

Marktgeflüster



Hafenkäserei – Leckerer Käse aus der Region



Liebe Leser,

pickepackevoll mit spannenden Themen ist wieder die neueste Ausgabe unseres beliebten Marktgeflüsters – und außerdem gibt dieses Mal neben den Einkaufsgutscheinen auf der Rätsel-seite noch etwas zu gewinnen. Zusammen mit unserem Partner Milarm verlosen wir unter allen Lesern einen praktischen, modernen Saugroboter, der Ihnen im Haushalt eine große Hilfe werden kann. Außerdem zeigen wir Ihnen, woher die neuen Fleisch- und Wurstwaren aus Aktivstallhaltung an unseren Frischetheken herkommen, präsentieren Ihnen die Neuzugänge aus dem Foodstarter-Regal, geben Genusstipps für das Oktoberfest daheim und stellen Ihnen die Münsteraner Hafenkäserei sowie das Weingut Dönnhoff genauer vor. Auch für unsere kleinen Leser ist wieder etwas Spannendes dabei. Blättern Sie gerne durch, es gibt viel zu entdecken!

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Schweinefleisch aus Aktivstall
- Große Saugroboter-Verlosung
- Neues aus dem Foodstarter-Regal
- Weingut Dönnhoff im Porträt



Hafenkäserei

BIO-SCHAUKÄSEREI MÜNSTER



Kreative Käse aus dem Herzen des Münsteraner Hafens

Im Herzen des Münsteraner Hafens liegt ein Ort zum Staunen, Genießen und Erleben: die Hafenkäserei von Ann-Paulin Söbbeke. Die Molkereimeisterin hält die Familientradition in vierter Generation aufrecht und führt den kleinen Betrieb erfolgreich weiter. Mit kreativen Rezepturen aus natürlichen Zutaten schafft sie stets neue Käsesorten, die es so noch nie gab. Eine große Auswahl dieser regionalen Käse-Spezialitäten finden Kunden seit Neuestem in den liebevoll gestalteten Auslagen der Frischtheken von Tom Kutsche.

„Transparent und ehrlich nach außen. Fair und anständig nach innen. Wir haben nichts zu verbergen. Wer Hafenkäse kauft, kann sich sicher sein, dass er fair, nachhaltig und nach Bio-Standards produziert wurde. Ohne chemischem Quatsch. Von Natur aus laktose- und glutenfrei. Rein mit viel Geduld, Liebe und Handarbeit“, so Hafenkäserei-Chefin Ann-Paulin Söbbeke. „Sweet dreams are made of cheese“: Ob der blaue Barbier mit Whisky und Rosmarin oder der milde Maat mit Bockshornklee, die Molkereimeisterin probiert immer was Neues aus und erweitert ihr Sortiment.

In der einzigartigen Schaukäserei können Besucher nicht nur die verschiedenen Käsespezialitäten genießen, sondern auch einen Blick hinter die Kulissen werfen und den Produktionsprozess hautnah miterleben. „Je nach Größe der Käselaike verbleibt der Käse zwischen 8 und 48 Stunden im Salzbad. Der Salzgehalt des Salzbad ist etwa sechsmal höher als der der Nordsee und rund 25 Jahre alt. Denn je älter das Salzbad ist, desto besser wird das Aroma des produzierten Käses“, erklärt Ann-Paulin Söbbeke.

In den Reifekammern ruht der Käse auf unbehandelten Fichtenholzbrettern. Das weiche Holz wirkt sich positiv auf das Aroma des Käses aus. Die Fichtenbretter werden regelmäßig ausgetauscht und in der so genannten „Bretterwaschmaschine“ geschrubbt und gereinigt. Da hier der Materialabrieb aber recht hoch ist, werden die Bretter nach ein paar Monaten komplett ausgetauscht.

Die Goudakreationen erhalten am zweiten Tag eine dünne, atmungsaktive Kunststoffhaut. Der Käse wird „gecoatet“. Die Kunststoffhaut ist zunächst flüssig und wird von

Hand mit einem Schwamm aufgetragen. Die Haut dient als zusätzlicher Schutz gegen das Austrocknen und soll auch verhindern, dass der Käse verdirbt. Der Käse wird alle 3 bis 5 Tage von Hand gewendet und mit Salzlake gewaschen. Vor allem der junge Gouda wird sehr oft gewendet und gewaschen. Der ältere Käse nicht mehr so häufig.

Nach sechs bis acht Wochen wandert der Gouda vom Reiferaum für den jungen Gouda in den Reiferaum für den mittelalten bis alten Gouda. Als „alt“ gilt der Gouda nach sechs Monaten Reifezeit. Anders sieht es bei dem rotgeschmierten Käse aus. Der Käse erhält zunächst keine Kunststoffhaut, sondern wird in den ersten drei bis vier Wochen mit einer Rotschmierbakterienkultur eingeschmiert. Das kennt man zum Beispiel vom Limburger Käse. Diese Bakterienkultur gibt dem Käse einen würzigeren, kräftigeren Geschmack, sorgt für eine wunderbar cremige Konsistenz, lässt den Käse aber auch kräftiger riechen. Erst dann wird der Käse „gecoatet“, also mit der dünnen Kunststoffhaut versehen.





Käpt'n Pauli

Leinen los für Käpt'n Pauli. Aus rein natürlichen Zutaten und frischer Kuhmilch reift er mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Dort wird er von Hand gewendet und gecoatet. Das Ergebnis ist ein aromatischer Bio-Gouda, rahmig-mild, doch voller Geschmack. Bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt, passt er zu allem und jedem.



