Ausgabe 47 | 3/19

Böttjer aktuell

Einkaufen erleben!

Leckeres vom Grill!

Inhaber Matthias Böttjer

Unsere Themen für Sie:

Grillempfehlungen der Fleischer

Kai Oevermann im Interview über Imkerei

Abschied von Marktleiter Marc Kliebisch

www.edeka-boettjer.de

Alles für Ihr Grillvergnügen

Der Sommer ist da und es zieht uns nach draußen. Was bietet sich da eher an, als den Grill anzuheizen. „Wir haben in unseren Märkten in Bremervörde sowie Selsingen passend zur Grillsaison wirklich alles vorrätig, was Ihr Herz begehrt. Highlights sind nicht nur unsere Produkte im Selbstbedienungsbereich, sondern auch alle Köstlichkeiten die Sie in unserer Frischetheke finden. Unser Fachpersonal dahinter liefert Ihnen zudem Tipps zur Zubereitung. Sprechen Sie das Serviceteam jederzeit an“, berichtet die Abteilungsleiterin der Frischetheke in Bremervörde Liliana Kalnin.
Von frischen Bratwürsten, Nackensteaks, Rückensteaks vom Schwein in den unterschiedlichsten Marinaden über Filetspieße bis hin zu marinierten Lammlachs und Grillfackeln finden Sie für jeden Geschmack etwas in der Bedientheke. „Besonderheiten sind unter anderem unsere hochwertigen Steaks wie Entrecôte oder das heißbegehrte Steak No. 1, welches dank der langen Reifung von drei Wochen besonders zart ist. Aber auch das Flankensteak ist sehr zu empfehlen, das ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs“, erklärt Kalnin. Übrigens: Sie können sich Ihr Wunschprodukt auch vor Ort ganz frisch marinieren lassen, damit Sie Ihr Steak direkt auf den Rost legen können.

Liliana Kalnin, Thorsten Bruns sowie Michael Behnken (Fleischer bei EDEKA Böttjer) sind sich einig: „Es ist schön, dass wir gerade in einer Zeit leben, in denen die Herkunft der Produkte hinterfragt und in denen auf Qualität Wert gelegt wird. Unsere Kunden geben gerne etwas für ein hochwertiges Steak aus und genau das schätzen wir. Einige besitzen zudem einen Smoker, indem sie Ihr Fleisch zubereiten, das ist natürlich optimal. Es ist uns obendrauf eine Herzensangelegenheit, dass unsere Produkte aus guter Haltung stammen.“

Mit gutem Gewissen genießen
EDEKA Böttjer bietet Ihnen die Fleisch- und Wurstwaren, die Sie an der Bedientheke finden, von Gutfleisch an. Die Köstlichkeiten werden im NORDfrische Center, dem Fleischwerk von EDEKA Nord, produziert. Darum erhalten Sie die Gutfleisch-Produkte auch nur in den EDEKA-Märkten des Vertriebsgebiets EDEKA Nord. Ausschließlich Landwirte aus dieser Region, die sich an die strengen Qualitätsvorschriften halten, dürfen ihre Schweine ans NORDfrische Center liefern. Die Landwirte erfüllen erweiterte Haltungsvorschriften, verwenden hochwertiges Futter und die Aufzucht der Tiere wird Schritt für Schritt dokumentiert. Lange Tiertransporte werden durch die Eingrenzung der Region EDEKA Nord verhindert. Nur speziell ausgebildete Mitarbeiter transportieren die Tiere und achten dabei auf schonenden Umgang.
Obendrauf hat sich der Einzelhandel dazu entschlossen, ein transparenteres System zu schaffen, das einen Einblick in die Haltungsformen von Schwein, Geflügel und Rind gibt, die in Stufen von 1 bis 4 abgebildet werden. Die Kennzeichnung gibt Auskunft über die Masttierhaltung der genannten Tierarten. Ob ein zertifiziertes Produkt nun einem höheren oder niedrigeren Tierwohlniveau entspricht, möchte Ihr EDEKA Böttjer seit dem 1. April nun mit den Haltungsformen besser vermitteln. Die neuen Etiketten finden Sie unter anderem auf der SB-Ware.

