Ausgabe 26 | 11/16

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Liebe Leser,

mit riesigen Schritten nähern wir uns nun schon wieder den Weihnachtsfeiertagen, die wie jedes Jahr die ganz besonderen Genüsse auf den Speiseplan rufen. Bereits seit einigen Wochen finden Sie in unseren Märkten ein vielfältiges Sortiment weihnachtlicher Köstlichkeiten vor. Obwohl den meisten die Anlieferung der Weihnachtsartikel viel zu früh vorkommt, muss man sagen, dass der Monat September der absatzstärkste für Spekulatiuskekse ist. Und sind wir doch mal ehrlich, wer nascht nicht gern schon mal vor dem Fest?! Genießen Sie die besinnliche Vorweihnachtszeit und lassen Sie sich von unseren Themen inspirieren.

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

- Rund ums Backen
  Anregungen und ausgefallene Rezeptideen für besondere Tage
- Vitaminbomben für die kalte Jahreszeit
  Wissenswertes über Zitrusfrüchte
- Hochwertige Spirituosen für besondere Anlässe
  Empfehlungen der Mitarbeiter

Vitaminbomben für die kalten Tage

Während die Zitrone das ganze Jahr über in der Obst- und Gemüseabteilung zu finden ist, haben Mandarine, Orange und Co. endlich wieder Saison. Das freut auch unseren Körper, denn gerade in der kalten Jahreszeit sind die Vitaminbomben wichtig. Alle Zitrusfrüchte haben nämlich einen hohen Anteil an Vitamin C und an sogenannten Flavonoiden, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören. Durch ihr Vorkommen wird die Wirkung des Vitamins C noch vervielfacht. Zudem werden den Flavonoiden antioxidative Eigenschaften zugeschrieben, so dass flavonoidhaltige Pflanzen und Nahrungsmittel auch medizinisch genutzt werden. Zudem sollen sich die sekundären Pflanzenstoffe positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.

Doch das sind noch nicht alle Vorteile, die Zitrusfrüchte zu bieten haben: das enthaltene Vitamin D schützt vor Infekten, das Kalzium stärkt die Knochen und das Kalium reguliert den Blutdruck. Somit sind die erfrischenden Früchte nicht nur lecker, sondern auch echte Gesundmacher. Den höchsten Vitamin-C-Gehalt hat übrigens die Zitrone, die zudem entzündungshemmend und desinfizierend wirkt. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei ungefähr 1,6 Kilogramm pro Jahr. Die beliebteste Frucht ist die Orange, von ihr werden pro Person jährlich sechs Kilogramm verzehrt.

Trotz der vielen Energie, die Zitrusfrüchte Körper und Geist liefern, haben sie wenig Kalorien. So wird empfohlen, täglich 500 Gramm der Powerfrüchte zu verzehren. So können verschiedene Sorten zu einem Obstsalat, Saft oder Smoothie verarbeitet werden. Diese lassen sich dann auch wunderbar zur Arbeit oder Schule mitnehmen. Der Saft von beispielsweise Orangen oder Zitronen lässt sich zudem für erfrischende Salatdressings verwenden.

Beim Kauf von Zitrusfrüchten sollten Sie darauf achten, dass diese eine satte Farbe aufweisen, dann sind sie reif. Zudem sollten sie weder zu hart noch zu weich sein, denn fühlt sich die Frucht hart an, könnte sie ausgetrocknet sein. Zudem spielt die Aufbewahrung eine große Rolle, denn Zitrusfrüchte verlieren schnell an Aroma, wenn sie falsch gelagert werden. Anders als die meisten vermuten, sollten diese kühl gelagert werden. Somit ist der Kühlschrank der perfekte Aufbewahrungsort für Mandarinen, Orangen und ihre Artgenossen. Dennoch ist Vorsicht geboten: Bei zu feuchter Lagerung bildet sich schnell Schimmel. Kontrollieren Sie stets Ihre gelagerten Früchte, damit Sie faule möglichst schnell vom Rest entfernen können. Sonst gammeln die restlichen Früchte auch schnell. Sie können die Früchte im Kühlschrank auch in Küchenpapier einschlagen, so wird Kondenswasser aufgesogen und die Gesundmacher bleiben trocken und schmecken wie gewohnt lecker.

