Ausgabe 44 | 6/18

EDEKA

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Unsere Themen für Sie:

- Christina Oevermann und Matthias Böttjer im Interview
- Grosse Nikolausaktion für alle Kinder
- Weihnachtsangebote – da staunt sogar der Weihnachtsmann
- Festliche Rezeptideen, die verzaubern

www.edeka-boettjer.de

EDEKA

Ein Stück Heimat bei EDEKA Böttjer

Im Interview berichten die Geschwister Matthias Böttjer und Christina Oevermann über die Vorweihnachtszeit in ihren beiden Märkten in Bremervörde und Selsingen. Erfahren Sie, wie sich die Zeiten geändert haben und was den Marktinhabern ganz besonders am Herzen liegt.

Die Inhaber der beiden Märkte, Christina Oevermann und Ma

Herr Böttjer, wie erleben Sie die Weihnachtszeit bei Ihnen im Markt?

In der Weihnachtszeit ist bei uns Hochsaison. Aus diesem Grund ist eine gute Organisation das A und O. Wenn das Weihnachtssortiment geliefert wird, sind die Märkte voll mit Aufstellern und Köstlichkeiten für das besinnliche Fest. Da ist es wichtig Hand in Hand zu arbeiten und sich gegenseitig zu unterstützen. Zum Glück haben wir ein super Team, das zusammenhält und unseren Kunden trotz der stressigen Zeit möglichst immer mit einem Lächeln und einer guten Beratung zur Seite steht.

Frau Oevermann, was muss ein Markt in der Vorweihnachtszeit bieten?

Wir wollen, dass sich unsere Kunden bei uns wohlfühlen. Zu dem besagten Wohlfühlcharakter gehört vieles. Wir stehen unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite und möchten ihnen alles bieten was sie für ein gelungenes Fest benötigen. In diesem Punkt sind uns Besonderheiten, wie hochwertigste Fleischspezialitäten, die nicht jeden Tag auf dem Teller landen ebenso wichtig wie gute Produktqualität zum kleinen Preis. Wir bieten für jeden Geschmack und Geldbeutel das Richtige. Das ist extrem wichtig für uns und liegt uns seit jeher am Herzen.

Was hat sich in Ihren Augen im Vergleich zu früher geändert?

Die Welt ist im Wandel – zumindest nehme ich es so wahr. Während manche ein immer bewussteres Leben anstreben, sind andere insbesondere zur Weihnachtszeit vollends der Hektik und dem Alltagsstress verfallen. Bedürfnisse hab
Auch wir stehen hier vor großen Aufgaben, n
die Themen Umweltschutz und Nachhaltigke
bewegt sich derzeit einiges. Wir alle tragen V
unsere Gesellschaft - und ich finde es wichti
weiterhin ein Stück Heimatgefühl zu bieten, d
ist es, wonach sich die Menschen

Matthias Böttjer ergänz

Wir sind ein Familienbetrieb und da ist es wic
halten. Unsere Eltern sind für uns da und unt
auch unsere Partner und Kinder tragen ihren
wir als Familie zusammenhalten und uns geg
zen. Dafür sind wir sehr dankbar.

Herr Böttjer, wie verbringen Sie und Schwester Heiligabend und die Weihna ertage?

Wir feiern ganz traditionell. Zuerst gehen wir
che und danach sitzen wir gemütlich mit der F
Baum. Bei uns gibt es häufig Raclette. Und b
Schwester die traditionelle Weihnachtsgans.
Weihnachtstag treffen wir uns dann mit der g
Familie und besonders die Kinder freuen sich

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 2019!

en sich geändert.
man denke nur an
it. Im Einzelhandel
Verantwortung für
g unseren Kunden
enn ich glaube, das
sehnen.

t:

htig zusammenzu-
erstützen uns und
Teil dazu bei, dass
enseitig unterstüt-

d Ihre
achtsfei-

in die Kir-
Familie am
ei meiner
An einem
gesamten
natürlich.

Matthias Böttjer und Christina Oevermann:

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Märkten in Bremervörde und Selsingen. Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren, von unseren unschlagbaren Angeboten begeistern und erleben Sie gemeinsam mit uns eine hoffentlich entspannte Vorweihnachtszeit mit allem was Ihnen lieb ist. Wir stehen an Ihrer Seite, beraten Sie gerne und heißen Sie herzlich Willkommen. Bei EDEKA Böttjer freut man sich auf Sie!