Die Salatbar ist in jedem Fall einen Besuch Wert

Ob für die Mittagspause, als Beilage oder als Snack für zwischendurch – dank der Salatbar in Bremervörde sind Sie stets mit frischen und gesunden Köstlichkeiten versorgt. Siegrid Eckhoff ist für die Salatbar in Ihrem EDEKA Böttjer in Bremervörde zuständig. Sie überlegt sich regelmäßig neue Rezepte und bereitet die frischen Salate gemeinsam mit dem Team jeden Tag für Sie zu. „Passend zur Saison empfehle ich Ihnen unsere Salate mit Spargel. Ob grüner Spargel oder weißer Spargel. Das Saison-Gemüse eignet sich hervorragend für Salate."

Rezepttipp von Siegrid Eckhoff: Spargel Mango Rohkost

Zutaten:

1 Kg Spargel
2 Mangos
1 Stängel Blattpetersilie

Für das Dressing:

2 EL Rapsöl
Saft einer Orange
Saft einer Limette
1 TL Senf
2 EL Agavendicksaft
1 TL Salz
Chiliflocken nach Geschmack

Zubereitung:

Den Spargel schälen und schräg aufschneiden. Die Mango ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und klein haken. Alles in eine Schüssel geben. Nun für das Dressing alle Zutaten vermengen und abschmecken. Zu guter Letzt das Dressing vorsichtig über den Spargel, die Mangos und die Petersilie geben und unterrühren. Alles kurz ziehen lassen und anschließend genießen.

Ein neues Zuhause für die Bienen

Bienen leisten Herausragendes! Sie sorgen für Vielfalt in der Natur und auf unseren Tellern, denn sie bestäuben die allermeisten Wild- und Kulturpflanzen und verhelfen dadurch zu mehr Früchten. Durch Honig, Bienenwachs und Gelée royale liefern Bienen außerdem wertvolle Naturstoffe. Kai Oevermann, der Mann von Christina Oevermann, ist unter anderem als Imker tätig und hat seinen Bienen ein einzigartiges Eigenheim gezaubert. Im Interview klärt er uns auf, wie es zu der sogenannten „Klotzbeute“ kam.

Ihre Pfandbon-spende ab 1. Juli in Selsingen

Dem Imkerverein Selsingen kommen ab Juli 2019 Ihre Pfandbonspenden zugute.
Wir danken Ihnen bereits jetzt für jede Spende. Geben Sie einfach Ihre Pfand-flaschen ab und spenden Sie Ihre Pfandbons.

Wie kamen Sie zur Imkerei?

Kai Oevermann:
Familiär bin ich hinsichtlich der Imkerei schon ein wenig vorbelastet – mein Großvater hat in Hermannsburg in den Sommerhalbjahren eine Korbimkerei betrieben und war in den Wintermonaten als Hausschlachter unterwegs, meine beiden Cousins sind auch als Imker tätig. Im Frühjahr 2018 habe ich einen Imkerkurs besucht, um mich dem Thema der Bienenhaltung zu nähern. Sehr begeistert bin ich danach mit zunächst zwei Völkern in die Imkerei eingestiegen.

Sie errichteten eine Bienenbehausung aus einem alten ausgehöhlten Baumstamm. Wie kamen Sie auf die Idee mit der Klotzbeute und wie lange haben Sie daran gearbeitet?

Kai Oevermann:
Im besagten Kurs wurden uns verschiedene Formen der Bienenhaltung vorgestellt, u. a. die der Klotzbeute. Eine „Beute“ ist der Behälter, in dem ein Bienenvolk gehalten wird. Heute sind diese Beuten häufig aus Kunststoff oder Holz, historisch gesehen ist die Klotzbeute noch vor dem Bienenkorb genutzt worden. Heute dient diese Form der Bienenhaltung eher als Schauobjekt für interessierte Besucher oder wird in der naturnahen Imkerei in ähnlicher Form in Baumkronen verwendet, eine Anlehnung an die mittelalterliche Zeidlerei. Ich arbeite in meiner Freizeit gerne mit Holz und habe den Anspruch, Gestaltung und Nutzen zu vereinbaren. Aus diesen Gedanken heraus ist diese Beute entstanden. In ca. 50 bis 60 Stunden Arbeit habe ich eine Kammer für die Bienen in den Stamm eingearbeitet und die Rückseite mit einer Glasscheibe abgedeckt, wodurch das Bienenvolk nun gefahrlos betrachtet werden kann. Die Front von dem Stamm habe ich mit einem vergoldeten Bienenkorb versehen. Das war eine sehr abwechslungsreiche Arbeit.

