Dezember/
Januar
2019/2020

allfrisch

Marktgeflüster

Mehr auf den
Seiten 4 bis 5

Deutschlands beste Wursttheke 2019

Schöne Feiertage und einen guten Rutsch

Liebe Kunden,
nur noch wenige Tage, dann hat das lange Warten endlich ein Ende: das beliebte Weihnachtsfest mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten steht vor der Tür und die schönste Zeit des Jahres kann eingeläutet werden. Genau so bunt wie der Weihnachtsbaum geschmückt wird, sind die Themen, die wir Ihnen in dieser Ausgabe der Marktzeitung zusammengestellt haben. Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu können, dass eine unserer Bedientheken die begehrte Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2019“ jüngst gewonnen hat. Das macht uns sehr stolz – und vielen Dank an alle Kunden, ohne die dieser Erfolg nicht möglich gewesen wäre. An dieser Stelle wünscht das gesamte Kutsche-Team allen Kunden besinnliche Feiertage im Kreise der Familie und einen guten Rutsch ins neue Jahr – mögen alle Ihre Wünsche in Erfüllung gehen! Blättern Sie gerne durch, es gibt viel zu entdecken!

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Muschelzeit an den Fischtheken
- Genusstipps für die Feiertage
- Neues aus dem Foodstarter-Regal
- Prickelndes für Silvester

Es ist Muschelzeit an den Fischtheken

Muscheln gehören zu den Delikatessen, die auf jedem Speiseplan ein Highlight sind – auf einem funkelnden Meer an Eiswürfeln finden Kunden an der Fischtheke des E-Centers Köhler eine bunte und vielfältige Auswahl dieser ganz besonderen Meeresspezialitäten. Und die Muschelzeit ist in vollem Gange: In allen Monaten mit ‚r' – das heißt von September bis April – bieten die Kutsche-Märkte mit Fischtheke fangfrische Muscheln an. Zu den beliebtesten Muschelarten gehört die Miesmuschel, die sowohl frisch als auch tiefgekühlt erhältlich ist.

Daneben haben auch die königliche Auster aus deutschen Gewässern, die vielseitige Jakobsmuschel sowie die exotische Grünschalmuschel einen festen Platz im Sortiment – wobei die Auswahl vor Ort eingeschränkt sein kann, aber alle Arten innerhalb kürzester Zeit bestellt werden können. Machen Sie sich und Ihren Liebsten eine kulinarische Freude und zaubern Sie eines von unzähligen, leckeren Gerichten mit Ihrer ganz persönlichen Lieblingsmuschel – wie panierte Miesmuscheln. In der kleinen Übersicht erfahren Sie, wie die einzelnen Muschelarten schmecken, und wir geben praktische Zubereitungstipps. Zögern Sie nicht, unser kompetentes Personal berät Sie gerne!

Miesmuschel – der Klassiker

Die Miesmuschel stammt fangfrisch von den Muschelfarmen der Küsten Deutschlands, Dänemarks oder den Niederlanden. Sie kommt weitgehend geschlossen in den Markt. Sollten Sie eine geöffnete Muschel finden, halten Sie sie unter fließendes kaltes Wasser. Schließt sie sich, ist sie einwandfrei. Die Schale kann wunderbar als Klemmgabel genutzt werden. Das Fleisch selbst kann gegart und eingefroren werden

Zubereitungstipp:

Gemüse in einer Pfanne anbraten, gewaschene Miesmuscheln zugeben, Knoblauch und Thymian dazu, mit Weißwein ablöschen und geschlossen 5 Minuten garziehen lassen.

Auster – die Königin

Austern sind ein einzigartiger Genuss. Sie kommen geschlossen in den Handel und konservieren bis zum Verzehr ihre wahre Umgebung – das Meerwasser, aus dem sie stammen. Intensiv, mineralisch, salzig oder fein, süßlich und mild, aber immer etwas anders.

