Ausgabe 38 | 12/17

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Am Samstag, den **23.12.** sowie am Samstag, den **30.12.** sind wir in beiden Märkten von **8 bis 20 Uhr** gerne für Sie da!

Liebe Leser,

die Feiertage stehen vor der Tür und damit die wohl schönste Zeit des Jahres, die die meisten gerne im Kreise ihrer Liebsten verbringen. Wenn alle, nach einer meist turbulenten Vorweihnachtszeit an einem Tisch zusammenkommen, ist es an der Zeit, sich mit den ganz besonderen Gaumenfreuden zu verwöhnen. In dieser Ausgabe geben wir Ihnen einen kleinen Überblick, was bei unseren Kunden Schönes zum Fest auf den Tisch kommt – und auch unsere Mitarbeiter haben viele tolle Tipps für ein gelungenes Weihnachtsmenü. Entdecken Sie unsere Bestseller zu Weihnachten und lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren. Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine besinnliche Zeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2018 – mit hoffentlich ganz viel Glück und Gesundheit!

Ihr *Matthias Böttjer*

Unsere Themen für Sie:

Mitarbeiter geben festliche Rezepttipps

Weihnachtsklassiker und moderne Küche

Gin – das Trendgetränk

Fundiertes Wissen für Liebhaber

Mit Kindern backen

Tolle Tipps für die Weihnachtszeit

www.edeka-boettjer.de

Das essen Böttjers Kunden zum Fest ...

Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die Vorbereitungen für die Festtage. Wissen Sie schon, was dieses Jahr bei Ihnen auf den Teller kommt? Eine interessante Frage, der sich einige Böttjer-Kunden schon jetzt gestellt haben. Lesen Sie hier, welche Gerichte in der Region am beliebtesten sind.

Angela Lohse: Ich kaufe seit vielen Jahren bei Böttjer ein und gehöre mittlerweile zu den Stammkunden. Bei uns gibt es Rinderrouladen zum Fest, mit selbst gemachten Rotkohl und Klößen. Das Entscheidende zu Weihnachten ist die Familie. Wenn wir alle zusammen sind, trinken wir zum Festessen auch mal ein leckeres Glas Wein. Unser Favorit ist der halbtrockene Dornfelder von JP – den sollte man mal probiert haben.

Pia Voß: Bei meiner Familie gibt es zu Weihnachten traditionell Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen. Ich kümmere mich um den Entenbraten, während mein Opa Rotkohl und Kartoffelklöße zubereitet. Dabei achten wir stets auf gute Fleischqualität. Die Ente kommt immer aus der Region und wird von mir klassisch gefüllt – mit Rosinen, Toast und weiteren Trockenfrüchten. Einfach nur lecker!

Michaela Vagts: Am ersten Weihnachtstag gibt es bei uns wieder Gänsekeule. Am zweiten Feiertag machen wir dann Raclette. Heiligabend muss es meist schnell gehen, deswegen lieben wir es hier ganz traditionell mit Würstchen und Kartoffelsalat. Für alle Berufstätigen ein guter Tipp und ein Klassiker an Heiligabend bei vielen Familien. Unser Geflügel kaufen wir immer regional, da weiß man, was man hat. Und der Rotkohl wird natürlich immer selbst gemacht. So schmeckt er einfach am besten. Dazu gibt es einen schönen Wein. Am liebsten trinken wir Müller-Thurgau. Ich bin in Selsingen aufgewachsen und komme schon ewig zum Einkaufen zu Böttjer. Ich schätze den persönlichen Umgang im Markt. Bei allen Fragen steht einem jemand zur Seite. Und man hat ein riesiges Angebot – alles was es nicht gibt, wird sogar auf Wunsch bestellt. So macht das Einkaufen doch Spaß!

Anne Seifert: Ich bin Stammkundin bei EDEKA Böttjer und habe hier sogar schon gearbeitet. Bei uns gibt es zu den Feiertagen Rouladen oder Raclette, um Abwechslung zu schaffen. Wir schätzen das gesellige Beisammensein beim Raclette. Wichtig ist uns aber vor allem eines: Frische und Qualität. Wir wählen das Fleisch gezielt aus und kochen sehr gerne saisonal. Wenn die ganze Familie zum Fest zusammenkommt und man gemeinsam Zeit verbringen kann, ist es doch das Schönste. Dazu gibt es dann noch ein schönes Glas Wein.

Erika Kück: Mein Mann isst am liebsten Pute. Da wir uns in der Familie mit dem Kochen abwechseln, kommt immer Abwechslung auf den Teller. Wir hatten zum Beispiel auch schon die gefüllten Braten von Böttjer. Ein toller Service, denn jeder kann selbst wählen, welche Füllung er wünscht. Wir hatten Schinken, Käse, Ananas und klassisch gefüllt mit Mett. Es war sehr lecker und vor allem sehr einfach in der Zubereitung. Wir kaufen nichts Abgepacktes. Am liebsten greifen wir zu Lebensmitteln aus der Region. Da ist die Auswahl bei Böttjer groß und wir haben stets gute Erfahrungen damit gemacht.