Anita Härtelt ist Verkäuferin mit Leib und Seele

Seit Mai dieses Jahres gehört Anita Härtelt zum Team von EDEKA Böttjer in Bremervörde. Seit nunmehr 42 Jahren ist die gelernte Fleischereifachverkäuferin in ihrem Beruf tätig – ohne Unterbrechung war sie in insgesamt drei Geschäften tätig, wo sie im Laufe der Zeit viele Erfahrungen sammeln konnte. Bei EDEKA Böttjer ist sie nun mitverantwortlich für die Bedienung und Beratung der Kunden an der Fleischtheke sowie für den Plattenservice. „Das Garnieren der Platten macht mir großen Spaß – gerade in diesem Bereich konnte ich mir in der Vergangenheit einiges aneignen. Das kommt mir heute zugute“, erzählt die engagierte Mitarbeiterin lächelnd. Mehrfach wurde Anita Härtelt bereits für ihre Platten ausgezeichnet. „Ich stecke viel Herzblut in meine Arbeit. Bei der Auswahl und Anordnung der verschiedenen Platten kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Am Ende in zufriedene Kundengesichter schauen zu können, ist das schönste Gefühl“, sagt sie bescheiden. „Für unsere Kunden haben wir natürlich auch stets Tipps zur Auswahl der richtigen Fleisch- und Wurstspezialitäten parat.“ Jetzt, zur klassischen Grünkohlzeit dürfen Kasseler, Pinkel und Mettenden nicht fehlen. Die Theken von EDEKA Böttjer sind mit einer Vielzahl von Delikatessen gefüllt, die sich zum deftigen Grünkohl wunderbar kombinieren lassen. Schließlich sind die Geschmäcker verschieden. „Der tägliche Umgang mit Menschen ist sehr wichtig für mich. Diesen möchte ich auf keinen Fall missen“, gibt Anita Härtelt zu und schwärmt „Ich wurde super im Team aufgenommen und bin überglücklich, dass ich auf meine Bewerbung eine Zusage bekam. Mein Ziel ist es natürlich, bis zur Rente im Team von Böttjer bleiben zu dürfen.“

Markus Lehmann schätzt den Kundenkontakt sehr

Markus Lehmann ist schon seit August 2014 im Team von EDEKA Böttjer in Selsingen. Angefangen hat er als Aushilfe, um sich neben der Oberstufe Geld dazuzuverdienen. Nach dem Abitur wollte er eigentlich studieren, hat sich dann aber entschieden, eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann zu machen. „Die Arbeit hier macht mir viel Spaß, deshalb habe ich nachgefragt, ob ich nicht auch eine Ausbildung machen könnte. Jetzt bin ich seit dem 1. Oktober Auszubildender“, erklärt der 20-Jährige. In Selsingen kennt er viele Kunden persönlich, da er selber aus der Gegend kommt. Immer wieder trifft er bekannte Gesichter und das gefällt ihm besonders an der Arbeit im Markt. „Würde ich jeden Tag nur vor dem PC sitzen, würde ich eingehen“, meint der Azubi. Im Markt hingegen ist er viel im Kontakt mit Kunden und hat vielfältige Arbeitsbereiche. Auch mit dem Team kommt er gut zurecht, immerhin hatte er vor der Ausbildung bereits gut zwei Jahre Zeit, alle Mitarbeiter kennenzulernen. „Ich freu mich auf die nächsten drei Jahre und auf die Erfahrungen, die ich im Markt machen werde“, sagt Markus Lehmann abschließend.

Die vorweihnachtlichen Genüsse (neu) entdecken

Nichts ist schöner als die Vorweihnachtszeit: Wenn es draußen immer kälter wird und vielleicht sogar schon die ersten Schneeflocken gemächlich ihren Weg nach unten finden, beginnt auch die Zeit, wo es verführerisch aus der warmen Küche nach frischen Plätzchen duftet. Gemeinsam mit der Familie werden dann die weihnachtlichen Köstlichkeiten gebacken und anschließend verziert. Besonders Kinder lieben diese Zeit – darf hier doch ab und an in der hauseigenen Weihnachtsbäckerei genascht werden. Denn die liebevoll selbst gebackenen Plätzchen wie etwa Spritzgebäck, Vanillekipferl, Zimtsterne und hübsch ausgestochene und bunt verzierte Butterplätzchen warten nur darauf, anschließend gekostet zu werden, bevor sie in der Plätzchendose verstaut werden.
Für den einmaligen Duft sind vor allem die weihnachtlichen Gewürze verantwortlich. Denn jetzt ist auch die Hauptsaison der Backgewürze wie Anis, Koriander, Muskat, Vanille und Zimt, die dem weihnachtlichen Gebäck erst den typischen Geschmack verleihen.
Absolute Weihnachtsklassiker der süßen Verführung sind zudem Bratäpfel mit Zimt, schokoladige Baumkuchen, mit Puderzucker umhüllte Christstollen, fruchtige Dominosteine, saftiger Lebkuchen, feinstes Marzipangebäck und würziger Spekulatius, die, ob selbstgemacht oder gekauft, so richtig Lust auf die besinnliche Jahreszeit machen.
Und natürlich darf bei den süßen Naschereien auch nicht die zarte Schokolade fehlen: Ob als Tafel, Kuvertüre zum Verzieren des weihnachtlichen Gebäcks, als Baumschmuck, edle Pralinen oder als Schokoweihnachtsmann – dieses Genussmittel ist in dieser Zeit ein absolutes Muss und lässt nicht nur Kinderaugen erstrahlen!
Eine große Auswahl an erlesenen Tafelschokoladen, Pralinen und Schokoweihnachtsmännern zum Verschenken und Selbstgenießen sowie verschiedene Backzutaten, Verzierungen und Gewürze finden Sie bei EDEKA Böttjer. Lassen Sie sich also verführen von den weihnachtlichen Köstlichkeiten. Einige Rezeptvorschläge für die beginnende Adventszeit finden Sie auf Seite 8 und 9 in dieser Ausgabe. Denn zur Weihnachtszeit gilt: nur das Beste zum Feste!