Zubereitungstipp:

Am besten roh mit dem Schuss Meerwasser und – je nach Geschmack – einem Spritzer Zitrone, etwas Koriander, einem Tropfen Worchester- oder Tabascosauce. Kauen bringt das wahre Aroma hervor.

Jakobsmuschel – die Universale

An den beiderseitigen Atlantikküsten wachsen die schon von außen ansehnlichen Muscheln heran. Sie sind edel und zugleich erschwinglich. Das Fleisch überzeugt in Geschmack, Konsistenz sowie guten Inhaltsstoffen – außer vielleicht Cholesterin – und ist überaus vielfältig einsetzbar.

Zubereitungstipp:

Sie lassen sich wunderbar in der Pfanne heiß und ganz kurz braten. Dazu reicht im Grunde eine pikante Kräuterbutter.

Grünschalmuschel – der Exot

Nach zwei Jahren etwa sind die Muscheln zehn Zentimeter groß und bereit für die Ernte. Einmal im Jahr werden die Muscheln gefischt und landen als absolute Delikatesse auf den Tellern. Geschmacklich ähnelt das Fleisch der Miesmuschel. Ihr Vorteil: Aufgrund der hängenden Aufzucht sind die Muscheln praktisch sandfrei.

Zubereitungstipp:

Die Muscheln wie auch Miesmuscheln etwa 5 Minuten garziehen und mit einer pikanten Salsa servieren.

Panierte Miesmuscheln

(für 4 Portionen)

Zutaten für die Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise:

- 2 Knoblauchzehen • 100 g Mayonnaise
- 50 g Joghurt • 30 g Senf, mittelscharf
- 2 EL Zitronensaft • 1 TL unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- 1 Prise Zucker • 1 Prise Cayennepfeffer
- Pfeffer/Salz

Zutaten für die Cocktailsauce:

- 80 g Mayonnaise • 50 g Tomatenketchup
- 1/2 TL Meerrettich • 1 cl Weinbrand
- 2 cl Orangensaft • 1 Spritzer Tabasco
- 1 Spritzer Worcester-Sauce • Pfeffer/Salz

Zutaten für die Muscheln:

- 2 kg Miesmuschel • 40 g Weizenmehl
- 100 g Paniermehl • 1 Ei
- Pfeffer/Salz • Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Für die Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise Knoblauch schälen und fein würfeln. Knoblauch mit Mayonnaise, Joghurt, Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb verrühren. Mit Zucker, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen. Für die Cocktailsauce Mayonnaise mit Ketchup, frisch geriebenen Meerrettich, Weinbrand, Orangensaft, Tabasco und Worcestersauce in einer Schüssel gut miteinander verrühren, salzen und pfeffern. Kalt stellen.
2. Die Miesmuscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen, gegebenenfalls abbürsten, um Sand- und Kalkreste zu entfernen. Die Bärte (das sind die Byssusfäden, mit denen sich die Miesmuscheln an den Untergrund heften) mit den Fingern abziehen. Exemplare, die geöffnet sind und deren Schalen sich auch beim Klopfen auf eine der Klappen nicht schließen, dürfen nicht verwendet werden – sie könnten bereits verdorben sein. Die Muscheln in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
3. Etwa 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, die Muscheln darin zugedeckt garen, bis sie sich geöffnet haben. Das dauert etwa 8 Minuten, dabei ab und zu den Topf rütteln. Abgießen, noch geschlossene Exemplare wegwerfen. Restliche Muscheln abkühlen lassen, dann das Muschelfleisch aus den Muscheln lösen (ergibt ca. 350 g Muschelfleisch). Die Fritteuse auf 175 °C vorheizen.
4. Für die Panade das Mehl und das Paniermehl jeweils auf einen Teller geben. Das Ei in einen weiteren tiefen Teller mit 2 EL Wasser verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Muschelfleisch zuerst im Mehl wenden – überschüssiges Mehl gut abklopfen –, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden, dieses leicht andrücken.
5. Die panierten Muscheln im heißen Öl portionsweise 2 bis 3 Minuten goldgelb backen, herausheben und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Die panierten Muscheln anrichten und mit den Saucen servieren.