Der muntere Matrose

Unser munterer Matrose ist eine Wohltat für jeden Magen. Der Bio-Gouda mit Fenchel, Kümmel und gemahlenem Koriander schmeckt interessant würzig und süßlich zugleich. Von Hand gewendet und gecoatet, reift er mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Macht Aufläufe und Käsesaucen zu etwas Besonderem.



Der blaue Barbier

Der blaue Barbier vereint herb mit fruchtig, pikant mit hocharomatisch. Von Hand gewendet, geschmiert und gecoatet, reift er mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Der kräftige Bio-Rotschmierkäse ist der perfekte Käse für Festlichkeiten oder besondere Anlässe. Mit Blaubeeren kennt ihn bestimmt noch keiner.



Der milde Maat

Die Hafenkäse schippern in die Welt, darunter der nussig-schmeckende milde Maat. Von Hand gewendet und gecoatet, reift er mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Dadurch verbindet sich der rahmige Gouda-Geschmack mit dem Walnussaroma des Bockshornklees. Schmeckt besonders gut zu einem Glas Bier.



Der fröhliche Fähnrich

Der fröhliche Fähnrich, ist ein herzhaft-würziger Bio-Rotschmierkäse affiniert mit Bier. Perfekt für alle, die es deftig mögen. Von Hand gewendet, geschmiert und gecoatet, reift er mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Holt euch ein gutes Brot dazu oder überbackt damit euer Lieblingsessen.



Der freche Fockaffe

Der freche Fockaffe mundet wie das Bio-Honig-Malzbier unaufdringlich süßlich. Von Hand gewendet, geschmiert und gecoatet, reift der vollmundige Bio-Rotschmierkäse mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Für die Momente, in denen man einfach mal Lust auf etwas Besonderes zum Naschen hat.

Glück satt: Neuer Name und noch mehr Auswahl

Bereits seit Anfang des Jahres bietet Kaufmann Tom Kutsche in seinen Märkten sieben leckere Wurstspezialitäten der Marke „Wir kennen den Landwirt“ an – zur Freude der Kunden, die diese hochwertigen Produkte aus der Region und von Schweinen aus Aktivstallhaltung zu schätzen gelernt haben. Seit Neuestem werden nicht mehr nur im SB-Bereich, sondern auch an den Frischetheken der Märkte Wurst und Fleisch angeboten. Seit einiger Zeit allerdings unter der neuen Marke „Glück satt“ – nur der Name hat sich geändert, die hohe Qualität ist geblieben.

„Gerade im Sinne des Tierwohls ist das eine schöne Nachricht“, findet Fleischermeister Siegfried Jostwerth aus dem Markt in Voxtrup. „Das neue Sortiment ist etwas ganz Besonderes, was Kunden nicht überall finden.“ Alle Produkte stammen aus dem Hause Schulte, der Lastruper Wurstwaren GmbH & Co. KG, die bereits in dritter Generation für höchste Qualität und traditionelles Fleischerhandwerk bekannt sind.

„Wir wollen ein Zeichen setzen und das traditionelle Fleischerhandwerk stärken, indem wir unsere Produkte mit echten Namen und Gesichtern verbinden. Wir kennen jeden unserer Partner persönlich und können dadurch eine vollständige Transparenz in der Wertschöpfungskette sicherstellen. Wir freuen uns sehr, dass Kaufmann Tom Kutsche diesen Weg mit uns geht und seine Auswahl unserer Produkte noch mal erweitert hat. Gemeinsam machen wir einen wichtigen Schritt in eine Zukunft, in der Fleischqualität

und auch die erstklassige Arbeit wieder mehr wertgeschätzt wird, und in der mit Respekt vor dem Tier gehandelt wird“, erläutert Sarah Dhem, Begründerin von „Glück satt“.

Artgerechte Haltung und traditionelle Verarbeitung für hochwertige Produkte: Hinter jedem Arbeitsschritt steht eine Person, die mit viel Leidenschaft für die besondere Qualität der Produkte arbeitet. Bereits die Haltung der Schweine unterscheidet sich grundlegend von der herkömmlichen. Auf den Höfen von Gabriele Möriemann in Melle und Heinz Hackmann in Hemmelte wachsen die Schweine in Aktivställen auf. Dieses innovative Konzept in der Schweinemast ist nahezu einzigartig in Deutschland. Es bietet den Tieren doppelt soviel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben. Verschiedene Bereiche zum Spielen, Fressen, Ausruhen oder Duschen sorgen dafür, dass unter den Vierbeinern keine Langeweile aufkommt. Ausgewähltes Futter, Außenterrassen und eingestreute Liege- und Spielflächen garantieren ein gesundes Heranwachsen.

Kurze und stressfreie Transportwege zum nahegelegenen Schlachthof sind selbstverständlich. Die schonende Schlachtung wird vom Familienunternehmen Brand in Lohne vorgenommen. Der Betrieb besteht mittlerweile in der vierten Generation und wird von Niko Brand geführt. Weiterverarbeitet wird das Qualitätsfleisch durch ausgebildete Fachkräfte im Handwerksbetrieb Schulte in Lastrup. Der hohe Anspruch an das eigene Handeln und der Respekt vor den Tieren garantieren Fleisch in bester Qualität



Unsere Wertekette

AUF DIE HALTUNG KOMMT ES AN!

Geprägt durch persönlichen Kontakt und einen offenen Austausch für hochwertige Produkte.