Schokowissen für Naschkatzen in der Weihnachtszeit

Ursprünglich war Schokolade nur als Getränk bekannt. Als erstes damit in Berührung kamen laut Überlieferung vor rund 3000 Jahren die Olmeken, ein mittelamerikanisches Indianervolk. Die gerösteten und gemahlenen Kakaobohnen wurden damals mit kaltem oder heißem Wasser übergossen – so machten es zum Beispiel die Azteken und Mayas. Je nach Geschmack wurde das bittere Getränk dann mit Pfeffer, Chilipulver, Vanille, Honig oder Rosenwasser gewürzt.

Nach der Entdeckung Amerikas im Jahr 1492 fand die Trinkschokolade vorerst ihren Weg nach Spanien und breitete sich über Frankreich und Italien schließlich in ganz Europa aus. In den höheren Adelskreisen entwickelte sich die Trinkschokolade schnell zum Modegetränk.

Doch wurde der Kakao erst durch den Rohrzucker als Süßungsmittel richtig populär. Der aromatische, süße Geschmack traf nämlich bei den Europäern genau ins Schwarze und machte den Kakao zu einem auch noch heute beliebten Genussmittel.

Der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert ist es zu verdanken, dass die Schokolade zu einem Massenprodukt wurde. Anfangs gab es noch keine Unterscheidung zwischen Kakaopulver und Tafelschokolade. Kakao wurde zu Tafeln gepresst und in rohen Platten gehandelt beziehungsweise in Stücken verkauft. Erst im Jahr 1875 erfanden Henri Nestlé und Daniel Peter nach langem Experimentieren die Milchschokolade, die auch noch heute als Tafelschokolade oder Weihnachtsmann in den verschiedensten Aufmachungen den Weg in den Einkaufskorb findet.

Der erste Schokoweihnachtsmann wurde übrigens bereits um 1832 als massive Schokofigur gefertigt. Optisch war sie an den damals verehrten Bischof Nikolaus angelehnt. Mit Priestergewand und Bischofsmütze sah er den heutigen Weihnachtsmännern kaum ähnlich.

Der Franzose Jean Baptiste Letang produzierte schließlich die ersten Hohlformen-Figuren speziell für Schokolade. So entstanden nach und nach weitere Schokoladenhohlkörper. Um 1870 wurden in der Fabrik des Berliners Hermann Walter die ersten deutschen Schoko-Weihnachtsmänner und -Nikoläuse hergestellt.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Spirituosen

In den Fünfzigerjahren haben wir noch selber Schnaps abgefüllt. Rum, Korn und Weinbrand wurden in großen Korbflaschen geliefert. Ich glaube, auch der gute billige Wermutwein war dabei.
Auf einem großen Tisch wurden die leeren Flaschen bereitgestellt, und dann ging es los:
Einen Schlauch in die Korbflasche, ansaugen und den Schnaps in die Flasche! Anschließend wurde die Flasche verkorkt und mit einem Etikett versehen. Besonders das Ansaugen war reizvoll: Wie mochte wohl der Schnaps schmecken? Als Kind ist man ja besonders neugierig. In einem unbeobachteten Moment hab ich es ausprobiert. Es ist nicht schwer zu erraten, dass die „Geschmacksprobe“ sehr unbefriedigend war. Mit einem Hustenanfall und unter dem Gelächter der Umstehenden hab ich alles schnell wieder ausgespuckt.

Mein Bedarf an Alkohol war jedenfalls für lange Jahre gedeckt ...
Fürs ganze Leben hat die Abstinenz allerdings nicht gereicht.

Hochwertige Spirituosen: Empfehlungen aus dem Hause Böttjer

Zum Ende eines erfolgreichen Jahres gönnt man sich gerne mal etwas Besonderes. Das Team von EDEKA Böttjer hat Ihnen schon jetzt im Hinblick auf die immer näher rückenden Feiertage eine erlesene Auswahl feinster Spirituosen zusammengestellt.
Egal ob zu den Festtagen in geselliger Runde, als Geschenk für einen besonderen Menschen oder für feierliche Anlässe – mit diesen Spitzenprodukten können Sie nur auf ganzer Linie punkten.
Die freundlichen Mitarbeiter helfen Ihnen bei der Auswahl im Markt gern weiter und präsentieren auf Wunsch auch weitere Besonderheiten und Favoriten aus dem vielfältigen Getränkesortiment. Lassen Sie sich von edlen Geschmacksmomenten verzaubern!

