Ausgabe 35 | 9/17

EDEKA

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Großer Facebook-Fotowettbewerb!
Schicken Sie uns Ihr schönstes Urlaubsfoto und gewinnen Sie tolle Preise!

Liebe Leser,

erleben Sie jetzt noch ein paar schöne sonnige Tage bei herrlichem Grillgenuss, bevor der Herbst Einzug hält. An warmen Tagen greifen viele unserer Kunden gerne zu köstlichen Fischgrill-Delikatessen. Welche Vorteile frischer Fisch mit sich bringt, was es derzeit noch an saisonalen Köstlichkeiten gibt und viele weitere spannende Themen finden Sie in diesem Monat in Böttjer aktuell. Blättern Sie einmal durch, trauen Sie sich Neues auszuprobieren und verschaffen Sie sich schon jetzt einen Überblick, was demnächst in unserer Heimat an Veranstaltungen geplant ist.
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Käse- und Wein-Einmaleins
Welcher Käse harmoniert mit welchem Wein?

Frischer Fisch auf dem Grill!
Das sollten Sie wissen …

Mitarbeiterjubiläen
Neues aus dem Böttjer-Team

www.edeka-boettjer.de

EDEKA

Frischer Fisch auf dem Grill – gesund und lecker

Die Grillsaison ist noch nicht beendet – für gewöhnlich mit einem schönen Stück Fleisch auf dem Grill. Eine gesunde und leckere Alternative dazu ist das Grillen von Fisch. Dieser ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen und vor allem sehr gut verdaulich.
Beim Grillen von Fisch sollte allerdings einiges beachtet werden – zum Beispiel muss der Rost weiter von der Glut entfernt sein, als beim Grillen von Fleisch, da Fisch besonders zart ist. Maßgebend für den besten Genuss ist vor allem die Frische des Fisches: Dafür sollte er so lange wie möglich kühl bleiben und erst kurz vor dem Grillen aus der Kühlbox oder dem Kühlschrank genommen werden. Für das Grillen empfiehlt sich – je nach Art des Fisches – eine Aluminiumschale (oder Aluminiumfolie) und spezielle Fisch-Grillkörbe (oder Fischzangen). Diese verhindern, dass der Fisch am Rost kleben bleibt oder zerfällt.
Beim Grillen mit Aluminiumfolie wird der Fisch, unabhängig davon, ob man ihn im Ganzen oder nur die Filets grillt, beliebig mit Kräutern wie Dill oder Rosmarin und Gemüsewürfeln eingewickelt. Wichtig ist dabei, die Folie vorher mit etwas Öl einzustreichen, damit der Fisch nicht daran haften bleibt. Aluminiumfolien- und Schalen eignen sich für Fischarten, die etwas weicher sind und somit leichter zerfallen könnten, wie zum Beispiel Lachsfilet, Scholle oder Wels. Forellen, Doraden oder Wolfsbarsch können im Ganzen gegrillt werden, wozu sich die Grillkörbe oder Fischzangen eignen.
Eine weitere, häufige Ursache für den Zerfall des Fisches sind Ma-

Wissenswertes über Fisch:

Omega-3-Fettsäuren

Eine große Besonderheit bei Fisch sind die enthaltenen Omega-3-Fettsäuren, welche vom Körper nicht selbst produziert werden und somit nur über die Nahrung zugeführt werden können. Omega-3-Fettsäuren sind unter anderem für die Augen, zur Vorbeugung gegen Demenz und zum Schutz des Herzens wichtig.

Eiweiß

Fisch enthält äußerst viel Eiweiß, was für den Körper essenziell ist: für das Immunsystem, den Zellaufbau, den Transport von Sauerstoff und Fetten und den Aufbau von Hormonen.

Hoher Jodgehalt

Besonders die Schilddrüse benötigt Jod, um unter anderem Hormone zu produzieren, denn ohne diese können Probleme mit dem Stoffwechsel auftreten. Dadurch kann es zu einer Schilddrüsenunterfunktion kommen, die mehrere Symptome mit sich bringt. Viele Fischarten haben einen hohen Jodgehalt, mit der die Schilddrüse versorgt werden kann.

Fettarme Fischarten

Zu den fettärmeren Fischarten gehören Seelachs, Scholle, Forelle und Heilbutt. Vor allem diese Arten können mit gutem und gesundem Gewissen verzehrt werden.

rinaden aus Salz, Zitrone oder Wein, da sie das Eiweiß im Fisch angreifen. Marinaden aus Öl oder Sojasauce eignen sich hier hervorragend und können mit Zitronenschale, Knoblauch oder Senf ergänzt werden. Ein bis zwei Stunden vor dem Grillen sollte der Fisch unter mehrmaligem Wenden in die Marinade eingelegt werden. Die Marinade sollte kurz vor dem Auflegen mit einem Tuch trocken getupft werden, da sonst Öl in die Glut tropfen könnte, wodurch ungesunde Schadstoffe entstehen, die am Grillgut haften bleiben.
Der Fisch ist gar, wenn er nicht mehr glasig, sondern weiß ist, beziehungsweise wenn sich die Rückenflosse, bei ganzen Fischen, leicht herausziehen lässt.