Wo steht die Klotzbeute aktuell und ist sie zugänglich für Neugierige?

Kai Oevermann:
Die Klotzbeute steht im Imkergarten an der Hauptstraße in Selsingen für Besucher bereit und kann in Begleitung eines Imkers geöffnet werden, um dem regen Treiben im Bienenstock zusehen zu können. Das Gelände befindet sich gerade im Umbau zu einer bienen- und insektenfreundlichen Gestaltung. Der Imkerverein Selsingen und Umgebung möchte auch noch Informationstafeln und einen Unterstand errichten und freut sich auf die Unterstützung durch die EDEKA-Böttjer-Pfandbonspenden-Aktion. Die Spenden kommen dem Verein zugute, sie dürfen die Spenden sammeln und für sich nutzen! Und vom Sammeln verstehen wir ja was …

Was können Interessierte tun, um sich am Schutz der Bienen zu beteiligen?

Kai Oevermann:
Durch das Anlegen von Blühstreifen und den Verzicht auf Insektizide können auch gerade in privaten Gärten viele Pflanzen aufkommen, die eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen darstellen. Auf diese Weise können alle Gartenbesitzer einen Beitrag zum Erhalt der Bienen, Wildbienen und Insekten leisten.

Übrigens:
Es besteht die Möglichkeit, dass sich kleinere Gruppen oder auch Schulklassen den Bienenstock ansehen. Bei Interesse melden Sie sich gerne bei EDEKA Böttjer.

Marktleiterwechsel in Bremervörde

Marc Kliebisch war seit der Neueröffnung vor sechs Jahren Marktleiter in Ihrem EDEKA Böttjer in Bremervörde. „Ein Highlight in meiner Zeit als Marktleiter war vor allem der Umbau vor gut sechs Jahren zum EDEKA-Markt, bei dem ich bereits dabei war. Das kommt mir in Zukunft zugute, denn mein Weg führt mich weiter in die Selbständigkeit. Im Juli und August werde ich bei der EDEKA verschiedene Märkte durchlaufen und Prozesse wie die Lunar-Umstellung detailliert erlernen und mich zudem mit der Planung des Marktes befassen. Denn ich werde im Oktober den dann neueröffneten Markt in meinem Heimatort Hemmoor führen, der liegt etwa 30 Kilometer von Bremervörde entfernt. Der Markt ist derzeit noch ein Marktkauf und befindet sich im Umbau zum EDEKA-Markt. Das ist wirklich eine schöne Geschichte, denn ich habe in genau diesem Markt im Jahr 1981 als Schüler im Einzelhandel angefangen und gehe dort, wenn alles gut läuft, auch in Rente“, lacht Kliebisch. Sie werden den 53-Jährigen aber sicherlich hin- und wieder noch mal im EDEKA Böttjer sehen. „Der Kontakt bleibt auf jeden Fall bestehen und im Juli werde ich auch noch bei der Inventur mit dabei sein. Man wird mich sicherlich ab und an noch mal zu Gesicht bekommen und mit dem Team möchte ich mich natürlich auch in Zukunft austauschen, denn mir sind hier alle sehr ans Herz gewachsen. Ich gehe mit einem lachenden, aber auch mit einem weinenden Auge. Meiner Nachfolgerin Yvonne Willhardt wünsche ich in jedem Fall nur das Beste, alles Gute und weiterhin so treue und liebe Kunden. Ich bin mir sicher, Sie bekommt das hin. Denn seit meiner Zeit bei EDEKA Böttjer war sie meine Stellvertretung und ist mit den Abläufen dadurch bestens vertraut – und zur Not bin ich immer erreichbar“, so Kliebisch.