Unsere besonderen Geheimtipps für Sie

Oste Schmuggler:

Ein Rum aus der Region: In Neuhaus an der Oste befindet sich das Unternehmen „Ulex Schnäpse“. Der Familienbetrieb blickt auf 220 Jahre Firmengeschichte zurück, damit wird er in der achten Generation geführt. Da es sich um eine kleine Familiendestillerie handelt, ist der Rum nur in begrenzter Auflage verfügbar, was ihn zusammen mit seinem einzigartigen Geschmack besonders macht. Ein regionaler Rum mit hervorragender Qualität: genau das Richtige für die anstehenden Festtage.

Havana Club Anejo Especial:

Anejo bedeutet soviel wie „alt“ und mit seiner Lagerzeit von vier bis fünf Jahren darf er diesen Namen auch stolz tragen. Bereits 2014 beim „German Rumfest Berlin“ mit Gold ausgezeichnet, überzeugt dieser Rum mit seiner hervorragenden Qualität zu einem relativ niedrigen Preis. Seine Note aus Honig und Vanille passt zudem einfach hervorragend zur Weihnachtszeit. Ob zum Verschenken oder Selbstgenießen: Versüßen Sie sich die Weihnachtstage mit dem Havana Club Anejo Especial.

Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera:

Ein von Kennern hoch geschätzter Rum aus Guatemala, der seit Jahren an der Spitze verschiedener Wettbewerbe wie dem internationalen Spirituosenwettbewerb steht. Eine lange Reifung in ausgebrannten Bourbon-Whiskey-Eichenfässern sowie ein kurzer Verbleib in spanischen Sherryfässern verleiht ihm seine ganz besondere Note. Süßlich mit Noten von Vanille, Karamell und Mandel mit einem Hauch Schokolade ist dieser Rum das perfekte Weihnachtsgeschenk für Rumliebhaber und diejenigen, die es werden wollen.

Weihnachtliche Rezeptideen

Gerade in der Weihnachtszeit begegnet uns der Duft von frisch gebackenen Plätzchen und anderen süßen Leckereien. Mit Liebe gebacken und gestaltet sind sie tolle Geschenke zur Advents- und Weihnachtszeit. Doch nicht nur Plätzchen kann man ganz einfach selber machen: Auch Schokolade und Pralinen können einfach zu hause gefertigt werden. Das macht Spaß und bietet Abwechslung. Probieren Sie es doch einfach mal aus!

Orangen-Marzipan-Pralinen

Zutaten:

125 g Orangeat
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
150 g weiße Kuvertüre (es kann auch Zartbitterkuvertüre verwendet werden)
1 unbehandelte Orange

Zubereitung:

Orangeat fein würfeln und mit Puderzucker und Marzipan verkneten. Die Masse halbieren und in Rollen von ungefähr einem Zentimeter Durchmesser formen. Jede Rolle in circa vier Zentimeter lange Stücke schneiden und zu Kugeln formen.

Die Kuvertüre klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die Orange heiß waschen und die Schale fein reiben.

Die Kugeln mit Hilfe einer Gabel in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Mit der geriebenen Orangenschale bestreuen und trocknen lassen.

Minz-Schoko-Plätzchen

Zutaten:

80 g Puderzucker
30 g Kakaopulver
1 Pkt Vanillezucker
1 Prise Meersalz
150 g Butter
200 g Mehl
Mehl zum Ausrollen
100 g Zucker
1 TL Pfefferminzöl
- Für den Guss:
grüne Speisefarbe
100 g Puderzucker
5 TL Pfefferminzöl
1 EL Zucker

Zubereitung:

Zuerst wird der Teig fertiggestellt: Puderzucker und Kakao sieben und mit Vanillezucker und Salz vermischen. Die Butter würfeln und dazugeben. Das Mehl hinzufügen und alles verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig halbieren und in Frischhaltefolie für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zucker, Pfefferminzöl und Speisefarbe mit etwas Wasser in einem Topf bei starker Hitze schmelzen lassen. Sofort auf das Backpapier gießen und auskühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teigportionen einmal leicht durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, so dass er etwa einen halben Zentimeter dick ist. Den Teig mit Formen ausstechen (hier eignen sich besonders Tannenbäume) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen etwa zehn bis zwölf Minuten backen. Kekse vollständig abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit zwei Esslöffeln Wasser und Pfefferminzöl vermischen. Den Minzkrokant hacken und in Zucker wälzen. Die Kekse mit dem Guss bestreichen und den Krokant darauf verteilen.

Schokolade mit Pistazien und Cranberrys

Zutaten:
80 g Zartbitterkuvertüre
15 g getrocknete Cranberries
15 g gehackte Pistazien
Schokoladenform

Zubereitung:
Die Pistazien in feine Stücke hacken. Zartbitterkuvertüre erhitzen und in die Schokoladenform gießen.
Die Form leicht auf einen harten Untergrund klopfen, damit die Luft entweicht. Die Pistazien und die Cranberries gleichmäßig über der flüssigen Kuvertüre verteilen.
Die Schokolade fest werden lassen, aus der Form nehmen und nach Wunsch verpacken.