Kutsche-Team erhält Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2019“

Das sind tolle Nachrichten vor dem Weihnachtsfest: Das Team der Frischtheke vom Kutsche-Markt in Voxtrup hat die begehrte Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke“ erhalten. Das Team an der Meller Landstraße überzeugte in dem zum 20. Mal ausgerufenen Wettbewerb des Salamispezialisten Wiltmann und der vom Verlag Gruner + Jahr herausgegebenen Zeitschrift „ESSEN & TRINKEN für jeden Tag“. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung ‚Deutschlands beste Wursttheke 2019‘ und bedanken uns bei unseren Kunden, die den Grundstein für diesen Erfolg gelegt haben“, erklärt Inhaber Tom Kutsche bei der Preisverleihung auf der Stromburg.

Im April dieses Jahres sind die Leserinnen und Leser von „ESSEN & TRINKEN für jeden Tag“ dem Aufruf der Zeitschrift gefolgt und haben der Redaktion ihre persönliche Lieblingstheke verraten. Die zehn am häufigsten genannten Märkte erhalten die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2019“. Aus diesen zehn Finalisten wählt eine Expertenjury, unter anderem mit Spitzenkoch Johann Lafer, die Nr. 1 unter den Siegermärkten.

Die Entscheidung war in diesem Jahr nicht einfach. Jury-Mitglied Jan Spielhagen fasst zusammen: „So viel Qualität, Kompetenz und Kreativität gab es noch nie! Es ist uns in der Jury wirklich schwergefallen, unter den zehn Märkten einen als besten auszuzeichnen. Das Niveau war begeisternd.“

„Der Wettbewerb spornt in den Märkten zu Spitzenleistungen an. Er richtet den Fokus auf Qualität, Vielfalt und Präsentation der Produkte sowie die besonders anerkennenswerten Leistungen der Mitarbeiter hinter der Wursttheke. Die Verbraucher erhalten so Orientierung für den Wurstkauf in ihrer Region“, erläutert Dr. Ingmar Ingold, Geschäftsführer von Wiltmann, die Ausrichtung des Wettbewerbs.

Das rund 300 verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten umfassende Sortiment im Kutsche-Markt in Voxtrup lässt keine Wünsche offen. Groß ist die Auswahl an Erzeugnissen aus der Region – darunter auch Produkte eines lokalen Anbieters, der Aktivstallhaltung betreibt. Internationale Spezialitäten aus Spanien, Italien und Frankreich runden das Angebot ab.

Deutschlands beste Wursttheke 2019

Franz Wiltmann: edle Spezialitäten seit 1887

Das Traditionsunternehmen Franz Wiltmann mit Sitz im westfälischen Peckeloh ist einer der führenden Hersteller von Wurstwaren in Deutschland. Seit 1887 fertigt das Familienunternehmen feinste Wurst- und Schinkenspezialitäten für das Premiumsegment. Insgesamt umfasst das Sortiment rund 150 Genießerprodukte – neben 70 Salamispezialitäten auch Schinkendelikatessen, Aspik-, Brüh- und Kochwurstartikel sowie feine Pasteten. Einige Spezialitäten fertigt das Unternehmen in Bio-Qualität. Mit der „Gläsernen Produktion" am Firmensitz in Peckeloh lässt Wiltmann jeden Interessenten aus nächster Nähe Einblick in die Produktion nehmen.

Original Wiltmann
Die Marke für Genießer.

Das sagt Jury-Mitglied und Spitzenkoch Johann Lafer:

„Es ist schön zu beobachten, wie von Jahr zu Jahr die Produkt- und Servicequalität der Finalisten sich kontinuierlich steigert! Da macht das Einkaufen große Freude und diese Menschen verdienen meinen Respekt."