Adolf und Marie Schleßelmann: Bei uns gibt es traditionell Rouladen und Pute zum Fest. Wir bereiten alles selber zu. Wir kaufen meist bei Böttjer ein – es muss schon eine gute Qualität sein. Neben der großen Auswahl und besonderen Qualität schätzen wir hier auch das Personal sehr. Man kann immer fragen und wird freundlich beraten.

Tipps und Empfehlungen aus der Fleischerei

Pünktlich zum Fest finden Sie in den Bedientheken von EDEKA Böttjer eine reichhaltige Auswahl hochwertiger Festtagsspezialitäten. „Der Fokus liegt bei uns ganz klar auf der Produktqualität. Nur aus bester Rohware lassen sich wahre Festmenüs zaubern und genau das wollen wir unseren Kunden bieten“, erklärt Fleischermeisterin Lili Kalnin. Die langjährige Mitarbeiterin von EDEKA Böttjer weiß genau was die Kunden wünschen, und präsentiert auf dieser Seite Böttjers Bestseller zu Weihnachten. Verschaffen Sie sich einen Überblick und lassen Sie sich gerne bei der Auswahl im Markt beraten. Achten Sie unbedingt auf die Vorbestellzeiten besonderer Fleischspezialitäten und freuen Sie sich auf einen wahren Festtagsschmaus!

Steakgenuss – im Trend

In der Fleischerei-Bedienabteilung finden Sie eine große Auswahl an saftigen Steakvarianten. Ob das edle Steak No.1, das durch seine traditionelle Trockenreifung sein volles Aroma entfaltet und von Feinschmeckern auf der ganzen Welt geschätzt wird, oder das leckere Whiskysteak, eingelegt in Whiskymarinade mit schwarzem Sesam aus der Eigenproduktion von EDEKA Böttjer – hier ist für jeden das Richtige dabei! „Die Nachfrage nach hochwertigem Fleisch steigt immer weiter an“, weiß Lili Kalnin und fügt hinzu: „Ein Geheimtipp ist unser Whiskysteak. Besonders die männlichen Kollegen sind fasziniert vom erlesenen Geschmack und empfehlen diese Spezialität zum Fest.“

Gefüllte Bratenspezialitäten

„Wir sind bekannt für unsere gefüllten Braten“, so Lili Kalnin stolz. Zur Weihnachtszeit erwarten die Kunden eine Vielzahl an winterlich gefüllten Bratendelikatessen. „Ein besonderer Tipp ist unser Adventsbraten. Er wird bei uns im Hause mit besten Zutaten gefüllt und verfeinert. In den Adventsbraten kommen zum Beispiel Rotkohl, Äpfel, Nüsse und natürlich Zimt, um dem Ganzen einen weihnachtlichen Hauch zu verleihen. Wirklich sehr lecker und ausgesprochen einfach zuzubereiten“, weiß die Fleischexpertin.

Liliana Kalnin, Fleischereimeisterin aus Bremervörde

Weihnachtsgeflügel – der Klassiker zum Fest!

Ob Gans, Ente oder Pute – bei EDEKA Böttjer finden Sie erstklassige Geflügelspezialitäten aus der Region. Die artgerechte, nachhaltige Aufzucht der Tiere bringt eine erlesene Fleischqualität hervor und verspricht Genuss mit gutem Gewissen. Die Gans gibt es zudem auch in Bio-Qualität. Ob im Ganzen oder als Teilstück – sprechen Sie mit den fachkundigen Mitarbeitern. „Auf Wunsch würzen und füllen wir Ihr Weihnachtsgeflügel. Dabei arbeiten wir ausschließlich mit Naturgewürzen und qualitativ hochwertigem Backobst“, so Lili Kalnin.

Abholung:
bis zum 23. Dezember
Bestellung:
bis zum 12. Dezember

Wilde Weihnacht

Viele mögen es wild – wer in diesem Jahr Wildschwein oder Hirsch servieren möchte, sollte unbedingt auf die Angebote in der Weihnachtswoche achten. „Wir verfeinern unsere Wildfleischspezialitäten mit einer köstlichen Rotwein-Marinade – ein besonderer Genuss zum Fest, der jedes Jahr großen Zuspruch findet“, verrät die Fleischermeisterin.

Iberico – auf ein saugutes Fest!