Orientalische Kardamom-Zimt-Printen

Zutaten:
150 g Ahornsirup
70 g brauner Zucker
50 g Butter
50 g Datteln ohne Stein
eine halbe Bio-Orange
0,5 TL Zimt (gemahlen)
0,5 TL Nelken (gemahlen)
0,5 TL Anis (gemahlen)
1 TL Kardamom (gemahlen)
1 Ei
100 g Grümmelkandis
325 g Mehl
1 Pkt Backpulver
1 Eigelb
100 g gemischte Nüsse

Zubereitung:
Den Sirup mit Zucker und Butter in einem Topf erhitzen, bis eine glatte Masse entstanden ist, dabei ständig rühren. Topf vom Herd nehmen und die Masse lauwarm werden lassen, dabei gelegentlich umrühren.
Datteln fein hacken, Orange abspülen und die Schale fein abreiben. Datteln, Orangenabrieb, Gewürze, Ei, Kandis, etwas Mehl und Backpulver zur Sirupmasse geben und verrühren. Das restliche nach und nach unterkneten.
Den Teig zwischen Frischhaltefolie etwas 1,5 Zentimeter dick ausrollen und in Vierecke mit circa vier Zentimetern Seitenlänge schneiden. Diese auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eigelb und ein Esslöffel Wasser gut verquirlen und die Vierecke mit der Mischung bestreichen. Dann mit den verschiedenen Nüssen belegen, diese dabei leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Ladenhütermarkt

Am 9. Oktober fand in Bremervörde der Ladenhütermarkt statt. Ob noch die eine Zutat für den Sonntagsbraten fehlte, Passanten spontan vorbeikamen oder jemand seine Freizeit gern mit einem Bummel durch den ansprechenden Markt verbrachte – an diesem besonderen Sonntag war all das kein Problem.
Das Team von EDEKA Böttjer öffnete seine Pforten von 12 bis 18 Uhr und stellte verschiedene attraktive Aktionen bereit. Knüllerangebote vom Brotaufstrich bis zur Spirituose, eine große Kochshow mit angeschlossener Weinprobe und der Besuch vom Scherenschleifer, der alles scharf machte, was man ihm brachte, erfreuten die Besucher. Das Team des Bremervörder Marktes freute sich über regen Zulauf und die Gäste dankten mit durchweg positivem Feedback!!

Oktoberfestwoche

Fans des Oktoberfestes brauchten nicht erst bis nach München zu fahren, um das besondere Wiesn-Feeling zu erleben. Denn der EDEKA-Markt Böttjer bot Freunden der zünftigen Gaudi eine tolle Alternative. Am Freitag stand die Mall in Bremervörde ganz im Zeichen der bayrischen Lebensart. Organisiert wurde die Aktion von den Azubis, die sich wahrlich einiges hatten einfallen lassen, um die Gäste zu begeistern. Die Mitarbeiter begrüßten die Kunden in Dirndl sowie Lederhose und es duftete nach frischen Brezn. Wie es sich für einen Lebensmittelmarkt gehört, punktete das Team mit vielen kulinarischen Leckereien von der Schweinshaxe, über Weißwurst bis zum hausgemachten Obazda. Passend dazu konnten sich Feinschmecker entweder mit dem Original Oktoberfestbier eindecken oder vor Ort köstliche Frankenweine verkosten. Begleitet wurde der Einkauf von zünftiger Musik. Die Mitarbeiter wie auch die Kunden hatten an diesen Tagen sichtlich Spaß im Markt. Auch der Förderverein „Bremervörder Hauptschule“ freute sich über die Festtage von EDEKA Böttjer. Denn im Rahmen des Azubiprojektes hatten die jungen Nachwuchskräfte in Eigenregie eine Spendenaktion zu gunsten des Vereines geplant, sodass die Azubis am Ende des „Böttjer-Oktoberfestes“ ganze 111 Euro an die Einrichtung übergeben konnten.
Es war eine Mords-Gaudi, die das Team mit den vielen Kunden erlebte – die Schmankerl, die Musik, viele weitere Aktionen, wie das Blockmalz-Bonbons-Schätzen und jede Menge gute Laune – da ließ es sich Matthias Böttjer nicht nehmen Danke zu sagen für eine tolle Veranstaltung: „Danke an unser tolles Team, ihr seid klasse – und Danke an alle Kunden und Besucher, ihr seid genauso klasse.“

Gewinner, Gewinner, Gewinner …

Eigentlich konnten sich in der Oktoberfestwoche bei EDEKA Böttjer alle als Gewinner wähnen. Denn für jeden Teilnehmer – ob Mitarbeiter oder Kunde – boten sich viele tolle Situationen. Für manche allerdings gab es weitere Extras. „Wir hatten einige Kundinnen, die uns im Dirndl besuchten. Sie durften sich dafür über einen Einkaufsgutschein freuen“, erzählt Christina Oevermann. Zudem stand ein kleines Schätzspiel an, welches in Bremervörde und Selsingen stattfand. Die Aufgabe: „Schätzen Sie, wie viele Blockmalz sich in dem Glas vor Ihnen befinden!“ Glückliche, die mit ihren Tipps am Nächsten lagen und ihrem guten Blick vertrauten erhielten ebenfalls attraktive Preise. EDEKA Böttjer sagt: „Herzlichen Glückwunsch!“ In Selsingen waren es übrigens 76 und in Bremervörde 172.