Abschiedsparty im Markt

Marc Kliebisch: „Ich möchte mich ganz herzlich bei unseren Kunden bedanken. Ebenfalls gilt mein Dank dem gesamten Team und Familie Böttjer. Danke, für die großartige Zusammenarbeit und für Ihr und Euer Vertrauen!“

Familie Böttjer bedankt sich ganz herzlich bei Marc Kliebisch für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Yvonne Willhardt übernimmt das Zepter

Am 8. Juni hatte Marc Kliebisch seinen letzten Arbeitstag bei EDEKA Böttjer, seit dem hat die 42-jährige Yvonne Willhardt das Kommando als Marktleiterin in Bremervörde übernommen. „Ich freue mich natürlich über meine neuen Aufgaben und über das Vertrauen, was mir Familie Böttjer und das Team entgegenbringt. Vor allem aber wünsche ich Marc Kliebisch alles Gute für die Zukunft und hoffe, dass seine Vorstellungen und Wünsche in Erfüllung gehen. Vielen Dank auch an dieser Stelle für die langjährige gute Zusammenarbeit.“

Burger vom Grill

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Burger Buns:
250 g Weizenmehl (Type 550)
250 g Roggenmehl
1/2 TL Salz
30 g Hefe, frisch
2 EL Zucker
250 ml Milch
2 EL Milch
3 Eier
50 g Butter
2 EL Sesam
etwas Weizenkleie

Für die Patties:
600 g Rinderhack
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
1 TL Sojasauce

Für die karamellisierten Zwiebeln:
2 große Zwiebeln
3 EL Zucker
100 ml Balsamico

Für die selbst gemachte Burgersoße:
1 kleine Chilischote
4 EL Mayonnaise
2 TL Tomatenmark
1 TL Senf, mittelscharf
1 Limette, den Abrieb und Saft
Rauchsalz

Für den Burgerbelag:
4 Scheiben Cheddarkäse
80 g Bacon (Frühstücksspeck)
1 Ochsenherztomate
4 Blätter Blattsalat
Gewürzgurken

Zubereitung:

Für die Burger Buns das Mehl mit dem Salz vermischen. Die Hefe zusammen mit dem Zucker in der Milch auflösen. Zwei Eier unter die Milch rühren. Die Butter in Flocken schneiden und unter das Mehl kneten. Das Eier-Milch-Hefe-Gemisch hineingeben, leicht vermengen und für mindestens 5 bis 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig zur Kugel formen und abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen.

Teig in 9 oder 10 gleich große Kugeln portionieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, weitere 15 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. Teiglinge leicht andrücken. Das übrige Ei mit 2 EL Milch verrühren und auf die Burger Buns pinseln. Sesam sowie Weizenkleie darüberstreuen und die Brötchen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Sojasoße würzen und durchkneten. Mithilfe einer Burgerpresse Patties formen. Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Zucker in einem Topf erhitzen, bis dieser karamellisiert. Zwiebeln in das Karamell geben, kurz anschwitzen und mit Balsamicoessig ablöschen. Für 5 Minuten köcheln lassen, Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Die Chilischote in feine Streifen schneiden. Mayonnaise, Tomatenmark, Senf, Abrieb sowie Saft der Limette und eine gute Prise Rauchsalz miteinander vermischen. Patties für 6 bis 10 Minuten grillen und mit Cheddar belegen. Grillen, bis der Käse verlaufen ist. Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl kross anbraten. Tomate in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen.

Die Burger Buns aufschneiden und darauf Burgersoße, 1 Salatblatt, Patties, 2 Tomatenscheiben, karamellisierte Zwiebeln, Gurkenscheiben, Bacon und erneut Burgersoße schichten und servieren. Guten Appetit!

Sommersalat mit Erdbeerdressing

Zutaten für ca 4 Portionen:

Für das Dressing:
200 g Erdbeeren
2 EL Bärlauchpesto
Pfeffer, grob
2 Orangen, Saft auspressen
10 Basilikumblättchen, fein gehackt

4 Scheiben Vollkornbaguette
4 Salatherzen
2 Radicchio
2 Handvoll Rucola
2 Handvoll Erdbeeren, frisch

Zubereitung:

Salatherzen und Radicchio kurz abbrausen und in mundgerechte Stücke reißen. Rucola in 2 cm lange Abschnitte schneiden und die Erdbeeren halbieren. Alle Zutaten auf Tellern anrichten. Für das Dressing Erdbeeren pürieren und mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben. Dazu das Vollkornbaguette genießen. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Endlich wieder Beerenzeit!