AKTIVSTALLHALTUNG

Auf den Höfen von Gabriele Mörixmann und Heinz Hackmann wachsen die Schweine in Aktivställen auf.

Alternative Haltungsform zwischen konventioneller und Bio-Haltung.

- Doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben
- Spielmaterialien wie Bälle, Ketten und Scheuerbalken
- Gentechnikfreies und regionales Futter
- Frei wählbare Spiel-, Fress-, Ruhe- und Strohbereiche mit Außenterrassen
- Duschen, Heuraufen und verschiedene Tränksysteme

Kaum Ringelschwanzbeißer durch Aktivität



Schonende, stressfreie und tiergerechte Bedingungen.

- Aufstallung in 20er Gruppen mit Berieselung
- Bis zu 2 Std. Ruhezeit nach Ankunft
- Tiergerechter Zutrieb in 12er Gruppen
- Betäubung in 4er Gruppen, keine Stresssituation
- Ausgebildete, festangestellte Fachkräfte



SCHLACHTUNG

Der Schlachthof Brand Qualitätsfleisch in Lohne besteht in der vierten Generation und steht für einen respektvollen Umgang mit Tieren.

Einzigartige Rezeptur für mehr Geschmack



VERARBEITUNG

Der Betrieb Schulte – Lastruper Wurstwaren steht aus Tradition für guten Geschmack und Handarbeit. Heute wird das Familienunternehmen in dritter Generation geführt.

Hochwertige Rohstoffe ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

- Traditionelles Fleischerhandwerk
- Nachhaltige Verarbeitung des gesamten Tieres
- Gute Arbeitsbedingungen in familiärer Atmosphäre
- Handarbeit aus Überzeugung
- Ausgebildete, festangestellte Fachkräfte

Direktes Feedback

Probier mal
was Neues!

foodstarter
POWERED BY EDEKA

Neues aus dem Foodstarter-Regal

Smartmehl

für ein einfaches, glutenfreies Backen

Smartmehl ermöglicht Ihnen in Ihrem Zuhause eine neue Dimension des glutenfreien Backens. Noch nie war glutenfreies Backen so einfach, lecker, schnell und gelingsicher. Haben Sie noch Probleme mit glutenfreiem Backen? Das muss nicht sein. Smart Gluten Free GmbH hat sich mit Smartmehl das Ziel gesetzt, Menschen mit Zöliakie und Glutenunverträglichkeit ein Stück Lebensqualität zu schenken.

Die Smartmehle werden in Deutschland hergestellt und sind allergenfrei sowie frei von Aromen und Konservierungsstoffen. Auf die Zugabe von Zucker, Weizenstärke oder Soja wird ganz bewusst verzichtet. Dank der besonderen Rezeptur mit ausgewählten Zutaten höchster Qualität und den neuen Backmethoden gelingt es endlich Ergebnisse zu erzielen, die den „glutenhaltigen“ Versionen in nichts nachstehen. Backwaren zubereitet mit Smartmehl 1zu1 haben keinen Nachgeschmack, verändern den Geschmack nicht mit der Zeit, bröseln nicht, bleiben lange saftig und frisch. Tausche einfach im glutenhaltigen Rezept das herkömmliche glutenhaltige Mehl durch diese Mischung aus.

smart
gluten free



Koldbrew

der aromatisch-bekömmliche Wachmacher

Koldbrew Pure ist die neue Form, Kaffee zu genießen: besonders aromatisch, ohne die unangenehmen Bitterstoffe und dazu mit doppelt so viel Koffein wie jeder herkömmliche Energy-Drink. Koldbrew schmeckt einzigartig gut und macht wach. Hinter dem nussig-schokoladigem, milden Geschmack steckt ausgewählter Single-Origin-Kaffee – aktuell von der COMSA Kooperative aus Honduras. Dafür zahlt Philosooffee einen fairen Preis – das gilt für die gesamte Wertschöpfungskette.

Alle Produkte sind bio-zertifiziert und vollkommen transparent. Mit seinem hohem Koffeingehalt und ganz ohne Zucker ist Koldbrew Coffee der perfekte natürliche Wachmacher, am Morgen, Mittags oder Abends. Koldbrew Coffee gibt es aktuell in den Märkten von Tom Kutsche in zwei Sorten: Pure (nur Kaffee und Wasser) und Tonic (mit Tonic Water).

PHILOSOFFEE





Aus der Heimat der Frische



Gewinnen Sie mit MILRAM und Kutsche einen Saug-Roboter!

Um einen MILRAM Saug-Roboter zu gewinnen, einfach diesen Coupon ausfüllen und in Ihrem Kutsche Markt abgeben.

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt ist jeder ab 18 Jahren, ausgenommen Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige sowie gewerbliche Gewinnspielunternehmen. Der Rechtsweg und eine Barauszahlung sind ausgeschlossen. Die Teilnahme ist unabhängig vom Kauf. Ihre Daten für das Gewinnspiel werden ausschließlich zur Gewinnermittlung und Gewinnübergabe benötigt und anschließend vernichtet. Die Teilnehmer erklären sich ausdrücklich damit einverstanden, dass ihre Daten für diesen Zweck verarbeitet werden. Verantwortlich ist die Kutsche GmbH & Co. KG.

Teilnahmeschluss ist der 12.10.2019.

Vorname / Name

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

Was Sie schon immer wissen wollten – Kunden fragen, Kutsche antwortet!



Die aktuelle Frage lautet:

Aus welchem Fleisch wird Gyros hergestellt?