Edle Spezialitäten für die Feiertage

Serranoschinken „Gran Reserva“

15 Monate verbringt dieser ausgesuchte spanische Schinken an der Gebirgsluft, bevor er ausgeliefert wird. Sorgfältig mit Meersalz eingerieben und im Laufe der Monate immer wieder kontrolliert, entwickelt dieses Naturprodukt sein optimales Aroma. Der unverkennbare Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn er dünn aufgeschnitten verzehrt wird.

Graved Lachs

Norwegischer Lachs wird im Ganzen von den Fischwerkern von Hagenah aus Hamburg handfiletiert, enthäutet und in Beize drei bis vier Tage eingelegt, bevor er dann entweder als ganze Seite oder geschnitten und vakuumiert ausgeliefert wird. Zusammen mit etwas Dill ein fangfrischer Hochgenuss!

Arrostino-Rosmarinbackschinken

Der gegarte und gebackene Arrostino-Rosmarinbackschinken aus dem Hause Bedford wird aus Schweineunterschalen mit Speck und Schwarte geschnitten, mit Rosmarin verfeinert, kräftig gebacken und mit einem Rosmarinzweig dekoriert.

Steakhüfte vom Wagyu

Feinschmecker sind sich einig: Wer einmal den Geschmack von Wagyu-Fleisch, beispielsweise als Steakhüfte, erleben durfte, wird diesen nie wieder vergessen! Das erlesene Fleisch der ursprünglich aus Japan stammenden Rinderrasse überzeugt nicht nur Spitzenköche durch seine unglaubliche Zartheit.

Lachsforelle aus dem Nettetal

Bereits in dritter Generation betreibt der Familienbetrieb Forellenhof Nettetal die Fischzucht und kann auf viel Erfahrung zurückgreifen. Da die Teiche direkt von der Nette gespeist werden, ist eine gleichbleibend hohe Qualität des Wassers und auch der Fische garantiert.

Karree vom Iberischen Schwein

Die halb wild lebenden Schweine ernähren sich hauptsächlich von Korkeicheln, die sie in den spanischen Wäldern finden. Dadurch erhält das Fleisch seinen nussigen Geschmack. Aufgrund der vermehrten Bewegung bekommt das Fleisch eine Maserung und Zartheit, welche so bei Schweinefleisch nicht erwartet werden.

Gesellige Festtage mit leckerem Käsefondue

Die Festtage in großer Runde bei einem reichhaltigen Raclette oder Fondue genießen – für viele ein echter Hochgenuss, der für Abwechslung auf dem Teller und gleichzeitig für Geselligkeit sorgt. Besonders für den langen Silvesterabend bis weit nach Mitternacht eignen sich die beiden Traditionsgerichte vorzüglich. Holen Sie zu Weihnachten oder Silvester Ihren Raclettegrill aus dem Schrank oder machen Sie das Fonduegeschirr startklar. Mit Käse zubereitet, gehört das Fondue zu den Schweizer Nationalgerichten. In einem Keramiktopf werden drei bis vier Sorten Käse geschmolzen (klassisch Gruyère, Vacherin, Appenzeller, Emmentaler) und mit Speisestärke, Weißwein und Kirschwasser abgeschmeckt. Werden Sie gemeinsam kreativ und genießen Sie an den Feiertagen zusammen mit Ihren Liebsten – lassen Sie es sich schmecken.

Französischer Comté, 39 Monate gereift

Der Comté wird in kleinen französischen Käsereien hergestellt. Um einen Käselaib von 40 Kilogramm herzustellen, werden etwa 450 Liter Milch benötigt. Der Käselaib wird 4 bis 39 Monate in Reifungskellern gelagert und regelmäßig gewendet und mit Salz eingerieben. Der Comté ist vom Geschmack her deutlich milder als zum Beispiel der Greyerzer-Käse aus der Schweiz. Seine Aromen sind vielfältig und je nach Jahreszeit verschieden.