Adventskalender selber basteln

Kinder freuen sich nicht nur darüber, Türchen zu öffnen: auch das Basteln eines eigenen Adventskalenders für Eltern oder Großeltern bereitet ihnen Freude. Da die Kleinen aber nicht die Möglichkeit haben, selber 24 Überraschungen einzukaufen, eignet sich besonders ein Briefkalender. Hier können 24 Gutscheine, Briefe und Bilder vorbereitet werden. Also ran an Stift und Papier für den eigenen Adventskalender.

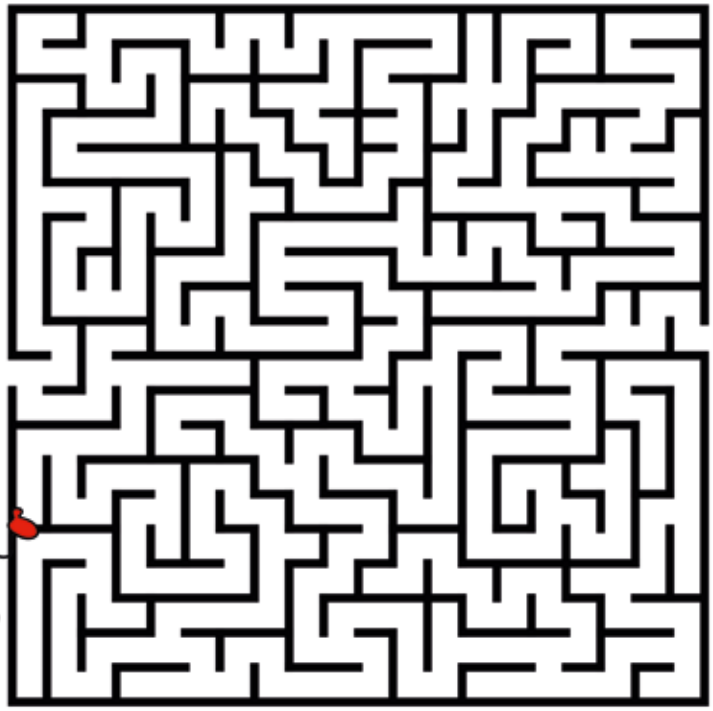
Benötigt werden::

- 24 hübsche, einfarbige Briefumschläge
- Glitzerstifte
- eine hübsche Box, in die alle Umschläge passen
- 24 schöne Papierbögen (am Besten aus festerem Papier)
- verschiedene Stifte, Sticker und weiteres gewünschtes Bastelzubehör

So wird es gemacht:

Zuerst können die Briefumschläge mit Glitzerstiften und Stickern verziert werden. Hierbei werden die Umschläge gleich mit den Zahlen eins bis 24 versehen.
Nun dürfen die 24 Papierbögen gestaltet werden. Es können Bilder gemalt, Briefe geschrieben und Gutscheine entworfen werden – beispielsweise für einmal Tischdecken, einen gemeinsamen DVD-Abend oder Ähnliches. Hierbei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Glitzerstifte, Aufkleber oder verschiedene Farben wie Wasser- oder Acrylfarben bieten Abwechslung. Danach wird das Papier gefaltet und in die Briefumschläge gesteckt. Die Briefumschläge kommen dann in die Box, so dass jeden Tag ein Umschlag entnommen werden kann. Natürlich dürfen die Briefe vorher nicht gesehen werden, damit die Überraschung an jedem Tag perfekt ist. Viel Spaß beim Basteln und Öffnen.

Hilf dem Weihnachtsmann, sein Rentier zu finden



EDEKA Böttjer präsentiert Veranstaltungen in Bremervörde und Selsingen für den November 2016

Selsingen

Freitag, 11. November, 17 Uhr
Familiengottesdienst zum Martinstag mit anschl. Laternenumzug, St.-Lamberti-Kirchengemeinde Selsingen
Ort: Kirche/Gemeindehaus

Samstag, 12. November, 9 Uhr
Landfrauenfrühstück und Handtaschen-Feng-Shui des Landfrauenvereins Selsingen
Ort: Selsinger Hof

Samstag, 12. November, Einlass ab 18 Uhr
Q-Stall-Party, ab 18 Jahren
Ort: Haaßeler Kamp, Selsingen

Sonntag, 13. November, 18 Uhr
Martinsmahl zugunsten der Stiftung, St.-Lamberti-Kirchengemeinde Selsingen.
Ort: Landgasthof Martin

Mittwoch, 16. November, 20 Uhr
Kinoabend, Landfrauenverein Selsingen
Ort: Centraltheater Zeven

Samstag, 19. November, 18.30 Uhr
Musicaldinner
Karten unter: 04763 - 627229, Preis: 32,50 Euro
Ort: Schützenhof Gnarrenburg