Sascha Endler aus dem Markt an der Natrufer Straße gibt die Antwort:

Traditionell wird Gyros aus Schweinefleisch hergestellt. Ideal ist das eher weiche Fleisch vom Schweinehacken. Das Fleisch wird in Streifen geschnitten und gewürzt. Üblich sind Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano und Thymian. Manche Köche fügen außerdem Kreuzkümmel, Majoran und Koriander hinzu.

Das gewürzte Gyrosfleisch wird anschließend auf einem Spieß geschichtet. Der griechische Begriff „Gyros“ lässt sich mit „sich drehen“ ins Deutsche übersetzen. So erklärt sich auch die traditionelle Zubereitungsform: Der Gyrosspieß wird senkrecht in einen Grill aufgestellt und langsam gedreht, sodass die äußeren Fleischschichten anbraten und abgeschabt werden können.

Gyrosfleisch wird häufig im Pita serviert, einem Fladen aus Hefeteig. Garniert wird es meist mit Krautsalat, Zwiebeln und Zaziki. Doch auch ohne Pita ist Gyros sehr schmackhaft. In beiden Fällen werden Pommes frites oder Reis als Beilage serviert.

In der Zubereitung ähnelt Gyros grundsätzlich dem türkischen Döner Kebab. Der wichtigste Unterschied ist das verwendete Fleisch, denn für einen Döner Kebab wird niemals Schweinefleisch verarbeitet. Traditionell wird Hammel- oder Lammfleisch verwendet. Verbreitet sind heutzutage aber auch Kalb-, Rindfleisch oder Geflügel wie Pute oder Hühnchen. Auch Gyros kann aus dem Fleisch von Lamm, Hühnchen und seltener vom Rind zubereitet werden. In diesen Fällen handelt es sich jedoch nicht um das traditionelle Rezept.



Der Begriff Gyros hat im Griechischen viele Bedeutungen: Die häufigste und ursprüngliche ist Kreisel oder Runde. Er entspricht auch dem französischen Begriff Tour. So bezeichnet man etwa die Tour de France im Griechischen als Gyros tis Gallias (Rundfahrt Frankreichs). Das Verb zu Gyros ist "gyrizo" (ich drehe oder ich umfahre). Nur im gastronomischen Kontext steht der Begriff Gyros für den Drehspieß und entspricht dem türkischen Döner. Im Italienischen ist das Wort seit der Renaissance als "Giro" übernommen worden, und fand von dort auch seinen Weg ins Deutsche, etwa als Girokonto.





DÖNNHOFF

Ein Blick ins Weingut

Liebe, Leidenschaft und viele Auszeichnungen



Dönnhoff Tonschiefer Riesling

Tonschieferböden prägen vor allem die Hanglagen um den Leistenberg. Dieser trockene schwarz-graue Schiefer ist perfekt für herrlich elegante Weine. Die charaktervollen trockenen Rieslinge von diesen Böden sind deshalb nach diesem Urgestein benannt. Dieser so geprägte Riesling aus handverlesenen Trauben hat ein finesenreiches Fruchtroma und feinrasiges Säurespiel!



Die Weinbaugemeinde Oberhausen an der Nahe liegt in dem landschaftlich äußerst reizvollen Teil der mittleren Nahe zwischen Niederhausen und Schloßböckelheim. Die Familie Dönnhoff kam vor über 250 Jahren in diese Region und gründete in Oberhausen einen landwirtschaftlichen Betrieb. Die Liebe der Familie gehörte von Anfang an dem Weinbau. Durch Zukauf erstklassiger Rebflächen entstand in den letzten drei Generationen ein reines Weingut, das heute von Eigentümer und Kellermeister Cornelius Dönnhoff geleitet wird.

Auf rund 28 Hektar bester Lagen baut der traditionelle Familienbetrieb Jahr für Jahr beste Weinsorten an – 80 Prozent davon sind Riesling, jeweils 10 Prozent sind Weiß- und Grauburgunder. Das Alter der Rebsorten erstreckt sich auf 15 bis 70 Jahre – die hochwertigen Weinstöcke liefern Erträge von rund 50 Hektoliter pro Hektar. Die Vergärung und Lagerung sowie der Ausbau erfolgen in klassischen Holzfässern aus deutscher Eiche und Edeltahltanks.

Für die Leidenschaft, Liebe zum Handwerk und natürlich die hochwertigen Spitzenweine wurde das Weingut Dönnhoff bereits mehrfach von verschiedenen Seiten ausgezeichnet. 1990 erhielt das Weingut als erster Betrieb an der Nahe den Staatsehrenpreis in Gold. Helmut Dönnhoff wurde 1999 jeweils vom Gault Millau und vom Feinschmecker zum Winzer des Jahres ernannt – ebenso wie Cornelius Dönnhoff 2014 von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung. Die jüngste Auszeichnung ist die Wein Trophy von Falstaff für das Lebenswerk der Familie Dönnhoff. Die Weine sind nicht in allen Kutsche Märkten verfügbar.