Willkommen in der Genusswelt des Käses und Weines

Das kleine Käse-Wein-1x1

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

Käse und Wein harmonieren hervorragend miteinander. Oft ist es die Ähnlichkeit von Aroma und Geschmack, häufig jedoch insbesondere der Kontrast, der die Verbindung so spannend und schmackhaft macht. Die Mitarbeiter von EDEKA Böttjer stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite und präsentieren Ihnen in dieser Ausgabe eine kleine Auswahl ihrer Empfehlungen. Es handelt sich dabei in erster Linie um Weine, die exklusiv bei EDEKA Böttjer zu finden sind und sich durch ihren herausragenden Geschmack auszeichnen. Passend dazu finden Sie harmonierende Käsesorten aus der Frische-Bedienabteilung. Hier warten über hundert Sorten purer Käsegenuss – ein Fest für alle Genießer und Experimentierfreudigen, die gerne mal Neues ausprobieren!

Was passt zusammen?

Hartkäse-Sorten mit würzigem Geschmack, wie zum Beispiel Emmentaler, harmonieren mit gehaltvollen Weißweinen und samtigen, nicht zu gerbstoffreichen Rotweinen. Unter den Weißweinen ist hier der Kerner sehr beliebt. Wer lieber Rotwein trinkt, sollte zum Hartkäse einen klassischen Dornfelder einschenken. Natürlich ist in solchen Fällen immer der persönliche Geschmack gefragt. Hier gilt das alte Sprichwort: Probieren geht über Studieren. So auch beim Schnittkäse — etwas kräftigere Sorten harmonieren u. a. mit einem Gewürztraminer oder einem leichten Spätburgunder. Käse mit blauem Edelpilz hat meist einen pikanten, fast schon scharfen Geschmack und benötigt einen Wein, der sich gegen die strengen Aromen behaupten kann. Zu Roquefort oder Gorgonzola harmonieren daher in erster Linie Weine mit entsprechender Süße, wie Beerenauslesen und Auslesen. Wer gerne zu Ziegenkäse greift, sollte einen trocken-fruchtigen Weißwein mit feiner Säure, wie trockene und fruchtige Silvaner, Weißburgunder oder Riesling servieren. Sie merken, die Kombinations-Möglichkeiten sind vielfältig. Finden Sie im Rahmen einer kleinen Weinprobe Ihren persönlichen Favoriten oder nutzen Sie den Weinberater von EDEKA Böttjer, der zusätzlich zur Beratung der fachkundigen Mitarbeiter passende Weinempfehlungen ausspricht.

Anton
Käse aus der Schweiz
1 kg

27,90 €

oder

Scharfe Anna
Käse aus der Schweiz
1 kg

27,90 €

Burg Layer Schloß-kapelle Bacchus
halbtrockener Weißwein
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 4.65)

3.49 €

oder

Finca la Carasca Tempranillo
trockener Rotwein
0,75-l-Flasche
(1 Liter = 5.05)

3.79 €

Feigenkäse
Käse aus Spanien, 1 kg

27,90 €

Chardonnay Les Jamelles
halbtrockener Weißwein
0,75l-Flasche
(1 Liter = 9.32)

6.99 €

Cyrano
Schafs-/Ziegenkäse
aus Frankreich
1 kg

29,90 €

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Alles Käse …

Beim letzten Mal habe ich über die glorreiche Vergangenheit der Selsinger Molkerei berichtet.
Auch Käse wurde dort hergestellt, ich glaube überwiegend Tilsiter. Das erinnert mich an unseren ersten Kühlschrank, den wir im Laden hatten. Hinter einer für damalige Verhältnisse großen Glasscheibe hielten wir die Waren feil, die gekühlt werden mussten: saure Heringe, Sauerkraut und eben auch Käse (Salzheringe wurden in einem großen Fass aufbewahrt).
Die Aufschnittmaschine für den Käse war rein mechanisch. Mittels Hebelkraft wurde das Messer bewegt, eine mühsame Angelegenheit. Später dann, ab Anfang der 60er-Jahre gab es die erste elektrische Maschine – was für eine Erleichterung. Meistens standen meine Mutter oder meine Tante Engel hinter dem Tresen. Es gab nur wenige Sorten: Tilsiter, Edamer, Gouda und Steppenkäse (heute Danbo). Die paar Sorten konnte auch ich noch gut unterscheiden, denn im neuen Laden ab 1967 habe auch ich noch oft am Käsestand bedient.
Heute sind dafür geschulte Fachkräfte gefragt. Annähernd 100 Sorten Käse aus dem In- und Ausland werden bei uns angeboten, viele mit so besonderen Namen wie „Scharfer Maxx“, „Wilder Bernd“, „Gutbrandsdalen“, „Grachtenkaas“, „Wildblumenkäse“ usw. – ich könnte noch viele Sorten aufzählen.
Verweilen Sie eine Zeit an unserer Käsetheke, probieren Sie und lassen Sie sich beraten. Ein gutes Stück Käse ist immer ein Genuss.