Tipps und Empfehlungen zu Weihnachten

Genießen Sie mit den besonderen Spezialitäten aus den Bedientheken von EDEKA Böttjer unvergessliche Festtage. Ob erlesendes Weihnachtsgeflügel, hochwertiges Rindfleisch, aromatische Räucherfisch-Delikatessen oder feinste Käsespezialitäten - hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Natürlich finden Sie in den Theken pünktlich zum Fest viele weitere Köstlichkeiten, die sich im Nu zu schmackhaften Gerichten weiterverarbeiten lassen. Sprechen Sie mit den fachkundigen Mitarbeitern und lassen Sie sich auf Wunsch beraten und gönnen Sie sich in diesem Jahr etwas Besonderes!

Ihr Frischeteam aus Selsingen

Rinder-Rouladen – der Renner zu Weihnachten

Im Norden kommen zum Fest gerne Rinder-Rouladen auf den Tisch. Fein gefüllt und schonend zubereitet schmecken sie der ganzen Familie und können zudem gut vorbereitet werden. Ideal geeignet für besinnliche Feiertage – schlemmen und genießen Sie nach allen Regeln der Kunst!

Räucherfisch – eine Delikatesse!

Ob zum Frühstück oder Abendbrot in der festlichen Zeit – mit den Räucherfisch-Spezialitäten von EDEKA Böttjer sind Sie immer gut beraten. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und schlemmen Sie nach Herzenslust!

Sous Vide – erleben Sie unvergleichliche Geschmacksmomente

Erleben Sie das volle Fleischaroma, das beim Niedrigtemperaturgaren entsteht. Zarter und saftiger geht es nicht. Die Sous-Vide-Methode stammt nicht ohne Grund aus der Spitzengastronomie, wo sie seit Langem Feinschmecker allerorts in ihren Bann zieht. Auch Fleischermeister Michael Behnken ist überzeugt und begeistert vom dem speziellen Garverfahren und empfiehlt zum Fest Rumpsteak oder Filetsteak.

Weihnachtsgeflügel – der Klassiker zum Fest!

Sie lieben es traditionell und wünschen sich zum Fest eine Gans oder Ente? Dann sprechen Sie die freundlichen Mitarbeiter an der Bedientheke an und bestellen Sie Ihr Weihnachtsgeflügel bis zum 14. Dezember vor. Zubereitungsempfehlungen erhalten Sie auf Wunsch ebenfalls an der Theke.

Bestellung: bis zum 14. Dezember

Raclette oder Fondue

Immer beliebter zum Fest werden Raclette und Fondue. Lassen Sie sich von den fachkundigen Mitarbeitern der Käsetheke bei der Auswahl beraten und gönnen Sie sich gesellige Stunden im Kreise Ihrer Liebsten bei leckerem Käse- und Fleischgenuss. Ob an Weihnachten oder Silvester – EDEKA Böttjer hat für jeden Geschmack und Anlass die richtigen Artikel.

Eine Empfehlung von Natascha Hinsch: Lachsfilet im Spekulatiusmantel

Zutaten für 4 Portionen:

2 Bio-Orangen
100 g Butter
75 g Spekulatiuskekse
1 Tl getrockneter Majoran
75 g Semmelbrösel
grobes Meersalz
Cayennepfeffer
1 Prise Zimt
800 g Lachsfilet (ohne Haut)
1 Bund Schnittlauch
4 El Zitronensaft
Pfeffer
Zucker
6 El Olivenöl

Natascha Hinsch

Zubereitung:

Zuerst reiben Sie die Schale von den Orangen ab. Das Fruchtfleisch schneiden Sie später in dünne Scheiben. Im Anschluss einen Esslöffel Butter auf ein Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen. Orangenschale mit Spekulatiuskeksen sowie Majoran fein pürieren. Restliche Butter zerlassen, in einer Schüssel mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Jetzt das Lachsfilet in vier gleich große Stücke schneiden und salzen. Nun die Spekulatiusmischung auf dem Lachs verteilen und gut andrücken. Im Anschluss auf die Orangenscheiben setzen und dann im heißen Ofen im oberen Drittel zehn bis zwölf Minuten backen. Am Ende den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Öl verrühren und den Schnittlauch untermischen. Jetzt können Sie den Fisch mit dem Schnittlauchöl beträufeln und wahlweise mit Gemüse und Püree servieren. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Yvonne Schwarz

e Empfehlung von Yvonne Schwarz: Ibéricokarree mit Pfifferlingkruste

Zutaten für 4 Portionen:

Pilzkruste:
50 g Pfifferlinge
1 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
40 g glatte Petersilie
8 Stiele Thymian
150 g Butter
2 Tl Meersalz
50 g Semmelbrösel
2 Eigelbe, Eier Gr. M

Braten und Sauce:
1,4 kg Karree vom Iberico-Schwein
200g Roscoff-Zwiebeln
6 Stiele Thymian
Teutoburger Ölmühle Raps-
kernöl zum Braten
200 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Tl Pfefferkörner (schwarz)
1 Glas Kalbsfond
1 El Speisestärke
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Kruste Pfifferlinge sorgfältig putzen und gut abtropfen lassen. Pfifferlinge klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge darin bei starker Hitze 2 bis 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlinge zwischen Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilien- und Thymianblätter abzupfen, fein schneiden. Butter mit den Quirlen des Handrührers in 3 bis 4 Minuten schaumig schlagen. Kräuter, Pilze, Meersalz, Brösel und Eigelbe kurz unterrühren. Butter zwischen 2 Lagen Backpapier 5 mm dünn ausrollen, kalt stellen. Für die Sauce Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Thymianblätter abzupfen. Zwiebeln, Thymianblätter und Stiel zusammen in Öl braten, bis die Zwiebeln goldgelb glänzen (gerne können Sie hier einen TL Rohrzucker zugeben, um die Zwiebeln und den Thymian zu karamellisieren). Fond mit Thymian bei mittlerer Hitze auf 300 ml einkochen. Mit der in wenig Weißwein angerührten Stärke binden, 2 Minuten kochen lassen. 20 Minuten vorm Garen Karree aus dem Kühlschrank nehmen. Karree mit Salz würzen. Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Karree mit der Fleischseite nach unten bei starker Hitze 2 Minuten braten, wenden und 1 Minute weiter braten, mit Pfeffer würzen. Karree auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Gas 1; Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 30 bis 35 Minuten garen (Kerntemperatur 60 bis max. 63 Grad). Karree aus dem Ofen nehmen, Backofen auf 230 Grad Grill schalten. Ein Stück in der Länge des Fleischstücks von der Krustenmasse schneiden und auf das Fleisch legen. Unterm vorgeheizten Backofengrill bei 230 Grad in ca. 1 Minute goldbraun überbacken. Karree aus dem Ofen nehmen, in Koteletts schneiden, mit der Sauce servieren. Dazu passen gebratene Kartoffeln mit Pilzen.

Eine Empfehlung von Astrid Oetjen: Mangomousse mit Schokoladensauc

Zutaten für 6 Portionen:

5 Blätter weiße Gelatine
3 reife Mangos
1 Bio-Limette
2 Becher griechischer Joghurt (à 200 g),
3 El Limoncello (alternativ Orangenlikör oder -saft)
150 ml Schlagsahne
4 El Zucker
80 g Kuvertüre
50 ml Schlagsahne
50 ml Milch
1 El Ahornsirup