Genussempfehlungen

Käse des Monats

Appenzeller aus der Schweiz

Natürliche Zutaten aus dem Produktionsgebiet, einzigartige Handwerkskunst und die geheime Kräutersulz – das ist das Rezept für den klassischen Appenzeller Käse aus der Schweiz. Täglich kümmern sich 900 Bauern um die Kühe und sorgen dafür, dass sie sich ausschließlich von reichhaltigem Gras und im Winter mit Heu von Naturwiesen ernähren. Täglich bringen die Bauern die frisch gemolkene Kuhmilch in eine der rund 50 Dorfkäsereien, wo sie umgehend verkäst wird. Auch heute noch geschieht das in echter Handarbeit und auf traditionelle Weise. Mit viel Feingefühl beurteilt der Käsemeister, wann sich der Bruch für den Appenzeller Käse eignet. Während der Reifezeit wird jeder Laib regelmäßig mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt. Erst nach mindestens drei Monaten Pflege, wenn er seinen unverwechselbaren Geschmack erhalten hat, verdient er den Namen Appenzeller.



Wein des Monats

Reinhard & Blanck Spätburgunder

Erzeuger: Reinhard & Blanck
Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland
Art: Rotwein
Rebsorte(n): Spätburgunder
Charakter: trocken
Beschreibung: vollmundig-fruchtig, feine Beeren- und Cassisaromen
Speisebegleiter: Zu gegrilltem Fleisch von Rind und Schwein, Bratenfleisch, Pasta und Wildgerichten ist dies der ideale Wein.
Trinktemperatur: 16 bis 18 °C
Lagerfähigkeit: bis 2021
Alkohol: 13,1 %
Säure: 4,4 g/l
Restzucker: 12 g/l

Reinhard & Blanck Grauer Burgunder

Erzeuger: Reinhard & Blanck
Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland
Art: Weißwein
Rebsorte(n): Grauer Burgunder
Charakter: halbtrocken
Beschreibung: feines Burgunderbukett, erinnert an Birnen und Zitrusaromen. Halbtrocken im Geschmack, elegante Frucht.
Speisebegleiter: Gerichte wie Fisch, Spargel, Käse und Schweinefleisch passen hervorragend zu diesem Wein.
Trinktemperatur: 8 bis 10 °C
Lagerfähigkeit: bis 2021
Alkohol: 12,2 %
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 13,2 g/l



Kutsches Genusstipps für die Wies'n daheim

Bayrische Tapas

Zutaten: (6 Portionen)

Für die Obazda-Bärlauch-Muffins:

- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 Handvoll Bärlauch
- 130 g Obazda

Für die Weißwurst-Laugen-Häppchen:

- 2 Weißwürste
- 2 Laugenstangen
- 3 EL Senf, süß

Für den Käse-Wurst-Salat:

- 300 g Fleischwurst
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Rettich
- 2 Gewürzgurken

- 100 g Emmentaler
- 100 g Bergkäse
- 50 g Walnushälften
- 2 EL Walnussöl, kaltgepresst
- 3 EL Balsamicoessig, hell
- 1 Prise weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 etwas Schnittlauch

Zubereitung:

1. Für den Käse-Wurst-Salat die Fleischwurst pellen und in Würfel schneiden. Zwiebel pellen und in dünne Ringe schneiden. Rettich schälen, in dünne Stifte schneiden. Gewürzgurken, Emmentaler und Bergkäse in Würfel schneiden. Walnushälften nochmals halbieren. Walnussöl und Balsamicoessig verrühren, mit einer Prise Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und auf kleine Schälchen verteilen.
2. Für die Weißwurst-Laugen-Häppchen einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen, Wasser aufkochen lassen und dann den Herd auf niedrige Hitze schalten. Weißwürste im heißen, aber nicht kochenden Wasser 10 bis 15 Minuten

ziehen lassen. Danach auskühlen lassen. Die Laugenstangen in jeweils 4 etwa gleich große Stücke schneiden. Weißwürste pellen und in je 4 dicke Scheiben schneiden. Laugenwürfel mit einer Scheibe Weißwurst belegen, mit einem Klecks süßen Senf toppen und mit einem Holzspieß mittig durchspießen.

3. Für die Obazda-Bärlauch-Muffins den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen). Papierförmchen in das Muffinblech stecken. Dinkelvollkornmehl, Natron, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel vermengen. Butter, Eier und Milch zur Mehlmischung geben und unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
4. Bärlauch waschen, trocken schütteln, klein hacken und unter den Teig rühren. Den Teig gleichmäßig auf 8 Muffinförmchen verteilen und für 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Obazda in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfer auf die Muffins aufsetzen. Bayrische Tapas nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Hofbräuhaus-Oktoberfestbier