10 Jahre bei EDEKA Böttjer in Selsingen

Im Markt in Selsingen gab es kürzlich Grund zur Freude – denn Andrea Braasch und Jennifer Schröder feierten in diesem Jahr bereits ihr 10. Jubiläum. Die zwei Kauffrauen im Einzelhandel starteten im Jahr 2007 zeitgleich ihre Ausbildung bei Böttjer in Selsingen. Zehn Jahre Betriebszugehörigkeit schweißen zusammen. So sind die beiden aus dem Team heute gar nicht mehr wegzudenken. Mit viel Charme und Spaß an der Arbeit kümmern sie sich gewissenhaft um ihre Abteilungen und natürlich um ihre Kunden.

Jennifer Schröder

Meine Entscheidung eine Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel zu machen, kam recht spontan. Eigentlich war ich schon auf der Wirtschaftsschule angemeldet. Doch merkte ich bereits an den ersten Tagen, dass mich dieser Job niemals glücklich machen würde. Ich schrieb Bewerbungen und war erfreut über das Angebot, bei Böttjer in Selsingen anfangen zu dürfen. Bis heute habe ich meine Spontanität nicht bereut, denn ich habe das gefunden, was mir Spaß macht und mich glücklich sein lässt. Ich liebe den täglichen Umgang mit unseren Kunden und die ständige Abwechslung. Ich könnte es mir nicht vorstellen, den ganzen Tag alleine in einem Büro zu verbringen. Der Alltag im Einzelhandel ist genau meins. Durch die gesammelten Erfahrungen während der Ausbildung, in der wir alle Abteilungen des Marktes kennenlernen durften, ist es uns heute möglich, in fast allen Bereichen tätig zu sein. Natürlich hat jeder seine festen Abteilungen. Bei mir sind das die Käsetheke und die MoPro-Abteilung. Von den Bestellungen über das Platzieren der Waren bis hin zur Kundenberatung – bei uns wird es nie langweilig und das in einer wirklich persönlichen Atmosphäre, die hier alle von uns sehr schätzen. Ein herzliches Dankeschön geht nochmals an unsere Chefs für den bunten Strauß und den Gutschein zum Jubiläum. Ich bin glücklich, Teil dieses tollen Teams zu sein.

Andrea Braasch

Anfangs war ich unsicher, was meinen Berufswunsch betraf. Ich wusste nicht genau in welche Richtung die Reise geht, bevor ich mich dazu entschloss, ein Praktikum bei Böttjer zu absolvieren. Den Markt kenne ich schon ewig. Schließlich habe ich hier schon als Kind zusammen mit meinen Eltern eingekauft. Nach meinem zweiwöchigen Praktikum hatte ich dann meine Entscheidung getroffen – ich wollte bei Böttjer eine Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel machen. Diese Entscheidung habe ich bis heute nie bereut. Das Arbeiten hier ist einfach besonders, allein durch das persönliche Verhältnis zum Team und zu unseren Kunden. Auf dem Dorf kennt jeder jeden, man hält gerne mal einen Klönschnak und schaut meist in fröhliche Gesichter. Verantwortlich bin ich in erster Linie für die Käsetheke und frischen Salate, die aus unserer Eigenproduktion stammen sowie vom regionalen Betrieb Viebrock. Das Gestalten und Präsentieren der Waren in der Theke macht mir am meisten Spaß. Unsere Kunden lassen sich hier gerne bei der Auswahl beraten und holen sich oft Empfehlungen, wenn sie mal etwas Neues ausprobieren wollen. Wenn wir danach noch ein positives Feedback erhalten, ist es wirklich das Schönste, weil man weiß, alles richtig gemacht zu haben. Ebenso häufig bin ich in der Abteilung für Molkereiprodukte tätig. Und auch die Arbeit an unserem Backshop bereitet mir Freude. Meine Chefs bedankten sich für die zehn Jahre mit einem schönen Blumenstrauß und einem Gutschein. Das hat mich wirklich sehr gefreut. Auch meine Kollegen überreichten mir einen Gutschein zum Jubiläum. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen herzlich bedanken! Ich bin stolz, ein so tolles Team hinter mir zu haben und hoffe auf viele weitere gemeinsame Jahre!