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Fruchtfleisch der zwei Mangos klein schneiden. Limettenschale fein abreiben, Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Im Anschluss die Mangowürfel mit dem Joghurt in einem hohen Gefäß pürieren. Dann das Mangopüree in einer Schale mit Limettensaft und -schale verrühren. Limoncello erhitzen, Gelatine ausdrücken und tropfnass darin auflösen. Gelatine zügig unter die Creme rühren und kalt stellen. Danach die Sahne mit dem Zucker halb steif schlagen. Sobald die Creme leicht zu gelieren beginnt (ca. 20 Minuten), 1/3 der Sahne unterrühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in eine Schale geben und abgedeckt mindestens sechs Stunden kalt stellen. Nun die Kuvertüre fein hacken und in einer Schale über Wasserdampf schmelzen lassen. Jetzt die Sahne und Milch in einem Topf erwärmen, heiß über die Kuvertüre gießen und verrühren. Am Ende den Ahornsirup unterrühren. Fertig ist die Sauce, die nun erst mal zur Seite gestellt werden darf. Zehn Minuten vor dem Servieren nehmen Sie die Mousse aus dem Kühlschrank und schälen die restliche Mango. Die Mangohälften längs in feine Scheiben schneiden und die Hälfte der Mangoscheiben aufrollen. Die Fruchtscheiben und -rollen richten Sie nun auf den Tellern an. Es folgt das Mangomousse. Hierfür mit Hilfe eines Esslöffels pro Teller zwei schöne Nocken formen und anrichten. Die Schokoladensauce im Wasserbad erhitzen und fein auf den Tellern garnieren. Fertig ist eine wunderbar weihnachtliche, süße Verführung.

Astrid Oetjen

Claudia Meyer

Eine Empfehlung von Claudia Meyer: Stollenmousse mit Mokkasauce

Zutaten für 6 Portionen:

Stollenmousse:
20 g Sultaninen
20 g Orangeat
20 g Zitronat
6 El Amaretto
3 Kapseln Kardamom
0.5 Tl Muskatblüte
0.25 Tl Zimt
0.25 Tl Ingwer
200 g Kuvertüre
2 Blätter Gelatine
1 Vanilleschote
2 Eier
1 El Zucker
Salz
400 ml Schlagsahne

Mokkasauce:
50 g Bitterschokolade
150 ml Mokka
4 El Kaffeelikör
1 Tl Speisestärke

Pistazienkrokant:
20 g Pistazienkerne
50 g Zucker

Zubereitung:

Für die Mousse Sultaninen, Orangeat und Zitronat sehr fein hacken, in 4 El Amaretto einweichen und beiseitestellen. Kardamomkapseln mit dem Messerrücken vorsichtig aufschlagen und die Samen auslösen. Kardamom und Muskatblüte im Mörser fein mahlen und mit Zimt und Ingwer mischen. Gewürzmischung beiseitestellen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schale im warmen Wasserbad (darf nicht kochen) schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Eier mit Zucker, 1 Prise Salz, Vanillemark, Gewürzmischung und restlichem Amaretto im Schlagkessel über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die ausgedrückte Gelatine im warmen Eischaum auflösen. Kuvertüre und eingeweichte Amarettomischung unterrühren. Im kalten Wasserbad kalt rühren. Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Masse heben. Mousse in eine Schale füllen und mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Für die Mokkasauce die Schokolade fein hacken. Mokka mit Zucker aufkochen. Kaffeelikör mit Stärke verrühren, unter ständigem Rühren zugießen und die Sauce damit binden. Topf beiseiteziehen, die Schokolade zugeben und unter Rühren auflösen. Sauce abkühlen lassen. Für das Pistazienkrokant Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen, von der heißen Herdplatte ziehen und die Pistazien unterrühren. Sofort auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen. Mit einem großen Küchenmesser grob hacken. Einen Esslöffel kurz in heißes Wasser tauchen. Damit jeweils 2-3 Nocken von der Mousse abstechen und auf Tellern anrichten. Mit Mokkasauce beträufeln, mit Pistazienkrokant bestreuen und servieren.

Backen mit Kindern – Geschenke mit Herz

In der Vorweihnachtszeit gehört es einfach dazu und stimmt uns alle erst so richtig ein auf die bevorstehenden Festtage: das Plätzchenbacken. Insbesondere für alle Kinder ist es ein riesiger Spaß, gemeinsam köstliche Kekse zu backen und diese im Anschluss mit bunten Streuseln und Perlen zu verzieren. Nehmen Sie sich diese gemeinsame Zeit mit Ihren Kindern und nutzen Sie unseren praktischen Rezeptvorschlag für alle kleinen Hobbybäcker. In kleinen Tütchen verpackt lassen sich die selbst gemachten Plätzchen übrigens wunderbar als kleine Aufmerksamkeit zum Fest verschenken. Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Plätzchenrezept für Kinder