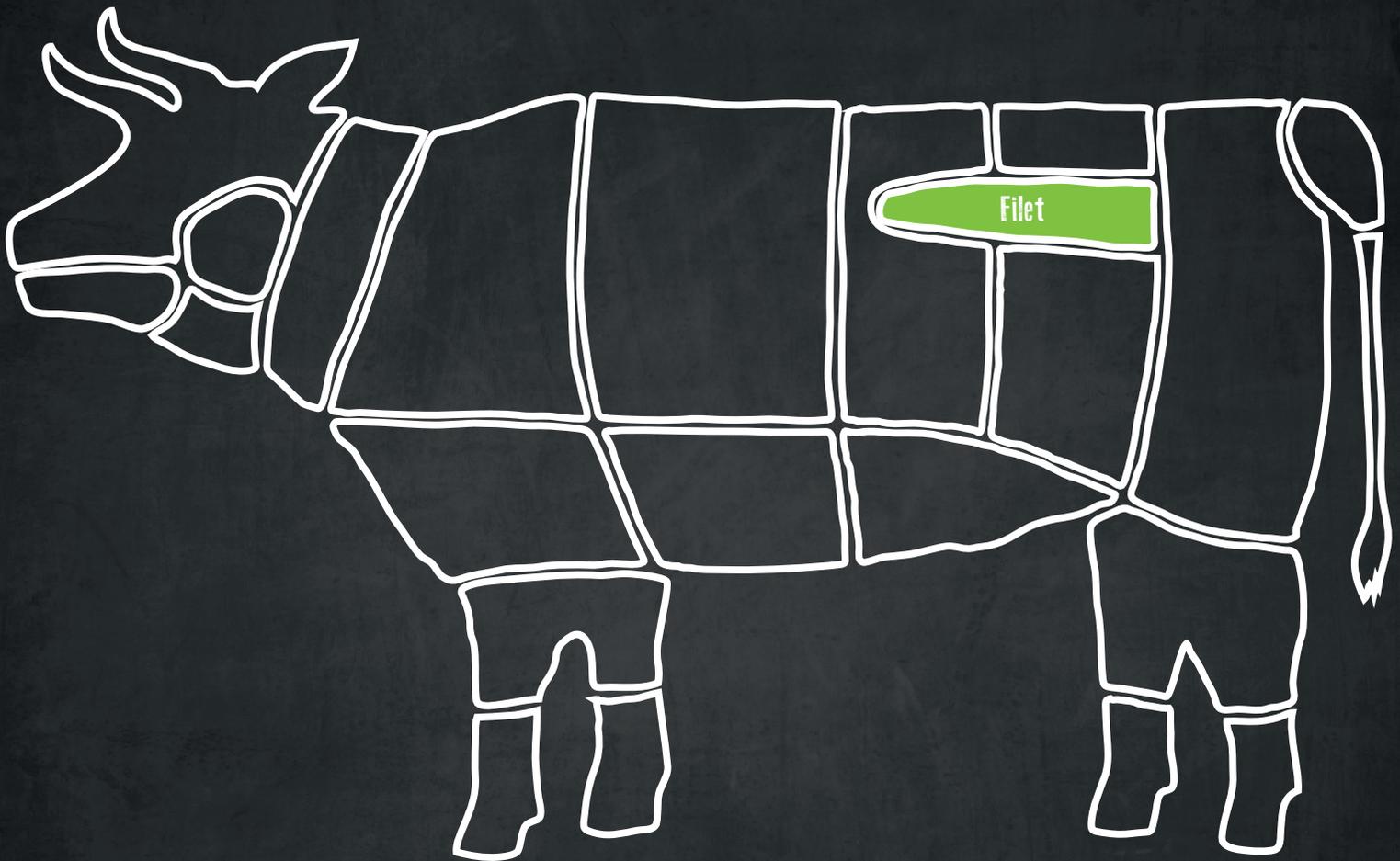
Das Hofbräu-Festzelt auf dem Oktoberfest ist für seine ausgelassene Stimmung bekannt. Hier feiert die Welt. Das bekannteste Volksfest braucht ein besonderes Bie. Das Hofbräu-Oktoberfestbier ist ein vollmundiges, untergäriges Spezialbier, das mit seinem feinen Hopfenaroma genau richtig zum Wiesenhendl schmeckt. Das Oktoberfestbier ist geschmeidig-sanft, vollmundig, süffig mit einem leicht süßlichen Ausklang – und hat einen fein glänzenden, kräftigen Farbton.

Löwenbräu-Oktoberfestbier

Alljährlich im Herbst - und das seit über 200 Jahren - geht der unverwechselbare Ruf „O'zapft is!“ um die Welt und lockt Millionen von Besuchern zum Oktoberfest nach München. Auf dem neuen Etikett des Löwenbräu-Oktoberfestbiers hält eine klassische Wiesnbedienung vor dem allseits bekannten Löwenbräu-Turm die Wiesnspezialität schon lächelnd bereit. Das untergärige, in der Farbe hell-blanke Oktoberfestbier ist zugleich süffig und würzig im Geschmack – eine herrliche Kombination.



Teilstücke vom Rind: Was wird woraus gemacht?



Innen zartrosa und außen knusprig braun – Rindfleisch ist für viele Fleischliebhaber das höchste der Gefühle. Grundsätzlich gilt: Je weniger die jeweilige Muskelpartie beansprucht wurde, umso zarter das Fleisch. Einige Teilstücke vom Rind eignen sich bestens für die Zubereitung von zarten Braten. Aus anderen lassen sich dagegen saftige Steaks schneiden. Das richtige Fleischstück ist eine wichtige Voraussetzung, damit die unterschiedlichen Gerichte gut gelingen. Doch wissen Sie wirklich genau, welchen Teil des Tieres Sie wofür am besten verwenden? In dieser festen Kategorie unserer beliebten Marktzeitung stellen wir Ihnen die verschiedenen Teilstücke des Rinds genauer vor – dieses Mal das Filetstück.

Filet (französisch für „dünner Faden“), im Deutschen Lende oder Lendenbraten, in Österreich Lungenbraten, heißt in der Küchensprache der lange, keulenförmige Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule entlangzieht. Das unter Fleischliebhabern heiß begehrte Filetfleisch liegt direkt unter dem Roastbeef. Da die Muskulatur im Rücken des Rindes relativ wenig beansprucht wird, ist das Filet besonders zart, sehr saftig und ausgeprägt feinfaserig. Außerdem ist das Filetstück äußerst fettarm: Der Fettanteil liegt abhängig von der

Marmorierung bei nur 3 bis 4,5 Prozent. Da Filets nur einen sehr kleinen Anteil der gesamten Muskelmasse eines Schlachttiers ausmachen, sind sie die teuersten Stücke. Aus diesem Stück schneidet man die klassischen Steaks wie die ca. 200 g schweren Filetsteaks, das 400 g schwere Chateaubriand (ideal für 2 Personen). Auch Tournedos, Filet Mignon und Medaillons werden aus dem Rinderfilet geschnitten. Die Filetspitzen in Würfel geschnitten eignen sich zu „Boeuf Stroganoff“, als Fleisch fürs Fondue und als Filetgulasch.