Bald schenkt uns der Sommer auch hier in Deutschland wieder die leckeren kleinen Früchtchen. Die Erdbeerernte ist bereits in vollem Gange. Aus Beerenfrüchten lässt sich so manch schmackhaftes Gericht zaubern oder wie zu Großmutters Zeiten, Marmelade kochen. In Ihren EDEKA-Märkten Böttjer erhalten Sie natürlich jedes kleine Früchtchen in höchster Qualität.

Erdbeere – Königin der Beeren

Wenn die Sonne am Himmel scheint und sich der beginnende Sommer von seiner schönsten Seite zeigt, ist die Zeit endlich reif für den Fruchtklassiker Erdbeeren! Ab Ende Mai oder Juni werden die roten Leckerbissen auf den Feldern der Region gepflückt und kommen auf kurzen Wegen in den Markt. Reife Früchte schmecken herrlich süß und erfrischend, die Säure ist kaum spürbar. Leider sagt die Farbe der Erdbeeren nichts über die Reife und damit den Geschmack der Früchte aus – denn je nach Sorte ist die Farbe der reifen Beeren eher hell- oder dunkelrot. Wichtig ist nur, dass die Früchte möglichst durchgehend rot gefärbt sind.
Da Erdbeeren sehr empfindlich sind, sollte man sie möglichst schnell essen. Bis dahin die ungewaschenen Früchte an einem kühlen Ort oder im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Wichtig: Sortieren sie beschädigte Erdbeeren vorher aus, da sie schnell schimmeln und dadurch die anderen „anstecken“ können. Bei Raumtemperatur maximal einen Tag, gekühlt höchstens zwei bis drei Tage haltbar. Mit der "Königin der Beeren" tun sich Feinschmecker etwas Gutes. Dafür sorgen die Vitamine C, B1 und B2 sowie Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Eisen und Magnesium. Hinzu kommt Folsäure, die die Zellbildung in Schwung bringt.

Brombeere – das schwarze Wunder

Ihr Beiname „Schwarzbeeren“ verrät ihre charakteristische Färbung, doch nichts über ihre botanische Zugehörigkeit zu den Sammelsteinfrüchten. Zu Beginn weist die Brombeere eine säuerliche Note auf, die mit zunehmender Reife süßer wird. Zudem entwickeln sich ihre Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Ballast- und Mineralstoffe, welche die Eisenaufnahme erleichtern und zur optimalen Funktion des Immunsystems beitragen. Konfitüren, Gelees, Quark- oder Mascarponecremes verleihen sie eine süße Note und eine schöne blaue Farbe.

Heidelbeere – kalorienarmer Genuss

Ihr Äußeres ist Verführung pur und auch die inneren Werte punkten von Juni bis September. Kalorienarm und gesund überzeugen die Früchte und verzücken pur oder in Rezepten mit süß-säuerlichen Noten. Das heimische Obst steckt voller wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Folsäure, Eisen und Ballaststoffe. Diese Mischung ist das Richtige für eine gute Verdauung. Die Farbstoffe sind zudem eine Wohltat, denn sie schützen die Blutgefäße, sind eine Wunderwaffe für das Immunsystem und haben eine entzündungshemmende Wirkung.

Himbeere – vielseitige Leckerei

Himbeeren sind so lecker wie vielfältig und gut für den Körper. Pur, im Kompott, im Salat, zu Milchreis oder Wildfleisch – mit Himbeeren ist alles möglich. Dafür sind säuerliche Aromen verantwortlich, die von Juni bis September begeistern. Die heimischen Klassiker enthalten zwar Zucker, aber auch viel Wasser. Das macht sie kalorienarm. Außerdem sind sie reich an Vitamin C, Folsäure und Mineralstoffen. Dazu gehören Phosphor, Kalzium, Magnesium und Eisen – natürliche Helfer für starke Knochen, Zähne und eine optimale Muskelarbeit.