Feinschmecker aus aller Welt sind begeistert vom Fleisch der schwarzen Schweine. Grund dafür sind der unverwechselbare Geschmack und die erstklassige Qualität des Fleisches, das durch die intramuskuläre Fetteinlagerung äußert zart ist. Das besondere Aroma ist das Ergebnis des Zusammenwirkens von Natur und Tierhaltung. „Die Schweine bewegen sich frei und ernähren sich u. a. von frischen Gräsern und Eicheln. Dies verleiht dem Fleisch seine nussige Würze. Die Ernährung der Tiere ohne Zusatz von Gentechnik macht das Fleisch besonders gesund und nahrhaft. Neben dem hohen Gehalt an Zink sowie Vitamin B und E hat das Iberico-Schwein im Vergleich zum normalen Hausschwein den 3 bis 4-fachen Eisengehalt“, ergänzt die Fleischermeisterin Lili Kalnin. Lange Zeit waren die Fleischspezialitäten vom Iberico-Schwein nur der Spitzengastronomie vorbehalten. Heute stehen Sie bei Böttjer in der Bedientheke für unvergesslichen Genuss bereit!

Eine Empfehlung von Susanne Menge: Ziegenkäse an Pistazienkrokant

Zutaten für 4 Portionen:

60 g Salatmischung oder Feldsalat
40 g Zucker
1 EL Pistazienkerne
1 TL Koriandersaat
1 Bio-Limette
Salz, Pfeffer
5 EL Olivenöl
4 Rote Bete
4 Ziegenfrischkäsetaler

Zubereitung:

1. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. 2 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und hellbraun karamellisieren. Pistazien zugeben und mit dem Holzlöffel unterrühren. Masse sofort auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.
2. Koriander in einer Pfanne anrösten, etwas abkühlen lassen und im Mörser fein zerdrücken. Von der Limette 1 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Limettensaft mit Salz, Pfeffer, restlichem Zucker, Öl und Limettenschale mischen.
3. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete, Salat und Ziegenkäse auf Tellern anrichten. Pistazienkrokant hacken. Vinaigrette über Salat und Rote Bete träufeln, mit Krokant bestreuen und servieren.

Susanne Menge

Tanja Brünjes

ne Empfehlung von Tanja Brünjes: Ente in Schokoladen-Portwein-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

16 schwarze Pfefferkörner
12 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken
2 Sternanis
1 TL Koriandersaat
1 TL grobes Meersalz
1 TL Zimtpulver

2 Entenbrustfilets
4 Entenkeulen
200 g Pastinaken
200 g Knollensellerie
200 g Zwiebeln
10 Stiele Thymian
1 EL Entenschmalz

150 ml trockener Rotwein
250 ml Entenfond
100 ml roter Portwein
3 TL Kartoffelstärke
9 g Zartbitterschokolade, (55 % Kakao)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Gewürzmischung: Pfeffer, Wacholder, Nelken, Anis, Koriander und Salz im Mörser fein zerstoßen. Zimt untermischen. Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer längs im Abstand von 1 cm einschneiden (dabei nicht ins Fleisch schneiden!). Keulen und Brüste mit der Gewürzmischung rundum einreiben und abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen Pastinaken und Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden. Blättchen von 6 Thymianstielen abzupfen, mit dem Gemüse und dem Schmalz in der Fettpfanne des Backofens mischen und ausbreiten.
3. Entenkeulen mit der Hautseite nach oben auf dem Backofenrost im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 20 Minuten braten, die Fettpfanne dabei direkt unter den Rost schieben. Inzwischen Rotwein erhitzen, in die Fettpfanne geben und weitere 15 Minuten schmoren. Entenfond und 250 ml Wasser aufkochen, in die Fettpfanne geben, weitere 30 Minuten schmoren. Entenbrüste auf der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Bei starker Hitze auf der Hautseite 4 bis 5 Minuten goldbraun anbraten, wenden und auf der Fleischseite bei mittlerer Hitze weitere 3 Minuten braten. Rost und Fettpfanne aus dem Backofen nehmen.
4. Keulen und Entenbrüste auf ein Backblech legen und auf der 2. Schiene von unten weitere 15 Minuten braten, dabei die Temperatur auf 100 Grad reduzieren. Inzwischen Portwein in einem kleinen Topf bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Gemüse und Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, gut ausdrücken. Sauce am besten mit einem Fettkännchen entfetten und zum Portwein geben.
5. Sauce aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser gerührten Stärke binden. Schokolade in der Sauce schmelzen lassen und bei mildester Hitze zugedeckt warm halten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Keulen und Brüste aus dem Backofen nehmen und den Backofengrill vorheizen.
6. Brüste in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Keulen auf dem Backblech auf der 2. Schiene von oben kurz knusprig übergrillen. Brüste in Scheiben schneiden. Keulen und Brüste mit dem restlichen Thymian bestreuen und mit Sauce anrichten. Je nach Belieben mit zum Beispiel Quittenrotkohl und Kartoffelknödeln servieren.