Futterglocken für heimische Vögel

In der kalten Jahreszeit wollen viele Menschen etwas für die Vogelwelt tun. Der NABU zeigt, wie man mit einfachen Mitteln Spaß beim Basteln von Futterstellen haben kann. Die heimischen Vogelarten unterscheiden sich nach ihren Fressvorlieben. Als Weichfutterfresser bezeichnet man Star, Rotkehlchen, Amsel und Zaunkönig. Durchaus flexibel und unkompliziert sind Meisen, Spechte und Kleiber. Zu der Gruppe der Körnerfresser gesellen sich Sperlinge, Finken und Ammern.

Am besten stellt man hochwertige Körnermischungen selber zusammen. Es eignen sich Sonnenblumenkerne, Haferflocken, kleineren Sämereien wie Leinsamen oder gehackte heimische Nussorten. Grundsätzlich als Futter ungeeignet sind alle gewürzten und gesalzenen Speisen. Auch Brot ist nicht zu empfehlen, da es im Magen der Vögel aufquillt.

Was man sonst noch braucht, sind Pflanzenfett (z. B. Kokosfett), Pflanzenöl, Kokosstrick ca. 65 cm, Tonblumentöpfe (Durchmesser bis max. 15 Zentimeter), Tannenzweig, Kochtopf, Holzlöffel, Esslöffel, Schere und Bindedraht.

Weitere Infos rund um Vögel und Co. sind auf www.nabu.de zu finden!



Vorbereitung

Den Strick durch das Loch im Blumentopf führen. Damit man die Futterglocke später gut aufhängen kann, empfiehlt es sich, den Strick ab Loch nach oben 50 cm überstehen zu lassen. Am breiten Blumentopffende sollten dann knapp 15 Zentimeter heraushängen.



Anleitung

1. Das Pflanzenfett langsam und vorsichtig in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen).
2. Wenn es geschmolzen ist, ca. drei Esslöffel Pflanzenöl hinzugeben.
3. Nun Körner, Samen und Nüsse hinzugeben (gleiche Menge Fett und Samen/Körner). Für die Körner- und Allesfresser eine reichliche Menge des Körnermixes hinzugeben. Für die Weichfutterfresser können noch zusätzlich Weizenkleie und Beeren hinzugefügt werden. Hier empfiehlt sich das Mischungsverhältnis 1:1 von Fett und Korn.
4. Gut umrühren, alle Körner müssen benetzt sein.
5. Abkühlen lassen, bis eine zähflüssige, dickliche Masse entsteht.
6. Die Mischung in die vorbereiteten Blumentöpfe geben und dabei darauf achten, dass der Strick mittig platziert ist. Am besten hält man diesen fest, wenn man die Masse einfüllt.
7. Im Kühlschrank einige Stunden auskühlen lassen.
8. Der geeignete Standort sollte schattig sein, damit sich der Inhalt an einem warmen Wintertag nicht erwärmt. Außerdem sollte die Futterstelle außer Reichweite von Katzen hängen.





Gewinnen Sie einen von drei 50-Euro-Einkaufsgutscheinen

Behalten Sie den Durchblick?

Sie knobeln für Ihr Leben gerne und behalten auch bei komplizierten Rätseln stets besonnen den Durchblick? Dann ist dieses bunte Bilderrätsel genau das Richtige für Sie. Hinter jedem Bild verbirgt sich ein Begriff, von dem der durch das rote Kästchen markierte Buchstabe in die unten stehende Leiste eingetragen werden muss. Daraus ergibt sich am Ende das gesuchte Lösungswort. Kommen Sie an einer Stelle nicht weiter – fragen Sie ruhig Freunde oder Familie, um das Bilderrätsel zu lösen – wir wünschen viel Spaß beim Rätseln!



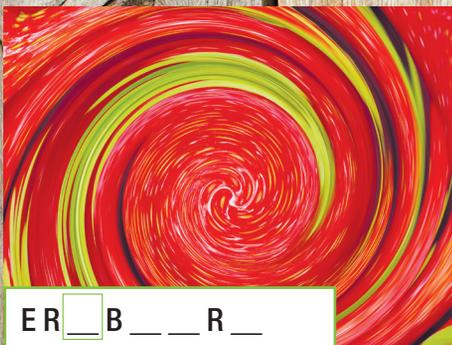
E L O



B N E



A A A



E R B R



E N T U E



O T H L



B R K K L



O G E



G R

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Rätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 19. Oktober 2019 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösung:

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem Kutsche-Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 19. Oktober 2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.