Johannisbeere – saure Nascherei

Der Spargel geht, die Johannisbeeren kommen: Ab dem Johannistag sind die ersten Trauben an den Rispen genussfertig. Während sich die rote Sorte für Säfte, Liköre und Rote Grütze eignet, ist die schwarze Variante einige Wochen später reif und ergänzt Konfitüren sowie herzhafte Geflügelgerichte. Pur schmecken beide und aufgrund ihrer gesunden Art darf gern öfter zugegriffen werden. Johannisbeeren besitzen einen hohen Anteil an wertvollem Vitamin C und A und gepaart mit den sekundären Pflanzstoffen, den Anthocyanen, sind sie eine Wohltat für den Körper.

inform

psst ... – ganz neu in Bremervörde!

Kräuter wachsen bald im Markt!
Freuen Sie sich auf ökologisch erzeugte Kräuter, die direkt bei uns im Markt wachsen und geerntet werden!

Betriebsfest in Selsingen

Am 11. Mai feierten die Mitarbeiter von EDEKA Böttjer Selsingen ihr Betriebsfest in der Grillhütte in Haaßel. Neben zahlreichen Köstlichkeiten vom Grill lockten lustige Spiele, die für beste Stimmung unter den Anwesenden sorgten. Organisiert wurde die Veranstaltung von den vier Mitarbeiterinnen Maren Harms, Angelika Jochem, Ulrike Schliewack und Claudia Meyer.

Ein herzliches Dankeschön für diese wundervolle Feier geht an das Organisationsteam!

Die Organisatoren: Maren Harms, Angelika Jochem, Ulrike Schliewack und Claudia Meyer (v. l.)

Walter Böttjers Erinnerungen

Heute: Preisauszeichnung und Plakatmalerei

Manche Leser erinnern sich bestimmt noch an ein ganz typisches Geräusch, mit dem der Kunde empfangen wurde, wenn er ein Lebensmittelgeschäft betrat: Das „klack, klack, klack“ der Preisauszeichnungsgeräte. Auch in den Supermärkten gehörte es noch bis Anfang dieses Jahrtausends einfach zum Geräuschpegel im Laden dazu. Seit ca. Mitte der 1960er-Jahre hatten diese Geräte eine enorme Arbeitserleichterung für die Mitarbeiter gebracht.
Vorher wurden die Waren mit dem Bleistift oder Kugelschreiber beschriftet, oder man behalf sich mit Klebeetiketten, die mühsam auf jeden Artikel aufgeklebt wurden.
Wollte man besondere Artikel herausheben, wurden per Hand Schilder geschrieben.
Ich erinnere mich an die 1950er-Jahre. Mein Vater war ein wahrer Meister im Umgang mit Federhalter und Tinte. Mit unterschiedlich breiten Federn und mit Skriptoltusche zauberte er die schönsten Preisschilder.
Diese Technik habe ich nicht mehr gelernt. Dafür lernte ich mit den breiten Filzschreibern umzugehen. Plakate in allen Größen und mit verschiedenen Farben zu schreiben hat mir sehr viel Spaß gemacht. Einige Zeit habe ich dann auch die Plakate im Format A 3 mittels Tapetenkleister von außen an die Schaufensterscheiben geklebt. Eine tolle Werbung, wie ich fand.
Heute werden meine Künste diesbezüglich nicht mehr gebraucht. Filzschreiber und Tinte wurden ordnungsgemäß entsorgt. Eigentlich schade …
Die Arbeit hat mir der Kollege Computer abgenommen. Scanner lesen die EAN-Nummer,
so dass die Artikel nicht mehr einzeln ausgezeichnet werden müssen. Die Regaletiketten werden automatisch ausgedruckt. In vielen Märkten gibt es schon die elektronische Preisauszeichnung. Größere Angebotsschilder können auch vielfarbig ausgedruckt werden.

