wildbienen und anderen Insekten in Deutschland zu erfahren, ruft der NABU in diesem Jahr erstmals zu einer bundesweiten Zählung auf. Bei der Aktion „Insektensommer“ sind vom 3. bis zum 12. August alle Bürger aufgerufen, Insekten zu zählen und die Daten an den NABU zu melden. Der NABU erhofft sich damit ein deutschlandweit genaueres Bild von der Insektenwelt in unseren Städten und ländlichen Regionen. Denn bislang liegen nur wenige bundesweite und artenübergreifende Informationen hierzu in Deutschland vor. Weitere Informationen unter www.insektensommer.de

Wie gut kennen Sie sich in Deutschland aus?

Sie kennen sich rund um unser Heimatland aus wie in Ihrer Westentasche? Dann ist das neue Deutschland-Quiz genau das Richtige für Sie! Aus jeder Frage ergibt sich selbstverständlich eine richtige Antwort, die direkt mit einem Buchstaben verknüpft ist. Diese Buchstaben müssen unten in die Leiste eingetragen werden – daraus ergibt sich dann das gesuchte Lösungswort. Versuchen Sie die Fragen ohne die Suche im Internet zu lösen, denn sonst vergeht Ihnen schnell der Spaß. Viel Spaß beim Knobeln!

1. Wie viel Prozent der Fläche Deutschlands bestehen etwa aus Wald?

10 Prozent = A
32 Prozent = F
50 Prozent = B

2. 962 Kilometer ist die längste Autobahn Deutschlands lang – welche ist es?

A7 = L
A1 = G
A2 = W

3. Welches ist der tiefste See des Landes?

Walchensee = R
Bodensee = U
Königssee = B

4. Heute ist es Berlin – wie hieß davor die Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland?

Hamburg = V
München = C
Bonn = G

5. In welcher deutschen Stadt fand die Expo 2000 statt?

Köln = J
Hannover = Z
Stuttgart = N

6. In wie viele Bundesländer ist Deutschland unterteilt?

10 = U
16 = E
15 = I

7. Aus welcher Himmelsrichtung weht der Wind in Deutschland am häufigsten?

Norden = O
Osten = H
Westen = U

8. In welcher deutschen Stadt ist die Universität nach Johannes Gutenberg, dem Erfinder des Buchdrucks, benannt?

Mainz = G
Erfurt = P
Göttingen = M

Lösungswort:

Genuss +

Für Jäger und Sammler.

Sammeln, sparen und genießen.
Jetzt im App Store.

App-Gratisartikel vom 2. bis zum 7. Juli 2018

Yogurette Erdbeer (50 g) gratis erhalten.

Punkte sammeln und Vorteile genießen:

- wöchentliche Genuss-Coupons
- attraktive Partner-Coupons
- kleine Geschenke
- regelmäßige Überraschungen
- bargeldlos bezahlen ganz einfach per App
- tolle Angebote nur für Sie

Scan mich!

Erhältlich bei Google play

Erhältlich im App Store

Jetzt gratis runterladen!

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

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 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!

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

Fünf Jahre Bremervörde – feiern Sie mit! EDEKA Böttjer lässt die Preise purzeln

Raffinierte Rezeptideen für den Spätsommer

Spiel- und Rätselspaß für Kinder

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