Eine Empfehlung von Stefanie Martens: Spekulatius-Toffee-Traum

Zutaten für 4 Personen:

125 g weiche Karamellbonbons
100 ml Milch
200 g Spekulatius
250 g Schlagsahne
300 g Doppelrahmfrischkäse
50 g heller Sirup
½ Päckchen Vanillezucker
½ TL Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
½ Messerspitze gemahlene Gewürznelken
½ großer Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Für die Karamellsoße Sahnebonbons hacken und zusammen mit 100 ml Milch in einem Topf unter Rühren erhitzen und schmelzen. Soße ca. 1 1/2 Stunden auskühlen lassen.
2. Spekulatius in einen großen Gefrierbeutel geben, mit einer Kuchenrolle darüberrollen, bis die Kekse grob zerbröselt sind. Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Sirup, Vanillezucker, Zimt, Ingwer und Nelken mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz verrühren.
3. 100 ml Milch zugießen, zu einer weichen Creme verrühren. Eventuell noch etwas Milch unterrühren, falls die Creme zu fest ist. Sahne in 2 Portionen unter die Frischkäsecreme heben.
4. Keksbrösel, Creme und Soße in mehreren Schichten in eine große Glasschüssel schichten. Einige Keksbrösel und Rest Karamellsoße darauf verteilen.

Stefanie Martens

Eine Empfehlun

Sabine Klintworth

ng von Sabine Klintworth: Rehkeule an Kirschsauce mit Semmelknödeln

Zutaten für 5 Personen:

2 Zweige Rosmarin
2 Wacholderbeeren
1 Bund Suppengemüse
1 Rehkeule (mit Knochen; ca. 1,4 kg)
Salz, Pfeffer
3 EL Öl
250 ml Rotwein
5 Scheiben Speck
4 Brötchen (2-3 Tage alt)
150 ml Milch
1 Zwiebel
1- 2 EL Butter
1 Bund Schnittlauch
2 Eier
1 kleiner Wirsing
1 Glas (720 ml) Kirschen
1 gestrichener EL Speisestärke
Alufolie

Zubereitung:

1. Für die Rehkeule Backofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C). Rosmarin waschen, trocken schütteln. Wacholder im Mörser andrücken. Suppengemüse putzen bzw. schälen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Rehkeule kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Keule darin rundherum anbraten.
3. Gemüse um die Keule verteilen, ca. 2 Minuten anrösten. Mit Wein ablöschen, Rosmarin und Wacholder zugeben. Keule mit Speck belegen. Im heißen Ofen ca. 2 Stunden garen. Nach ca. 1 Stunde Keule mit entstandenem Bratenfond beschöpfen und evtl. etwas Wasser nachgießen.
4. Für die Knödel Brötchen klein würfeln. Milch erhitzen, darübergießen und ca. 30 Minuten einweichen. Zwiebel schälen, hacken. 1 EL Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Ringe schneiden.
5. Mit Zwiebel und Eiern unter die Brötchen kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus ca. 15 Knödel formen. Zugedeckt mind. 1 Stunde kalt stellen.
6. Für den Wirsing Kohl putzen, waschen, in breite Streifen schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Wirsing darin andünsten. Ca. 100 ml Wasser zugeben und ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Bräter herausnehmen, Speck entfernen. Keule in Alufolie wickeln. Bratenfond mit Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen. Kirschen mit Saft zufügen, aufkochen. 3 EL Wasser mit Stärke verrühren, in die Soße rühren, ca. 2 Minuten köcheln.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Knödel in reichlich siedendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten gar ziehen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

Mit Rehkeule, Wirsing und Kirschsoße anrichten.

Gin, Gin und nochmals Gin – EDEKA Böttjer bietet ein umfangreiches Sc

Die Zeit der Soft-Getränke ist vorbei, das Getränk dieses Jahrzehnts ist der Gin! Galt es vor ein paar Jahren noch als schick, Champagner schlürfend die Nächte zu verbringen, ist man jetzt wieder handfester geworden. Die Nachfrage nach Gin und Gin-Mixgetränken ist zurzeit riesig. Denn Gin ist ein unglaublich vielseitig verwendbares Getränk. Hauptbestandteil sind Wachholderbeeren und Getreide oder Melasse. Jeder Ginhersteller verwendet zudem Gewürze, um „seinem" Gin einen einzigartigen Geschmack zu verleihen. Ursprünglich war der holländische Genever des Arztes François de la Boe ein reiner Wacholderschnaps. Wilhelm III. von Oranien-Nassau wurde Ende des 17. Jahrhunderts englischer König und brachte so den Genever nach England. Hier erhielt er dann seinen Namen: Gin. Das war für die Engländer nämlich leichter auszusprechen als Jenever. 1690 kam der Erlass, dass nur noch englisches Getreide zur Herstellung verwendet werden durfte. Mit den großen Getreideanbaugebieten in Amerika wurde es aber immer billiger, Gin zu produzieren. Durch die Liberalisierung der Destillations-

Elephant London Dry Gin

Geschichte:
Die Macher von Elephant-Gin geben Afrika auch etwas zurück: von jeder verkauften Flasche Elephant-Gin kommen 15% zwei Tierschutz-Organisationen zugute, die sich dem Schutz des Afrikanischen Elefanten verschrieben haben.