Zutaten für 2 Bleche:

- 300 Gramm Mehl
- 200 Gramm Margarine (zimmerwarm)
- 100 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät vermengen. Ältere Kinder können bereits bei diesem Schritt mithelfen. Den Teig anschließend für eine halbe Stunde kalt stellen. Dann können die Kinder den Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einer Wachstischtuchdecke ausrollen und mit Förmchen ihrer Wahl ausstechen. Unser Rezept eignet sich besonders gut für das Backen mit Kindern, weil es keine Eier, Hefe oder Backpulver enthält und die Kleinen problemlos naschen können. Zum Schluss die Plätzchen auf einem Blech platzieren, das mit Backpapier ausgelegt ist, und für ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Auskühlen können die Kinder die Plätzchen nach Lust und Laune mit Zuckerguss, Schokolade oder Streuseln verzieren.

Wiesbauer®
TYPISCH ÖSTERREICHISCH

Neu im Sortiment: Wiesbauer – Haubenküche für zu Hause

Sie lieben es unvergleichlich zart und saftig? Dann sind die neuen Produkte von Wiesbauer genau das Richtige für Sie. Das Geheimnis ihres erlesenen Geschmackes ist das spezielle Garverfahren. Die Sous Vide-Methode, das Garen bei niedrigen Temperaturen unter Vakuum, stammt ursprünglich aus der französischen Spitzengastronomie. Durch das langsame Garen wird das Fleisch unglaublich zart und entwickelt sein volles Aroma – ein unbeschreiblicher Genuss, den Sie nun ausprobieren können. Einfach Fleischprodukt nach Anleitung im Ofen garen und genießen! Machen Sie den Test!

Schudeisky
GURKEN

Omas Gurken – nimm 2 bezahl 1

Hergestellt nach einem alten Familienrezept, natürlich ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe, und in verschiedenen Sorten erhältlich, sind sie im ganzen Norden der Renner.

Vom 3. bis 8. Dezember bei EDEKA Böttjer.
Nur solange der Vorrat reicht.

2 Gläser
2.29

Schudeisky Omas Gurken
2 x 400-g-Glas
(1 kg = 2.86)

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: o, du schöne glitzernde Weihnachtszeit

„All überall auf den Tannenspitzen sah ich goldene Lichtlein blitzen“… - in den Jahren meiner Kindheit, also in den Fünfzigern und Anfang 60er Jahren des letzten Jahrtausends beschränkte sich der Weihnachtsschmuck im Selsinger Ortskern auf den großen Tannenbaum mitten auf dem Brink.
Wir Kinder konnten es kaum erwarten, dass die vielen Kerzen zum Leuchten gebracht wurden. Der große Schalter dazu befand sich am Bauernhaus von Adolf Ohrenberg (heute steht da die Volksbank).
Einmal durfte auch ich den Schalter umlegen: Onkel Ohrenberg (so nannten wir Kinder den humorvollen, später in Selsingen fast legendären Adolf Ohrenberg) nahm mich auf den Arm, und ich durfte die vielen Lichtlein zum Strahlen bringen - ein unvergessliches Erlebnis.
Und bei uns im Laden? Natürlich wurde weihnachtlich geschmückt, aber erst Ende der Sechziger: Hier ein paar große Christbaumkugeln, dort ein wenig Lametta und im Schaufenster der Weihnachtsmann mit Schlitten und Rentieren, der die Geschenke brachte. Da drückten sich die Kinder voller Vorfreude die Nasen platt. Nachdem das Wirtschaftswunder so richtig in Gang gekommen war, gab es auch bei uns in den Regalen eine Vielfalt an Nüssen, Schokolade und Weihnachtsgebäck. Dazu fuhren meine Eltern zu sogenannten „Saison-Messen“ nach Hamburg. Im März wurden die Weihnachtsartikel bestellt und im September die Ostereier. Damals galt, wie z.T. auch noch heute: Erst nachdem die Bestellungen vorlagen, wurden die Artikel hergestellt. Man wollte ja nichts übrig behalten, denn wer kauft schon Weihnachtsmänner Anfang Januar? Zu den Messen durfte ich meist mit, und das war super: Überall konnte man probieren, es war das reinste Schlaraffenland.
Was übrigens die Schaufenster angeht, fällt mir noch eine Kindheitserinnerung ein: Vor der Kirche gab es den Spiel-und Schreibwarenladen von Werner Ebernickel. Links vom Eingang gab es ein kleines Schaufenster mit Spielwaren. Für uns Kinder ein Traum. Mittendrin stand eine Dampfmaschine, die ich mir vom Weihnachtsmann sehnlichst wünschte. Allerdings ist der Wunsch offenbar nicht bei ihm angekommen. Vielleicht lag es daran, dass ich in der Schule in Physik nicht gerade eine Leuchte war.
Heute leuchtet der Selsinger Ortskern. An den Häusern der Weihnachtsschmuck, in den Kastanien am Brink die Sterne. Und für die Kinder immer wieder etwas Besonderes: Die Märchenbilder, vor vielen Jahren von dem Malermeister Günther Carstens geschaffen. Ein weihnachtlicher Spaziergang durch Selsingen von Märchen zu Märchen, nicht nur für Selsinger Familien ein „Muss“.
Und wenn dann auch noch ein paar Schneeflocken vom Himmel rieseln, dann ist die Stimmung nahezu vollkommen.