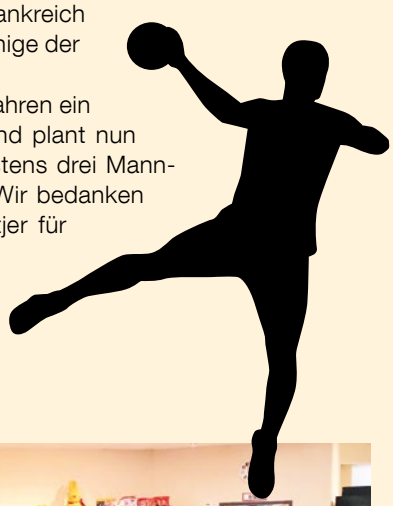
Aber den guten alten Preisauszeichner, den mit dem „klack, klack“, nutzen wir manchmal doch noch, z. B. zur Auszeichnung herabgesetzter Ware oder in der Obst- oder Käseabteilung.

Pfandbonspende ans „Frauenzimmer“

Kürzlich fand in Bremervörde die Übergabe des Geldes aus der letzten Pfandbonspende statt. Die Damen der Initiative „Frauenzimmer“ waren zu Gast und bedankten sich für die enorme Spendenbereitschaft der EDEKA-Böttjer-Kunden. Sage und schreibe 700,70 Euro kamen für den guten Zweck zusammen, denn das Projekt der Arbeitsgruppe richtet sich an alle Frauen, egal welcher Herkunft und Kulturen. Die Damen berichteten im Gespräch über ihre Arbeit: „Wir wollen Frauen die Möglichkeit bieten, sich mit anderen Frauen zwanglos zu treffen. Es soll eine Gelegenheit des Austauschs sein. Wir möchten jeder Frau das Gefühl geben, wertvoll zu sein, etwas beitragen zu können, das ist unser größtes Anliegen.“ Geld erhält die Initiative „Frauenzimmer“ nicht und ist deswegen auf Spenden angewiesen. Umso größer war die Freude über die so hohe Pfandbonspende.

Kolding Cup 2019

Über das Osterwochenende fuhren die Handballerinnen der weiblichen B-Jugend des TSV Bremervörde zum Kolding Cup, einem internationalen Handballturnier in Dänemark. Acht verschiedene Nationen mit 212 Mannschaften und insgesamt 2600 Spielern und Spielerinnen, Trainern und Betreuern nahmen an dem Turnier teil.
Untergebracht in einer Grundschule direkt am Kolding Fjord und hervorragend versorgt mit Getränken, Obst, Gemüse und Snacks, gesponsert von EDEKA Böttjer, spielten die Handballerinnen ein tolles Turnier und erreichten die Top 10. Das erste Mal Handballspielen mit Harz (für den optimalen Grip), in der großen Handball-Arena von Fredericia, gegen Mannschaften aus Dänemark, der Schweiz, Frankreich und den Niederlanden waren nur einige der Highlights des Wochenendes.
Der TSV war schon in vorherigen Jahren ein gern gesehener Gast in Kolding und plant nun auch im nächsten Jahr mit mindestens drei Mannschaften an den Start zu gehen. „Wir bedanken uns ganz herzlich bei EDEKA Böttjer für die großartige Verpflegung bei der EVB und für die Unterstützung. Ohne diese wäre eine solche Fahrt nicht möglich gewesen“, so die weibliche B-Jugend.