Geschmack:
Der erste Geruch erzeugt ein feines Wacholderaroma, mit einem Unterton von Latschenkiefer und weiteren Kräuternoten, Kirschblütenakzenten und das Orangen- und Mandarinenaroma der Yuzu-Zitrone. Komplex, aber auffallend glatt und blumig sowie fruchtig und würzig.

0,7-L-Flasche
(1 Liter = 49.99)
34.99

Tanqueray No. Ten Gin

Geschichte:
Der Tanqueray No. Ten gehört wohl zu den bekanntesten Gins auf dem Markt. Der Name des Tanqueray No. Ten leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurde. Der Brennkessel mit der Nummer 10 („Tiny Ten") hat die Angriffe überstanden und ist übrigens bis heute in Gebrauch. Eng mit diesen Angriffen verbunden ist auch der Umzug von Tanqueray und Gordon's nach Schottland. Obwohl beide Marken wohl für den Inbegriff englischen Gins stehen, werden diese tatsächlich schon lange in Schottland (Cameronbridge) produziert.

Geschmack:
Für den Tanqueray No. Ten werden Wachholderbeeren, Koriandersamen, Kamille, Angelikawurzel, Lakritz sowie Grapefruit und Limette als Botanical verwendet. Die Besonderheit hierbei ist die Verwendung der gesamten Zitrusfrüchte – oft kommen von diesen nur die Schalen zum Einsatz.

0,7-L-Flasche
(1 Liter = 39.93)
27.95

0,7-L-Flasche
(1 Liter = 49.99)
34.99

ORTIMENT

gesetze übertraf die Gin-Produktion zeitweilig die Bier-Produktion um das Sechsfache! Dazu kam, dass der Rausch durch den hochprozentigen Alkohol sehr schnell eintrat und es so ein sehr billiges Vergnügen für das gesamte Volk war. Vor allem von Offizieren in den englischen Kolonien wurde Gin gerne getrunken, denn er half, den sauren Zitronensaft gegen Skorbut und Chininpulver gegen Malaria geschmacklich erträglich zu machen. Die berühmten Cocktailklassiker Gin und Tonic sowie Gin Fizz gehen auf diesen Gebrauch zurück. Die Regierung sah sich daher gezwungen, schärfere Qualitätskontrollen sowie höhere Steuern zu erlassen. Heute muss der Gin laut den Richtlinien der Europäischen Union einen Mindestgehalt von 37,5 Volumenprozent Alkohol besitzen, es gibt aber auch Sorten mit deutlich mehr Alkohol. Bei EDEKA Böttjer erhalten Sie heute eine vielfältige Auswahl – finden Sie Ihren Favoriten oder schenken Sie mit einer hochwertigen Flasche Gin ein bisschen Freude zum Fest! Die fachkundigen Mitarbeiter beraten Sie gerne!

Monkey 47 Dry Gin

Geschichte:
Monkey 47 ist ein Dry Gin, der im Schwarzwald aus dem Wasser einer hauseigenen Quelle hergestellt und in Steingutfässern gelagert wird. Seine Rezeptur geht auf den Briten Montgomery „Monty" Collins zurück, den es 1945 als Angehörigen der Royal Air Force zunächst nach Berlin verschlug, wo er sich für den Wiederaufbau des Berliner Zoos engagierte und die Patenschaft für einen Affen namens Max übernahm. Nach dem Militärdienst ließ sich Collins im Schwarzwald nieder und eröffnete den Landgasthof „Zum wilden Affen". Hier entwickelte er einen Schwarzwälder Gin, dessen Rezeptur seit 2008 die Basis für Monkey 47 Dry Gin bildet. Die Zahl im Produktnamen verweist auf die insgesamt 47 Zutaten, die bei der Herstellung verwendet werden. Neben exotischen Kräutern finden auch lokale Kräuter und Beeren ihren Weg in den Gin.
Geschmack:
Das überzeugende Resultat ist ein harmonisch komplexer Gin mit einem klaren Wacholderaroma, das von einer frischen Zitrusnote, leichten Pfefferaromen und subtil bitteren Fruchtnoten wunderbar ergänzt wird.