Ich wünsche Ihnen eine schöne besinnliche Advents- und Weihnachtszeit.

Heiko Meier aus Rockstedt nutzt Genuss+ seit der ersten Stunde

„Ich war einer der ersten App-Nutzer im Markt in Selsingen und von Anfang an von den Funktionen begeistert. Besonders schätze ich die praktische Bezahlfunktion. Mein Handy habe ich immer dabei, das Portemonnaie nicht. Im Laufe der Zeit habe ich schon über 1000 Punkte gesammelt und dafür gerade einen Gutschein über 10 Euro bekommen. Ebenfalls interessant an Genuss+ sind die Angebote und Gratisartikel. Ich kann die App nur jedem wärmstens empfehlen."

Die Genuss+ App.

Für Jäger und Sammler.

SAMMELN, SPAREN, GENIESSEN.

So einfach war Bezahlen noch nie! Sparen Sie sich den Griff zum Portemonnaie und zahlen Sie bargeldlos und bequem per App.
Wie das geht? Ganz einfach: die EDEKA Genuss+ App herunterladen, registrieren, Ihren Lieblingsmarkt favorisieren und los geht's!
Über 300 EDEKA Märkte in der Region Nord nehmen bereits teil.

Bei jedem Einkauf sammeln Sie gleichzeitig wertvolle Genusspunkte. Freuen Sie sich auf spezielle Coupons, kleine Geschenke und regelmäßige Überraschungen.
Und pssst: In der Adventszeit gibt es die sogar täglich!

JETZT BEI Google Play | Laden im App Store

Jetzt die App gratis herunterladen,
Punkte sammeln und Coupons sichern.

Wir ♥ Lebensmittel.

ÜBER 300 MÄRKTE
freuen sich bereits auf die Kunden mit der Genuss+ App.

Freuen Sie sich auf viele Überraschungen im Genuss+ Adventskalender.

111 JAHRE EDEKA

Bastelideen zum Weihnachtsfest

In der Vorweihnachtszeit gibt es nichts Schöneres als gemeinsam Zeit zu verbringen. Warum basteln Sie nicht zusammen mit Ihren Kindern in der warmen Stube kleine Geschenke für Oma und Opa zum Fest. Die Kleinen freuen sich über eine spannende Aufgabe und haben an Heiligabend gleich ein tolles Präsent, das sie stolz verschenken können. Hier finden Sie die eine oder andere Anregung. Lassen Sie sich inspirieren und haben Sie Spaß beim Basteln und Heimwerken.