Rezepte rund um die Kartoffel

Schon bald ist wieder Erntezeit — freuen Sie sich schon jetzt auf die neuen, schmackhaften Kartoffeln aus unserer Heimat. Die nahrhaften Knollen schmecken nicht nur gut, sondern sind auch noch vielseitig einsetzbar. Probieren Sie doch mal eins der leckeren Rezepte aus und genießen Sie nach Herzenslust!

Kartoffel-Lauch-Küchlein

Ilona Hinck aus Bremervörde empfiehlt:

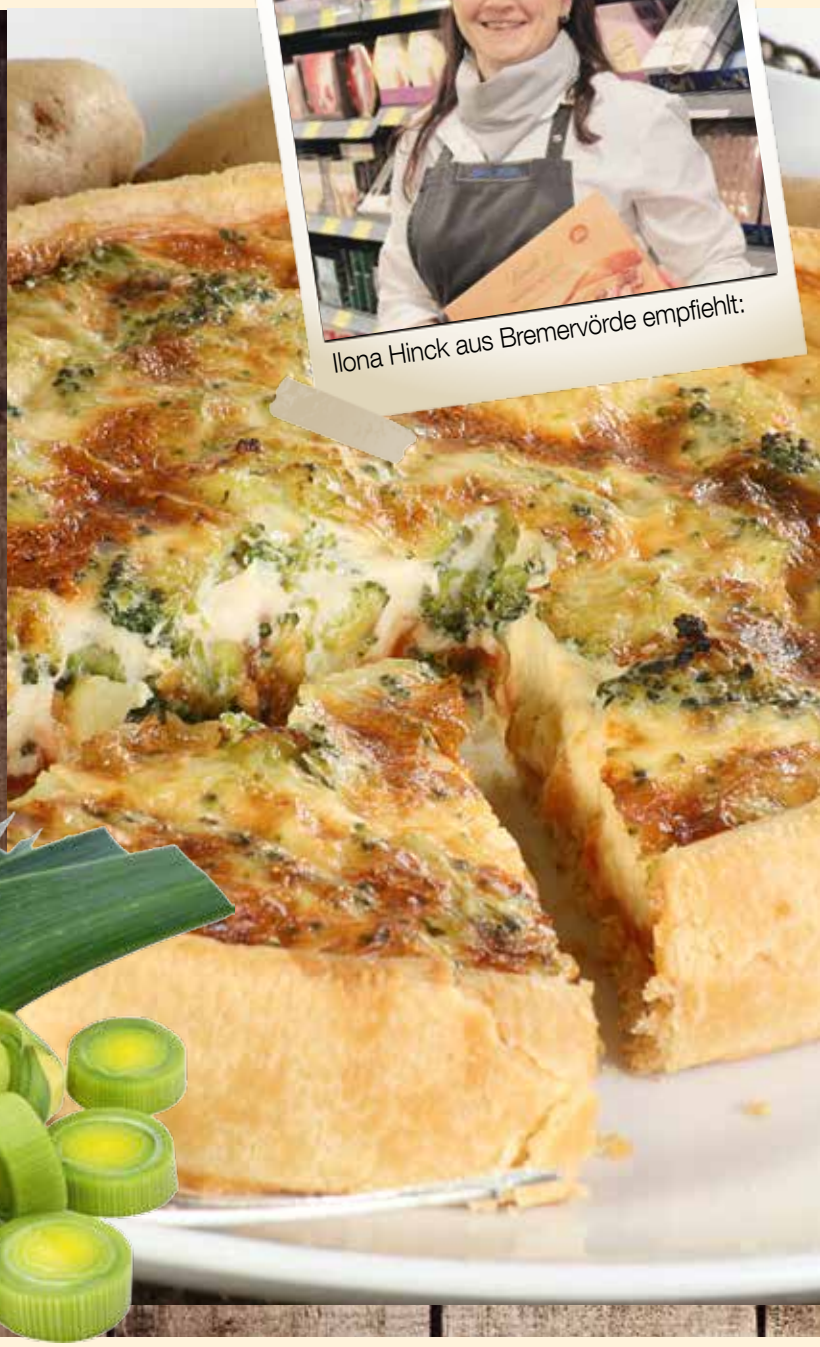
Zutaten für 6 Portionen:

Boden:
750 g große, festkochende Kartoffeln
25 g Butter
Salz
1 Ei

Außerdem:
Mehlbutter für die Formen
Kerbel zum Garnieren nach Belieben

Füllung:
660 g Lauch
40 g Butter
Salz
1 Muskatblüte, (teelöffelgroß)
225 g Ziegenfrischkäse
2 Eier
120 g Gouda

Zubereitung:
Für den Boden: Die Kartoffeln bei milder Hitze 18 bis 20 Minuten garen, abschrecken, pellen und mindestens drei Stunden auskühlen lassen. In der Zwischenzeit sechs Tarteletteförmchen mit herausnehmbarem Boden (12 cm) dünn mit Butter fetten, mit Mehl ausstäuben und kalt stellen. Jetzt die Kartoffeln grob raspeln und die Butter zerlassen. Raspel mit Salz würzen und vorsichtig mit den Händen mit Ei und Butter vermengen. Kartoffelmasse mit leicht bemehlten Händen auf die Förmchen verteilen und andrücken, unbedingt einen Rand stehenlassen.
Für die Füllung: Nun den Lauch putzen und längs halbieren. Das Weiße und Hellgrüne in 1 cm dicke Stücke schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren 5 bis 6 Minuten dünsten. Etwas Salz und Muskatblüte im Mörser fein zerkleinern und unter den Lauch mischen. Frischkäse mit dem Schneebesen glatt und im Anschluss die Eier unterrühren. Gouda raspeln, 3/4 davon unterrühren und mit Salz würzen. Lauch unterheben. Die Masse auf die Förmchen verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Käse-Lauch-Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene von unten 35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen 10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus den Förmchen lösen, nach Belieben garnieren und servieren.



Kartoffelgratin – der Klassiker

Zutaten für 4 Portionen:

250 ml Milch
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Muskat
1 EL gehackter Thymian
800 g Kartoffeln
50 g geriebener Emmentaler
2 TL Butterflocken

Zubereitung:

Milch und Schlagsahne in einem Topf erhitzen (auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen). Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen. Nun 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine vorher mit Butter eingefettete Auflaufform geben. Kleiner Tipp: Kartoffeln schuppenförmig anrichten! Jetzt mit der Sahnemischung übergießen und den Emmentaler sowie die Butterflöckchen darüberstreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten backen.

Gebackene Ofenkartoffeln

Zutaten für 3 Portionen:

500 g neue, mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
4 El Olivenöl
1 El grobes Meersalz
3 El Rosmarinnadeln
1 großes Bund glatte Petersilie
40 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano)
1 Tl abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 El Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Ein Backblech mit 2 El Öl einstreichen und die Kartoffeln darauf verteilen. Mit Meersalz und Rosmarin bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Min. backen. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Käse raspeln und Zitronenschale, Zitronensaft, Petersilie und Käse verrühren. Salz, Pfeffer und 2 El Öl untermischen. Zu den Kartoffeln servieren und fertig sind köstliche Ofenkartoffeln als Beilage zu Steak und Co.

Erste Wahl Pfandbon-Spende:

Ab sofort wird für die TelefonSeelsorge Elbe-Weser gesammelt

Das Team von EDEKA Böttjer freut sich, hiermit den Gewinner der nächsten Pfandbonspende bekanntgeben zu dürfen! Die erste Auswahl der Jury ist getroffen! Der große Vereinsaufruf in Böttjer aktuell, bei dem alle Vereine und gemeinnützigen Institutionen die Möglichkeit hatten, sich für die Pfandbonspende zu bewerben, fand großen Zuspruch. „Uns erreichten zahlreiche Bewerbungen. Aus diesem Grund werden wir in regelmäßigen Abständen weitere Vereine und Institutionen auswählen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Vereine, die bereits mit einer Pfandbonspendenaktion bedacht wurden, hintenanstehen. Wir freuen uns nun, als Erstes etwas Gutes für die TelefonSeelsorge tun zu können und hoffen auf viele Spender. Denn letztlich sind es unsere Kunden, die Aktionen dieser Art überhaupt erst möglich machen“, schildert Matthias Böttjer.

TelefonSeelsorge
Anonym. Kompetent. Rund um die Uhr.

Ihre Spende

für den

Förderverein der

TelefonSeelsorge Elbe-Weser e.V.

Mit Ihrer Spende unterstützen Sie:

- die Arbeit von über 80 Ehrenamtlichen
- am Telefon rund um die Uhr und
- in der Chatseelsorge (besonders junge Leute machen davon Gebrauch)

Viele unserer Ehrenamtlichen kommen aus dem Bereich Bremervörde / Selsingen.