Freitag, 25. November, 16 bis 19 Uhr
Weihnachtsbasar an der Heinrich-Behnken-Schule
Ort: Heinrich-Behnken-Schule Selsingen

Sonntag, 27. November, 14.30 bis 17 Uhr
Adventsfest der Lebenshilfe Bremervörde/Zeven,
Ort: Helga-Leinung-Schule Selsingen

Bremervörde

Dienstag, 8. November, 19.30 Uhr
Der Krimi-Norden bei Tee und Kerzenschein. Osteland-Krimi-Autor Thomas B. Morgenstern liest. Kosten: 10,00 Euro. Anmeldungen bei Ute Michaelis, Tel. 04769/328
Ort: Findorff-Haus

Samstag, 19. November, 11 bis 14 Uhr und 15 bis 18 Uhr
Florale Kunst – weihnachtlicher Tischschmuck mit Referentin Kerstin Schröter. Kosten: 35,00 Euro. Anmeldungen bei Annegret Ropers, Tel. 04764-1063.
Ort: Dorfgemeinschaftshaus Sprecken

Donnerstag, 1. ab 14 Uhr bis Sonntag, 4. Dezember
Weihnachtsmarkt
Mit einer großen Tombola und zahlreichen weihnachtlichen Vorführungen von Kinder- und Erwachsenengruppen aus der Umgebung. Zudem laden festlich geschmückte Häuschen und viele weitere Verkaufs- und Imbissstände zum gemütlichen Weihnachtsbummel mit der ganzen Familie ein.
Ort: Rathausmarkt Bremervörde

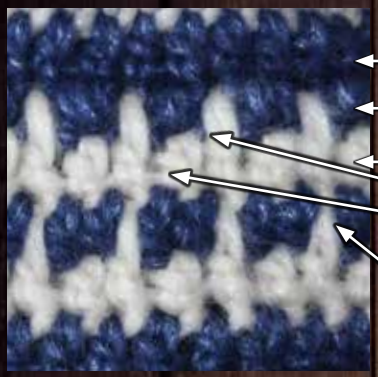
Bachmann-Museum BREMERVÖRDE
Samstag, 12.November, 19 bis 20.30 Uhr
Wenn es draußen dunkel wird, fängt das Abenteuer im Museum an.
Taschenlampen-Führung
In der dunklen Jahreszeit finden am Bachmann-Museum Bremervörde zu wechselnden Themen Taschenlampen-Führungen statt. Als Detektive erleben Teilnehmer dieses Mal ein spannendes Abenteuer in der dunklen Ausstellung. Wer wird einen rätselhaften Fall lösen?
Pro Kind bitte eine Taschenlampe mitnehmen. Ab 19 Uhr an der Museumskasse, Amtsallee 8. Kinder nur in Begleitung eines Erwachsenen. Interessierte können sich unter 04761-9834603 anmelden, spontane Teilnehmer sind ebenfalls willkommen. Eintritt: Erwachsene 5,00 €, Kinder 2,00 €. Weitere Informationen: www.bachmannmuseum.de

Eigene Mütze kreativ und individuell gestalten

Mütze „EyBi“ made by Sabrina Bergmann

Eine alte Tradition erwacht zu neuem Leben – das Häkeln von Mützen in verschiedenen Formen und Farben stellt für viele gerade in der kalten Jahreszeit eine tolle Freizeitbeschäftigung dar. Die Wintertage lassen sich wunderbar zum Häkeln im gemütlichen Wohnzimmer nutzen. Selbst Jugendliche sind begeistert von den individuellen Mützen, die es in keinem Laden zu kaufen gibt. Hier kann jeder gekonnt ein Statement setzen – ob knallbunt oder dezent, mit Bommel oder ohne – die Möglichkeiten sind grenzenlos. Wahrscheinlich ist es genau das, was den Trend ausmacht und viele zu Fans der reinen Handarbeit werden lässt. Hier finden Sie die Anleitung zum Häkeln Ihrer eigenen Mütze mit kreativem Muster.

Alles im Blick



2

Häkeln Sie Ihre eigene PolarCap „EyBi“

Es wird in Runden gehäkelt und mit Kettmaschen geschlossen, um den Versatz beim Farbwechsel zu vermeiden. Einen Anfangsring mit 4 Luftmaschen häkeln. Am runden Anfang müssen für einfache Stäbchen 2 Luftmaschen und für halbe Stäbchen und feste Maschen 1 Luftmasche angeschlagen werden, damit die Rundenhöhe erreicht wird. Wichtig: Achten Sie darauf, welche Maschenart verwendet wird.

Für Größe M benötigt man:

- Häkelnadel: Stärke 6
- Größe M 52 bis 56 cm
- Material: 50 g ~80 m
- Farbe: Blau (ca. 65 g) und Weiß (ca. 30 g)

Welche Maschen werden verwendet:

- einfache Stäbchen
- feste Maschen
- Noppen Art 1*
- Noppen Art 2*
- halbe Stäbchen

Herstellung Noppen Art 1 und 2

1. Hierfür 1 Umschlag machen, in die Einstichstelle stechen, den Faden durchholen.
2. Für Noppe Art 1: Nummer 1 noch einmal wiederholen, bis 5 Schlingen auf der Nadel liegen.