Veranstaltungstipps

Mittelalter-Spectaculum im Zoo



Gehen Sie auf Zeitreise im Zoo Osnabrück: Vom 3. bis 6. Oktober dreht der Zoo Osnabrück die Zeit zurück ins Mittelalter. Das „Mittelalter Spectaculum“ bietet am 3. und 6. Oktober von 11 bis 17 Uhr und am 4. und 5. Oktober von 14 bis 21 Uhr an verschiedenen Orten im Zoo deftige Köstlichkeiten, viele Aktionsstände, Hexen, Bettler und Goldschmiedemeister. Auf der Wiese am „Tetra-Aquarium“ können Besucher in das Lagerleben des Mittelalters eintauchen. Musikalisch wird es an der Zoo-Gaststätte: Hier treten auf einer Bühne verschiedene Bands mit passenden Klängen auf. Im Zoozentrum warten Zinngießerei, Kerzenfärben oder ein Salzsieder. Zwei Wochenenden später, am 19. und 20. Oktober, wird es beim „Indian Summer“-Fest farbenfroh herbstlich im Zoo Osnabrück. In der nordamerikanischen Tierwelt „Manitoba“ können Kinder von 11 bis 17 Uhr Traumfänger basteln, Geschichten im Tipi-Zelt lauschen oder sich beim Kinderschminken in Tiere verwandeln. Außerdem warten die Kindershow „Fabulara“ und Bands auf die Besucher.

• Mehr Infos unter:
www.zoo-osnabrueck.de



Konrad Stöckel „Wenn's stinkt und kracht ist's Wissenschaft“



- Veranstaltungsort: Osnabrückhalle
- Preis: 23,80 Euro, ermäßigt 18,25 Euro
- Wann: Sonntag, 27. Oktober, 16 Uhr



OsnabrückHalle

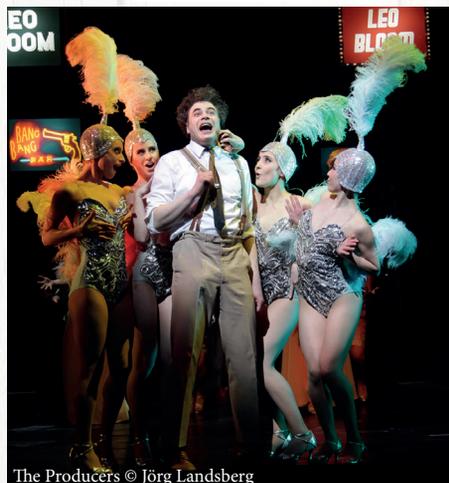
Tragisch und komisch: Wiederaufnahmen am Theater Osnabrück

Mel Brooks Broadwayhit THE PRODUCERS feierte in einer spartenübergreifenden Musicalproduktion seine Wiederaufnahme im Theater am Domhof und erzählt die Geschichte, wie ein schüchterner Buchhalter und ein ruiniertes Produzent einen Flopp produzieren und dabei Gewinn einfahren möchten.

Das Schauspiel von Heinrich von Kleist DIE FAMILIE SCHROFFENSTEIN nimmt das Publikum mit zu den Familien Schroffenstein aus Rossitz und Warwand, die aufgrund eines Erbvertrages auf den Tod verfeindet sind. Das ständig schwelende Misstrauen bricht erneut auf, als der Sohn des Hauses Rossitz tot aufgefunden wird. Die rasante Inszenierung der Familienfehde ist ab dem 1. Oktober um 19.30 Uhr wieder im emma-theater zu sehen.

Die „Mutter aller Zimmerschlachten“ ist ebenfalls als Wiederaufnahme zu erleben: Die Inszenierung von Edward Albees WER HAT ANGST VOR VIRGINIA WOOLF? ist für die Spielzeit 2019/20 aus dem emma-theater in das Theater am Domhof gezogen.

• Mehr Infos unter:
www.theater-osnabrueck.de



The Producers © Jörg Landsberg



Wer hat Angst vor Virginia Woolf © Uwe Lewandowski



Ab 17. Oktober

JOAQUIN PHOENIX

Ein TODD PHILLIPS FILM
JOKER

AB 10. OKTOBER IM KINO

BASED ON DC CHARACTERS FROM DC WRITTEN BY TODD PHILLIPS & SCOTT SILVER DIRECTED BY TODD PHILLIPS



Gotham City Anfang der 1980er-Jahre: Arthur Fleck (Joaquin Phoenix) lebt gemeinsam mit seiner Mutter in einem heruntergekommenen Apartment. Aufgewachsen ohne Vater träumt Außenseiter Arthur schon lange von einer Karriere als Comedian, bisher reicht es aber nur, um als Partyclown zu arbeiten. Als die Treffen mit seiner Sozialarbeiterin sowie seine Medikamente gestrichen werden, entfernt sich der labile Mann mehr und mehr von seinen Mitmenschen und wird zu einem nihilistischen Kriminellen. Zeuge der Verwandlung in den Joker wird auch eine alleinerziehende Mutter (Zazie Beetz), die das moralische Gewissen des Filmes darstellen könnte.

FILM CINEMA 8466 XVC



ab 24. Oktober 2019

TERMINATOR: DARK FATE

© 2019 Twentieth Century Fox Film Corporation.

FILM CINEMA 2458 XVC

Impressum

Auflage: 38 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (054 72) 98 1 97 05
Fax: (054 72) 98 1 97 06

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (053 32) 96 86-54
Fax: (053 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Kai Knoche
Tel.: (053 32) 96 86-40
Fax: (053 32) 96 86-51
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner
Tel.: (053 32) 96 86-57
E-Mail: w.fichtner@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.



Hier können Sie uns finden!

allfrisch
Krahnstraße 25
49074 Osnabrück
Tel.: (05 41) 2 94 67

allfrisch
Loterstr. 58-61
49078 Osnabrück
Tel.: (05 41) 4 26 56