Für Sie auch eine Möglichkeit einmal Danke zu sagen

Ab sofort können alle Kunden ihren Pfandbon für die TelefonSeelsorge Elbe-Weser spenden. Helfen auch Sie mit und unterstützen Sie den guten Zweck!

Kasem Alzuabi liebt die Arbeit bei EDEKA Böttjer

„Für mich ist es wie ein Hobby“, sagt der neue junge Mitarbeiter von EDEKA Böttjer lächelnd. Und damit meint er seine Arbeit im Markt in Bremervörde, wo er seit August dieses Jahres seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann macht. Neu ist es hier für ihn jedoch schon lange nicht mehr, denn im Vorfeld leistete er ein einjähriges Praktikum im Markt ab, um herauszufinden, ob die Arbeit zu ihm passt. Schon jetzt weiß er: „Ich würde gerne bei Böttjer bleiben. Ich liebe die Arbeit mit unseren Kunden. Hier hat man immer Spaß und Abwechslung.“ Momentan arbeitet Kasem Alzuabi in der Obst- und Gemüseabteilung. „Wir räumen jeden Tag die Regale neu ein. Alles was morgens frisch angeliefert wurde, kommt in die Auslage. Außerdem kümmere ich mich gerade vertretungsweise um den Backshop. Die Arbeit dort ist auch sehr spannend“, lacht der motivierte Azubi. Alle drei Monate wird Kasem Alzuabi die Abteilung wechseln, um in allen Bereichen Erfahrungen sammeln zu können. Vielleicht treffen Sie ihn ja schon bald beim Einkaufen!

Nina-Yasmin Hoffmann macht ihre Ausbildung in Selsingen

Seit August dieses Jahres absolviert Nina-Yasmin Hoffmann ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau in Selsingen. Bevor sie sich dazu entschied, eine Lehre im Einzelhandel zu machen, leistete die junge Mitarbeitern ein vierwöchiges Praktikum im Markt ab. „Nach kurzer Zeit wusste ich, dass die Arbeit bei Böttjer genau das Richtige für mich ist. In den vier Wochen habe ich Einblicke in viele Abteilungen bekommen, durfte gemeinsam mit den anderen die neu angelieferte Ware verräumen und hatte so schon einen guten Überblick, was auf mich zukommt“, lächelt die Auszubildende. Genau dieses Wissen kommt ihr seit Ausbildungsstart zugute. Gemeinsam mit ihren Kollegen sorgt die engagierte Mitarbeiterin dafür, dass alle Regale gut gefüllt sind. Insbesondere das Einräumen des frischen Gemüses mache ihr Spaß. „Durch das Wechseln der unterschiedlichen Abteilungen im Markt ist man später vielseitig einsetzbar und mir macht hier sowieso alles Spaß“, verrät Nina-Yasmin Hoffmann, die privat gerne kocht und es liebt, neue Produkte auszuprobieren. Viele Kunden kenne man mittlerweile persönlich und auch das sehr familiäre Betriebsklima schätze sie sehr.

1317 Euro für den St.-Lamberti-Förderverein

Das Team von EDEKA Böttjer freute sich sehr bei der Übergabe der Pfandbonspende an den St.-Lamberti-Förderverein, denn es kamen sage und schreibe 1317 Euro zusammen! Ein großes Dankeschön geht an dieser Stelle an alle Kunden, die ihren Pfandbon für den guten Zweck spendeten. „Ohne unsere tollen Kunden könnten Aktionen dieser Art nicht stattfinden. Wir freuen uns riesig über das große soziale Engagement in unserer Region und hoffen, auf diese Weise noch viele gemeinnützige Vereine und Institutionen unterstützen zu können“, äußerte Christina Oevermann. Der St.-Lamberti-Förderverein e. V. in der Kirchengemeinde Selsingen wurde im Herbst 1995 gegründet. Die finanziellen Mittel dieses Vereins fließen direkt und in voller Höhe in die Arbeit der eigenen Kirchengemeinde. Mit der Pfandbonspende werden somit die Kinder-, Jugend- und Familienarbeit unterstützt. Des Weiteren werden die Kirchenmusik mit ihren einzelnen Chören sowie die Jugend- und Familienfreizeiten gefördert.

EDEKA Böttjer sponsert neue Anzüge

Die U16 des JFV Concordia durfte sich vor Kurzem freuen – denn es gab neue Trainingsanzüge! Doch damit nicht genug, zusätzlich bekamen die Spieler und Spielerinnen zwei neue Spielbälle sowie einen neuen Satz Trainingsleibchen. Dies alles spendete EDEKA Böttjer in Selsingen. EDEKA-Marktinhaber Matthias Böttjer ließ es sich als leidenschaftlicher Fußballfan nicht nehmen, die neue Ausstattung für das Team höchstpersönlich zu überreichen. Die Freude des Trainers und der Spieler war so groß, dass sie ihrem Sponsor gleich ein schönes Präsent überreichten. „Wir freuen uns immer, in gewissen Abständen die Vereine der Region mit Sachspenden dieser Art unterstützen zu können und wünschen ganz viel Glück bei den nächsten Spielen“, so Matthias Böttjer.

EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für September 2017

Selsingen

Samstag, 9. September, 14 Uhr
Schützenfestnachfeier, Schützengesellschaft Selsingen e.V.
Ort: Schießstand Hellhof

Sonntag, 10. September, 9 bis 18 Uhr
Tag des offenen Denkmals unter dem Motto: „Macht und Pracht“
Rundgänge und Vortrage, Kaffee und Kuchen, Stiftung Lager Sandbostel / Gedenkstätte Lager Sandbostel
Ort: Greftstr. 3, Sandbostel

Samstag, 16. bis Sonntag, 17. September
Herbstmarkt und Straßenfest in Selsingen
Ort: Selsingen

Sonntag, 17. September, 11.30 Uhr
Ambossfest — Oldtimer-Trecker und Maschinen, Pferde beschlagen, Kremserfahrten u. v. a. m.
Ort: „Alte Schmiede“ in Malstedt

Samstag, 30. September,12 Uhr
Kreiskönigsschießen, Schützenverein Seedorf e.V.
Ort: Schützenhalle Seedorf

Bremervörde

Samstag, 2. bis Sonntag, 3. September
Oldtimertreffen in Plönjeshausen
Veranstalter: Güldner-Freunde, Tel. 0 47 67/2 19 (Willi Voss)
Ort: Plönjeshausen

Sonntag, 3. September, 14 bis 15 Uhr
Geführte Entdeckertour durch die Welt der Sinne
Veranstalter: Natur- und Erlebnispark Bremervörde GmbH, Tel. 0 47 61/9 87-1 50 (Frau Köster)
Ort: Haus der Sinne

Sonntag, 3. September, 11 bis 18 Uhr
9. Herbstlicher Gartenzauber im Park des Bachmann-Museums Bremervörde
Die sorgfältig ausgewählten Aussteller, die aus ganz Deutschland nach Bremervörde kommen, zeigen auf dem Markt, wie vielfältig und ausdrucksstark Kunsthandwerk sein kann. Im Markteintritt von 4 € ist der Museumseintritt inklusive, ermäßigte Karten kosten 2 € und die Familienkarte für 2 Erwachsene und Kinder 10 €. Kinder bis 6 Jahre frei. Weitere Informationen unter www.bachmann-museum.de.
Ort: Bachmann-Museum

Sonntag, 10. September, 19 Uhr
Gospelnight
Mit den Gospelchören des Kirchenkreises Bremervörde-Zeven
Veranstalter: St.-Liborius-Kirchengemeinde, Tel. 0 47 61/31 46 (Frau Düweke)
Ort: St.-Liborius-Kirche

Samstag, 16. September, 9 bis 13 Uhr
15. Bunter Pflanzen- und Kreativmarkt der Krebsfürsorge Bremervörde-Zeven
Neben den bunten Pflanzen werden wieder selbst gemachte Gegenstände und vieles mehr angeboten. Für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt. Die Erlöse der Veranstaltung sollen der Arbeit der Krebsfürsorge zugutekommen.
Veranstalter: Krebsfürsorge Bremervörde-Zeven e.V., Tel. 0 47 61/8 53 89 08
Ort: Rathausmarkt

Freitag, 29. September bis Dienstag 3. Oktober
Bremervörder Herbstmarkt - Jahrmarkt
Über 70 Schausteller sorgen für ein erlebnisreiches Volksfest. Montag Familientag mit ermäßigten Preisen und einem großen Höhenfeuerwerk um 22 Uhr. Kostenlose Parkplätze direkt am Veranstaltungsgelände.
Veranstalter: Stadt Bremervörde, Tel. 04761/987-132 (Herr Schomaker)
Ort: Markt- und Messegelände

Ein Tipi bringt Farbe in den Garten

Für alle, die auf der Suche nach besonderen Basteltipps sind, dürfte dies hier etwas sein. Denn um den Kindern eine kleine Freude zu bereiten und das Spielen im Garten an der frischen Luft zu fördern, ist ein Tipi genau das Richtige. Wer wollte nicht schon immer mal Cowboy und Indianer spielen im eigenen Garten? Mit einem lustigen Tipi könnte dieser Traum für viele bald Wirklichkeit werden. Und das Beste: Man benötigt gar nicht viel Material, um ein anschauliches Indianerzelt zu bauen. Probieren Sie es gemeinsam mit Ihren Kindern aus!