Bombay Sapphire East Gin, 42%

Destillerie: The Bombay Spirits Company – London – England

Geschichte:
Wie auch die anderen Gins der „The Bombay Spirits Company" wird der „Bombay Sapphire East" mit der Dampfinfusion-Methode hergestellt. Neben den zehn normalen Zutaten des Bombay Gins werden diesem Gin noch Zitronengras aus Thailand und Schwarzer Pfeffer aus Vietnam beigefügt, daher auch der Beiname „East". Da der Gin speziell für den amerikanischen Markt gedacht war, und dort das Tonic Water eher etwas süßlicher ist, wird der „Bombay Sapphire East" mit 42% abgefüllt.
Geschmack:
Der „Bombay Sapphire East Gin" erhält durch die Beigabe des thailändischen Zitronengrases und des Schwarzen Pfeffers aus Vietnam ein exotisches Aroma. Er hat eine pfeffrige Stärke und durch das Zitronengras schmeckt man florale und kräutrige Noten heraus. Abgerundet wird dies alles durch den gewohnten, guten Geschmack des „Bombay Sapphire"-Gins.

0,7-L-Flasche
(1 Liter = 31.41)
21.99

0,7-L-Flasche
(1 Liter = 41.41)
28.99

Bombay Original Dry Gin, 40%

Destillerie: The Bombay Spirits Company – London – England

Geschichte:
Der „Bombay Original Dry Gin" wird nach einem alten Rezept aus dem Jahr 1761 hergestellt. Das Besondere an diesem Gin ist der ungewöhnliche Destillationsprozess, bei dem eine Dampfinfusion eingesetzt wird. Die meisten Gins werden zusammen mit ihren Zutaten destilliert. Beim Verfahren der Dampfinfusion, wird der Kornbrand alleine destilliert und später als Dampf durch die handverlesenen Zutaten geleitet. So nimmt der Gin die Aromen der Kräuter auf, und es ergibt sich ein subtiles, volles Aroma, welches diesen Gin zu einem besonderen Geschmackserlebnis macht.
Geschmack:
Der „Bombay Original Dry Gin" kommt im Gegensatz zu dem „Bombay Sapphire" mit zwei Zutaten weniger aus, was dem Geschmack aber nicht schadet. Durch die Dampfinfusion werden die Aromen der acht verschiedenen Zutaten perfekt an den Gin abgegeben, und man schmeckt Wacholderbeeren, Koriander und eine leichte Zitrusnote heraus.

EDEKA Böttjer zu Gast in der Selsinger Grundschule

Vom 17. bis 19. November war ein ausgewähltes Ernährungsservice-Team gemeinsam mit Christina Oevermann in den dritten Klassen der Selsinger Grundschule zu Gast, um unter dem Motto „Mehr bewegen, besser essen“ über eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu informieren. Spielerisch lernten die Kinder im Rahmen eines gesunden Frühstücks wie wichtig Obst und Gemüse für unsere Gesundheit sind. Zur Veranschaulichung diente die EDEKA-Ernährungspyramide. Natürlich durften die Schüler das Programm aktiv mitgestalten. Mit schönen Kochmützen ausgestattet, schnippelten sie unter Anleitung fleißig Obst und kreierten daraus im Anschluss bunte Fruchtspieße. Auch ein gemeinsames Mittagessen stand auf dem Programm. Es gab leckere Vollkornnudeln mit selbstgemachter Tomatensoße. Die Kleinen waren begeistert und hatten beim Essen im Anschluss gleich doppelt Spaß – denn selbstgemacht schmeckt es nun mal am besten! „Wir freuen und den Kindern auf diese Weise eine gewisse Wertschätzung für gesunde Lebensmittel mitgeben zu können. Wenn die Kinderaugen am Ende vor Freude strahlen, ist das der schönste Dank für uns“, so Christina Oevermann zum Hintergrund der Aktion.

Es wurde getauscht, was das Zeug hält ...

Die MTSV-Sticker-Tauschbörse war für die Sportbegeisterten in der Region ein Anlass für ein Treffen im Vereinsheim. Es wurde fleißig getauscht und am Glücksrad von EDEKA Böttjer gedreht. „Wir freuen uns über die durchweg positive Resonanz und sind glücklich, unsere Kunden mit dieser Aktion etwas näher zusammenbringen zu können“, sagt Christina Oevermann.

Die nächste Sticker-Tauschbörse findet am 16. Dezember von 11 bis 15 Uhr statt. Achtung: alle Interessierten treffen sich hierfür erneut im Vereinsheim des MTSV in Selsingen.

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Weihnachtszeit . . .