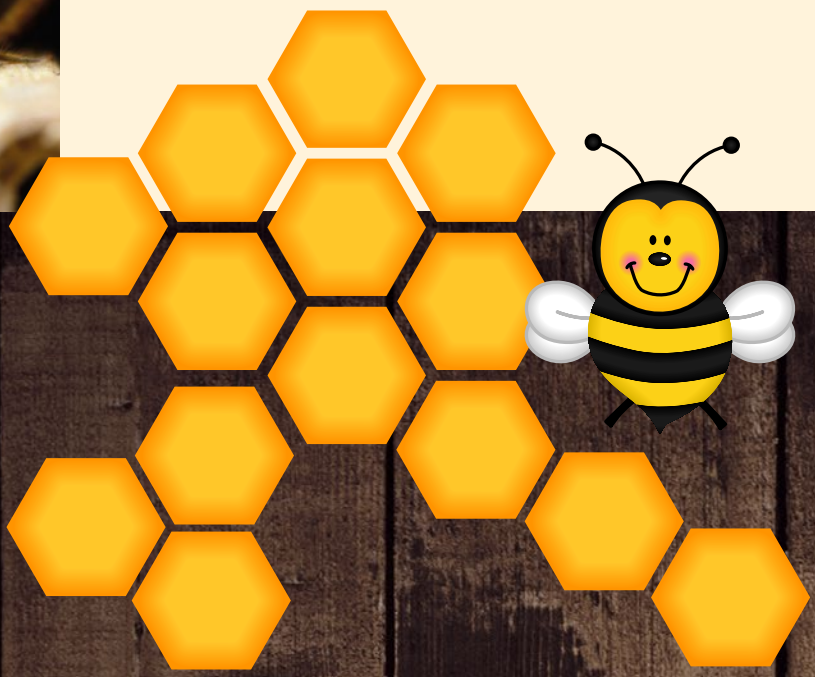


Rückblick: Möhrensuchspiel

In der letzten Ausgabe von Böttjer aktuell hatten alle Leser die Gelegenheit, am großen Möhrensuchspiel teilzunehmen. Aufgabe war es die Anzahl der in der Zeitung versteckten Möhren in den Teilnahmecoupon einzutragen. Susanne Detjen aus Deinstedt zählte richtig, denn es waren insgesamt acht Möhren. Sie gewann einen Einkaufsgutschein von EDEKA Böttjer im Wert von 50 Euro. Auch in Bremervörde wurde ein Gutschein über 50 Euro verlost. Die Gewinnerin aus Bremervörde möchte an dieser Stelle allerdings nicht genannt werden.

Für die Kids: Nisthilfe für Wildbienen

Bienen finden heutzutage leider immer weniger Unterschlupf. Auf groß angelegten Rasenflächen, gepflasterten Plätzen oder Vorgärten fehlt es ebenso an Blumen wie an Rastplätzen für die fleißigen Immen. Aber ihr könnt ihnen ganz einfach helfen. Wie? Das verraten wir euch in dieser Anleitung zum Bau eines Bienenhotels.



Du brauchst:

- eine saubere Konservendose
- etwas Füllmaterial wie Bambus, Schilf
- einen dünnen Draht

und dieses Werkzeug:

- Heißklebepistole
- Schere
- Schleifpapier
- Zange
- Hammer und Nägel

So geht's:

Zunächst fragt eure Eltern, ob sie euch zur Hand gehen können. Und dann könnt ihr loslegen. Überspült die Dose mit heißem Wasser, um sie zu reinigen und vom Etikett zu befreien. Dann lasst sie gut trocknen.

Da ihr euch an Dosen leicht schneiden könntet, sollten die Eltern die scharfen Kanten mit einer Zange nach innen biegen.

Um eine Luftzirkulation im Inneren zu ermöglichen, lasst mit Hammer und Nagel Löcher in die Unterseite hauen.

Jetzt könnt ihr eurem Hotel ein individuelles Design verpassen. Verziert es mit Wasser- oder Fingerfarben und vielleicht einigen Aufklebern.

Schneidet die Stöckchen auf die Länge der Dose und stopft sie in die Dose, wenn die Farbe trocken ist. Die einzelnen Stäbe sollten so fest sein, dass nichts mehr wackelt oder beim Umdrehen herausfällt.

Hängt nun das Insektenhotel an gewünschter Stelle auf dem Balkon oder im Garten auf.

Für die große Liebe muss man manchmal baggern

In Selsingen entsteht ein neuer Anbau für die Leergutannahme. Bitte haben Sie Verständnis für eventuelle Einschränkungen.

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

70 Jahre EDEKA Böttjer

Rezeptideen

Eröffnung im neuen Look

EDEKA Böttjer

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

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

EDEKA Böttjer aktuell
Einkaufen erleben!

Auflage: 19 000 Exemplare

Kostenlose Zustellung jeden ersten Sonntag im Monat an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Matthias Böttjer e. K.
Neue Straße 36-38
27432 Bremervörde
Tel.: (0 47 61) 9 26 28-0
Fax: (0 47 61) 9 26 28-29

Walter Böttjer KG
Matthias Böttjer und
Christina Oevermann
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

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!