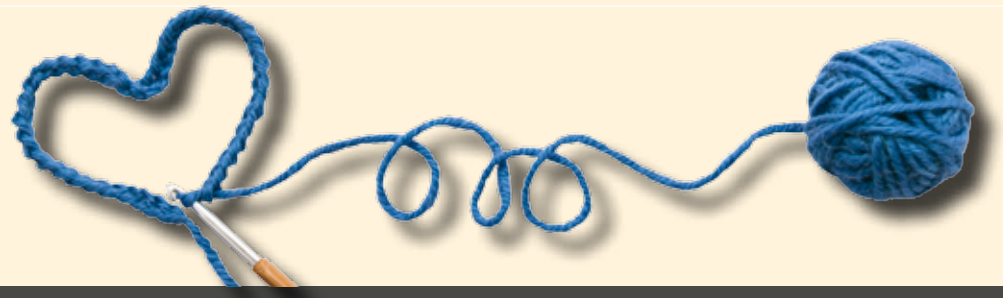
   Für Noppe Art 2: Nummer 1 noch zweimal wiederholen, bis 7 Schlingen auf der Nadel liegen.

   Bei beiden Arten den Faden erneut holen und durch alle Schlingen ziehen.

Anschließend 1 Luftmasche häkeln, damit in der darauffolgenden Runde die Masche wieder eingehäkelt werden kann.

Runde	Farbe	Beschreibung	Maschenanzahl
1.	Blau	In den Anfangsring 11 **einfache Stäbchen** häkeln	11
2.	Blau	Jede Masche der Vorrunden verdoppeln, d. h. 2 **feste Maschen** in eine Einstichstelle häkeln	22
3.	Blau	2 **einfache Stäbchen** einfach häkeln, 1 einfaches Stäbchen verdoppeln	29
4.	Weiß	3 feste Maschen häkeln, 1 feste Masche doppeln	36
5.	Blau	4 **einfache Stäbchen** einfach häkeln, 1 einfaches Stäbchen verdoppeln	43
6.	Blau	5 **einfache Stäbchen** einfach häkeln, 1 einfaches Stäbchen verdoppeln	50
		Jetzt geht es ohne Zunahme weiter!	
7.	Weiß	**feste Maschen** häkeln	50
8.	Blau	**einfache Stäbchen** häkeln	50
9.	Blau	1 **Noppe Art 1**, eine Einstichstelle auslassen, 1 **Noppe Art 2**, eine Einstichstelle auslassen, fortan wiederholen (die Luftmasche, wie beschrieben, nach den jeweiligen Noppen nicht vergessen)	25 (Noppen)
10.	Weiß	1 **einfaches Stäbchen** in die Luftmasche in die Noppe der Vorrunde häkeln, 1 **tiefgestochenes einfaches Stäbchen** in die 8. Runde häkeln, fortan wiederholen (Muster beachten siehe Bild 1)	50
11.	Blau	**einfache Stäbchen** häkeln	50
12.	Weiß	1 **einfaches Stäbchen** häkeln, 1 **tiefgestochenes einfaches Stäbchen** in die 10. Runde häkeln, fortan wiederholen (Muster beachten siehe Bild 1)	50
13.	Blau	**einfache Stäbchen** häkeln	50
14.	Blau	9. Runde wiederholen	25 (Noppen)
15.	Blau	**einfache Stäbchen** häkeln	50
16.	Blau	14. Runde wiederholen	25 (Noppen)
17.	Blau	**einfache Stäbchen** häkeln	50
18.	Weiß	**feste Maschen** häkeln	50
19.–23.	Blau	**einfache Stäbchen** häkeln	50
24.	Blau	Mützenschluss, die Arbeit wenden und **feste Maschen** häkeln	50

Fäden vernähen und nach Geschmack die Mütze mit Schneeflocken verzieren, diese einfach mit der weißen Wolle aufsticken (siehe Bild 2) und eine Bommel aus der verwendeten Wolle herstellen und annähen.



So funktioniert's:
- Sammeln Sie für Ihre Treueprämie bis zum 04.02.2017 bei Ihrem EDEKA Böttjer
- Pro 10 € Einkaufswert erhalten Sie einen Treuepunkt
- Füllen Sie Ihr Sammelheft mit 15 Treuepunkten
- Lösen Sie Ihre Treuepunkte bis zum 18.02.2017 ein

TREUEAKTION

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

Böttjers Rezeptideen: weihnachtlicher Gaumenschmaus

Mitarbeiter berichten von ihren Tätigkeiten im Markt

Geschenkideen zum Selbermachen

EDEKA Böttjer

EDEKA Böttjer
Matthias Böttjer
Neue Straße 36 – 38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0

EDEKA Böttjer
Walter Böttjer KG
Hauptstraße 7
27446 Selsingen
Tel.: (0 42 84) 92 68-15

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung 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.: (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.