Wenn ich auf die Advents- und Weihnachtszeiten zurückblicke, kommen mir sehr unterschiedliche Erinnerungen in den Sinn. Zunächst natürlich die Jahre der Kindheit: Kerzenschein, Duft nach Plätzchen, Vorfreude auf die Geschenke usw. Jedoch: Meine Eltern hatten nie so richtig Zeit, denn der Laden und die Kunden kamen zuerst. Die Wochen vor Weihnachten waren damals wie heute für das Geschäft die wichtigsten Wochen des Jahres. Also gab es „Plätzchen backen“ bei meiner Tante Engel oder zusammen mit meiner Cousine Rika und meinem Cousin Hans-Georg bei meinen Tanten in Rhade. Und dennoch: Etwas Zeit fanden meine Eltern immer für gemütliche Adventsabende. Und die Weihnachtsabende mit der Bescherung sind natürlich unvergessen.

Ich glaube, wenn unsere Kinder Christina und Matthias zurückblicken, werden sie ähnliche Erinnerungen haben. Besonders meine Frau Brigitte im Porzellan- und Geschenkartikelladen sowie zeitweise auch im Spielzeugladen war zeitlich sehr eingebunden. Aber für die Kinder gab es immer Zeit für die Vorfreude auf Weihnachten.

Und heute? Eigentlich hat sich nicht sehr viel verändert. Schon im März müssen Weihnachtsgebäck und Süßwaren bestellt werden. Die ersten Paletten Lebkuchen kommen im September in den Laden. Schoko-Weihnachtsmänner usw. folgen Mitte Oktober. Gerne würden wir das Ganze etwas hinausschieben. Aber die Ware wird geliefert und wir haben keinen Lagerplatz. Außerdem gibt es die Lebkuchen überall schon im September. Und irgendwann kommt der erste Kunde und fragt: „Hebt ji noch gor keen Wiehnachsgebäck?“

Und so bemühen wir uns jedes Jahr um eine schöne Advents- und Weihnachtsstimmung. Die Märkte werden geschmückt, leise weihnachtliche Musik wird gespielt und in der Obstabteilung dominieren Clementinen und Nüsse.

Ich wünsche Ihnen ein schönes und besinnliches Weihnachtsfest und ein gutes Jahr 2018.

In der Weihnachtsbäckerei ...

Weihnachtliche Gewürze und fruchtige Rosinen: An Weihnachten freuen wir uns über feine Kuchen und Gebäck. Backen Sie doch dieses Jahr gemeinsam mit Ihren Kindern! Die Kleinen freuen sich und können am Ende stolz ihr Meisterwerk präsentieren. Das schafft Freude! Nutzen Sie die gemeinsame Zeit kreativ und probieren Sie dieses tolle Cake-Pop-Rezept aus! Alternativ finden Sie ein passendes Rezept für einen Kuchen im Glas für alle kleinen Naschkatzen. Haben Sie Spaß zusammen und genießen Sie die besinnliche Zeit!

Zauberhafte Cake-Pops

Zutaten:
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Schaschlikspieße aus Holz
ein Nudelholz

Für die Glasur:
1 Eiweiß
250 g Puderzucker, gesiebt
etwas Zitronensaft
Dekoperlen
eine Palette oder ein Messer

Zubereitung: Mischt den Zucker mit dem Vanillezucker und das Mehl mit dem Backpulver. Fügt dann beides zusammen und gebt die weiche Butter und das Ei hinzu. Verrührt und knetet nun alles kräftig mit den Händen durch, bis ein Mürbeteig entsteht. Nun lasst den Teig im Kühlschrank für eine Stunde ruhen. Bestreut nun eine große Fläche, zum Beispiel einen Teil eurer Küchen-Arbeitsplatte, mit einer dünnen Mehlschicht. Dann könnt ihr euren Teig aus dem Kühlschrank holen. Rollt ihn mit dem Nudelholz zu einem halben Zentimeter dicken Teig aus und stecht eure Sterne aus. (Ihr könnt natürlich auch andere Formen verwenden.) Nun heizt den Backofen auf 220°C (Umluft 190°C) vor und legt ein Backblech mit Backpapier aus. Dann könnt ihr eure ausgestochenen Kekse auf das Blech legen und sie für acht bis zehn Minuten in den Backofen schieben. Holt eure Kekse rechtzeitig aus dem Ofen und steckt in die warmen Kekse jeweils einen Schaschlikspieß von unten hinein wie auf dem Bild. Lasst die Kekse dann auf einem Rost abkühlen. Schlagt nun das Eiweiß steif und vertstreicht es mit dem Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einer Glasur. Nun könnt ihr die weihnachtlichen Sterne mithilfe der Palette oder eines Messers verzieren. Bezieht dazu die Kekse mit der Glasur und verziert sie dann mit den Dekoperlen, bevor die Glasur hart wird.