Basteltipp Holz-Hirsch

Das braucht man:

- 1 dünne Holzplatte, am besten Sperrholz
- 1 Laubsäge
- Schleifpapier
- weiße oder braune Farbe
- Kleber

Holen Sie sich die Tiere des Waldes nach Hause

So geht's: Zeichen Sie einen Hirsch auf Papier. Fertigen Sie daraus eine Papp-Schablone und malen Sie die Umrandung auf die Holzplatte. Nun sägen Sie den Hirsch entlang des Randes aus. Eine rechteckige kleine Holzplatte, Größe orientiert sich an der Größe des Hirsches, dient später als Fuß. Schleifen Sie das Holz mit dem Schleifpapier glatt. Hier können ältere Kinder behilflich sein und malen Sie später mit weißer oder brauner Farbe kleine Schattierungen auf. Sobald der Hirsch von beiden Seiten getrocknet ist, kann er mit Kleber auf die rechteckige Holzplatte aufgeklebt werden. Und fertig ist ein tolles Weihnachtsgeschenk!

Ein Wunschbaum für die Liebsten

Das braucht man:

- Holzstöcke in verschiedenen Längen
- Schnur

So geht's: Bastelt zum Fest einen schönen Tannenbaum aus Holzstöckchen. Liebe Kinder, macht euch gemeinsam mit euren Eltern auf in den Wald und sammelt fleißig kleine Stöcke und Äste. Daraus lässt sich ein schöner Wunschbaum zaubern. So geht's: einfach oben mit den kleinsten Ästen anfangen und nach unten immer größer werden. Legt die Stöcke und Äste hierfür auf den Boden. Wenn alle Längen passen, bindet ihr die Stöckchen zu einem Baum zusammen. Dieser lässt sich im Anschluss prima verzieren. Ob mit bunten Kugeln, Schleifen oder kleinen Kärtchen mit netten Wünschen zum Fest – werdet kreativ und bastelt euren Liebsten einen ganz besonderen Baum zum Weihnachtsfest.

Viel Spaß dabei wünscht das Team von EDEKA Böttjer!

Der Nikolaus zu Gast bei EDEKA Böttjer

Bald ist es wieder so weit – der Nikolaustag am 6. Dezember nähert sich mit großen Schritten. Auch in diesem Jahr wird der Nikolaus wieder die Märkte von EDEKA Böttjer in Selsingen und Bremervörde besuchen, um alle Stiefel mit leckeren Überraschungen zu füllen. „Liebe Kinder: Bringt eure Stiefel, fein geputzt, bis zum **5. Dezember** zu uns in die Märkte“, so Matthias Böttjer. Am Nikolaustag darf dann jedes Kind seinen Stiefel, hoffentlich prall gefüllt, wieder abholen.

Rückblick: EDEKA Böttjer zu Gast in der Selsinger Grundschule

Vor Kurzem war das Ernährungsservice-Team von EDEKA Böttjer in 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. Die Kleinen waren begeistert und hatten beim Essen im Anschluss gleich doppelt Spaß – denn selbst gemacht schmeckt es nun mal am besten! „Wir freuen uns, 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.

Der EDEKAlender – ein Spaß für Jung und Alt

Tolle Preise hinter 24 Türchen: Das Team von EDEKA Böttjer möchte Sie, liebe Kunden, jeden Tag glücklich machen. „Bei uns ist jeder Tag in der Vorweihnachtszeit ein Gewinn“, lächelt Christina Oevermann. Hinter jedem Türchen versteckt sich die Abbildung eines attraktiven Preises, insgesamt verbirgt sich hinter den 24 Türchen ein Gesamtwert von 1 000 Euro. „Zu gewinnen sind neben Einkaufsgutscheinen und Süßwaren viele Nonfood-Artikel unserer Eigenmarke EDEKA zuhause, zum Beispiel Messer-Sets, Kochtöpfe und Handtücher“, ergänzt Matthias Böttjer. Mitmachen lohnt sich also und ist ganz einfach: Sie füllen die Teilnahmekarte aus und werfen diese in die dafür vorgesehene Box im Markt. Jeden Tag wird ein Türchen geöffnet, am Montag das von Sonntag mit. Hängt am Folgetag Ihr Name am Kalender, heißt das: Sie können sich freuen und Ihren Gewinn gleich mit nach Hause nehmen. Machen Sie mit!

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen

22. Dezember
von 8 bis 20 Uhr
(auch in Selsingen)

24. Dezember von 7 bis 13 Uhr

31. Dezember von 8 bis 14 Uhr

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

Winterliche Rezeptideen

Mitarbeiter stellen sich vor

Fit ins neue Jahr

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!