Und so geht es:

Schneiden Sie zuerst die Stoffreste in drei 1,80 m lange Stücke. Im Anschluss wird jedes Stoffstück nochmals halbiert – jedoch nicht mittig. Es sollen Dreiecke entstehen. Wurde richtig gefaltet, ist jede der sechs Zeltwände am Ende 1,80 m lang und 1,20 m breit. Kleiner Tipp: Achten Sie darauf, dass das Dreieck nicht spitz zusammenläuft, sondern oben eine etwas breitere Kante bleibt. Klappen Sie nun die Enden aller Zeltwände um und nähen Sie sie mit einem schönen Zickzackstich fest – das Garn dafür kann ruhig farbig sein, denn dass die Nähte zu sehen sind, gehört bei einem Tipi dazu. Sobald alle Enden umgenäht sind, werden die Zeltwände mit der rechten Seite nach oben miteinander verbunden. Danach wird der Stoff gewendet. Jetzt müssen die Tunnel für die Rundhölzer ausgemessen werden. Zeichnen Sie diese ein und stecken Sie sie ab. Auch die Tunnel werden mit der Nähmaschine genäht. Im Anschluss die Stoffstücke im Garten auf gerader Fläche zusammenlegen und festnähen. Nun ist es fast geschafft. Ihre Kinder können dem Zelt jetzt mit Farben und Federn den perfekten Look verpassen. Nach Fertigstellung folgt der große Moment des Aufstellens. Stecken Sie die Rundhölzer durch den Tunnel und stellen Sie das Zelt auf. Binden Sie die Stangen oben mit einem Seil zusammen und fertig ist Ihr Tipi! Viel Spaß beim Basteln und Bauen wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Was man braucht:

- Stoffreste (etwa 5,40 m lang und 1,50 m breit)
- Nähgarn
- 6 Rundhölzer à 2,10 m
- Viele Farben, Federn und Co. zum Verzieren des Zeltes

Knifflige Wortsuche

Bei dieser spannenden Wortsuche muss man ganz genau hingucken. Es werden 15 Begriffe rund um das Thema Verkehr gesucht! Die Begriffe sind waagerecht, senkrecht und diagonal angeordnet.
Achtung: Manche Wörter greifen auch ineinander, also nicht in die Irre führen lassen. Umlaute werden ausgeschrieben. Viel Spaß beim Suchen!

W	C	U	U	B	H	S	V	O	R	F	A	H	R	T	I	R
S	O	N	S	L	O	W	L	I	M	O	U	S	I	N	E	C
T	K	F	M	I	C	G	D	X	N	M	L	P	T	I	S	A
O	X	A	D	T	K	L	N	D	U	N	I	L	I	A	X	B
P	I	L	T	Z	R	C	L	T	R	I	S	U	E	K	U	R
S	B	L	I	E	U	A	U	T	O	B	A	H	N	R	D	I
C	D	A	M	R	B	H	G	K	F	U	G	X	W	E	K	O
H	P	U	E	J	F	O	B	F	U	S	L	C	D	I	F	L
I	R	R	E	I	N	B	A	H	N	S	T	R	A	S	S	E
L	K	R	S	X	B	H	O	R	M	D	O	A	L	E	P	T
D	L	M	O	T	O	R	R	A	D	U	I	K	X	L	K	P
S	B	W	S	R	D	X	R	C	L	I	M	M	C	I	S	D

Schicken Sie uns Ihr schönstes Urlaubsfoto auf Facebook!

So funktioniert's: Posten Sie auf der Facebook-Seite von EDEKA Böttjer Ihr schönstes Urlaubsfoto – egal ob daheim im Garten mit dem Vierbeiner, am Strand oder in den Bergen. Wo haben Sie die freien Tage verbracht und was ist Ihre schönste Erinnerung daran? Die fünf Bilder mit den meisten Likes kommen in die Endrunde und haben die Chance auf tolle Preise. Gewinnen Sie mit etwas Glück Ihr schönstes Foto auf Leinwand oder einen Einkaufsgutschein von EDEKA Böttjer in Höhe von 50 Euro. Mitmachen lohnt sich! Bis zum 10. September können Bilder gepostet werden. Das Team von EDEKA Böttjer freut sich auf viele tolle Fotos.

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

Mitarbeiter stellen sich vor

Spiel- und Bastelideen für Kinder

Raffinierte Herbstgerichte für Jedermann

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0
Mo. bis Fr.: 8 bis 21 Uhr
Sa.: 8 bis 20 Uhr

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15
Mo. bis Fr.: 8 bis 20 Uhr
Sa.: 8 bis 18 Uhr

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!