Kuchen im Glas

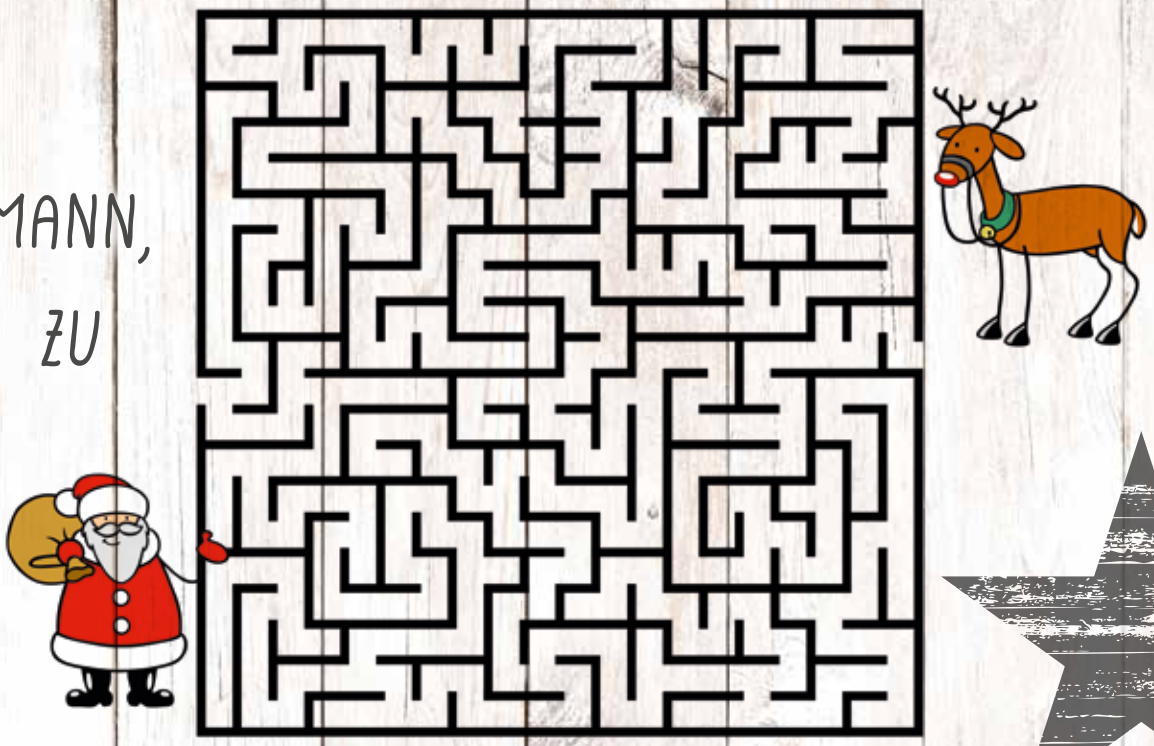
Zutaten für 6 Kuchen im Glas:
125 g Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz
2 EL Kakaopulver
ca. 1/8 l Milch

Zutaten für die Cremefüllung:
175 ml Schlagsahne
400 g Quark
6 EL Zucker
2 TL Zimt
Außerdem:
etwas Kakaopulver
etwas Zimt
etwas Lebkuchensirup

Zubereitung: Zuerst die Margarine cremig rühren. Den Zucker, Vanillezucker und die Eier untermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Dann das Mehl, Backpulver, Kakaopulver und das Lebkuchengewürz unterrühren und die Milch dazugeben. Das Backblech einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° (Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene) etwa 30 Minuten backen und im Anschluss auskühlen lassen. Nun 6 runde Kreise ausstechen und in die Dessertgläser geben. Mit dem Lebkuchensirup tränken. Für die Cremefüllung die Sahne steif schlagen und Quark, Zucker und Zimt unterrühren. Anschließend die Zimtcreme löffelweise darauf verteilen. Nach Belieben mit Kakao und Zimt bestäuben und mit übrig gebliebenden Kuchenbröseln garnieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Verschenken und Genießen!

Hilf dem Weihnachtsmann, sein Rentier zu finden



Jetzt brauchen wir nur noch etwas Farbe

Unvergessliche Geschenkideen…

Mit Ihrer Cewe-Fotostation bei EDEKA Böttjer!

Persönlich, kreativ und definitiv ein Unikat – mit den tollen Geschenkideen der Cewe-Fotostation zaubern Sie mit Sicherheit ein Lächeln ins Gesicht Ihrer Liebsten!

Gestalten Sie noch jetzt Ihr persönliches…

-Fotobuch
-lustige Fotokalender
-individuelle Handyhüllen
-Poster und Wandbilder
und vieles mehr

Liebe Kunden,

das gesamte Team von EDEKA Böttjer wünscht Ihnen schon jetzt eine besinnliche Weihnachtszeit im Kreise Ihrer Liebsten, ein tolles Weihnachtsfest und natürlich einen guten Rutsch ins Jahr 2018!

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

Ein Erlebnis für alle Kinder — Spurensuche im Wald

Winterliche Rezeptideen

Fitnesstipps für Sportmuffel — mit kleinen Tricks zum großen Erfolg

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!