Kaltbach Raclette, höhlengereift

Die Sandsteinhöhle von Kaltbach bietet mit der mineralisierten Luft, einer ganzjährigen Temperatur von 12,5 Grad sowie einer Luftfeuchtigkeit von 96 Prozent die optimalen klimatischen Bedingungen für die Reifung dieser Schweizer Käsespezialität. Dank der Höhlenlagerung erhält Kaltbach Raclette ein intensives Aroma, das aus dem Nationalgericht ein einzigartiges Geschmackserlebnis macht.

Käsefondue „Neuenburg"

(für 6 Portionen)

Zutaten

- 700 g Weißbrot • 350 g Greyerzer Käse
- 200 g Emmentaler • 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein, trocken
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser • Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Das Weißbrot in mundgerechte Würfel schneiden und auf eine Platte legen. Den Käse grob reiben. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Einen Keramik-Fonduetopf sorgfältig mit den Schnittflächen ausreiben. Den Weißwein und den Zitronensaft in den Keramiktopf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze den Käse in kleinen Portionen dazugeben. Dabei fortwährend mit einem Kochlöffel in „Achter-Bewegung" rühren und den Käse schmelzen lassen. So fortfahren, bis der ganze Käse aufgebraucht ist.
2. Die Speisestärke und das Kirschwasser verquirlen. In das Käsefondue einrühren und einmal aufkochen. Das Fondue mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fondue auf ein Rechaud stellen. Es sollte während des Essens ständig leise brodeln. Die Brotwürfel mit Fonduegabeln aufspießen und durch das Fondue ziehen. Mit leichtem Drehen der Gabel herausnehmen. Dazu passen Mixed Pickles, Cornichons, Perlzwiebeln.

CORD & KUTSCHE

Neuer Zukunftsmarkt öffnet seine Türen

Das lange Warten hat endlich ein Ende und die Vorfreude brach sich Bahn: Unter großem Jubel und Applaus eröffneten Kaufmann Tom Kutsche und seine Geschäftspartnerin Martina Cord Anfang Dezember ihren neuen Zukunftsmarkt in Lotte an der Bahnhofstraße 8. „Optisch ist der Markt ein echter Hingucker geworden, auch die meisten Resonanzen der ersten Kunden waren positiv. Es ist ein super Start! Alles Weitere wie die täglichen Abläufe und Routinen müssen sich jetzt einspielen", bilanziert Tom Kutsche nach der Eröffnung.

Derzeit arbeiten rund 80 Mitarbeiter in dem 1 600 Quadratmeter großen Markt mit seinen mehr als 35 000 Artikeln – Öffnungszeiten sind montags bis samstags jeweils von 7 bis 21 Uhr.

Schwerpunkte bei der Gestaltung des Marktes haben Kaufmann Tom Kutsche und seine Geschäftspartnerin Martina Cord auf eine große Bedientheke mit Fischbereich, eine hochwertige Weinabteilung, ein Bäcker mit Café „Liebelotte", ein großes regionales Sortiment samt internationalen Spezialitäten sowie eine bunte Obst- und Gemüseabteilung mit einem Schrank für frische Kräuter gelegt.

Der alte Markt nebenan muss jetzt weichen und wird in den nächsten Monaten von einer Firma abgerissen. Auf der Fläche sollen weitere Parkplätze für den dann großzügig gestalteten Parkbereich entstehen. Die Fertigstellung ist laut Planung für die Mitte des kommenden Jahres geplant.

Martina Cord und Tom Kutsche eröffnen gemeinsam ihren neuen Markt.

Sie wollen Teil unseres Teams werden?

Wir suchen noch in allen Bereichen motivierte neue Kollegen. Sind Sie interessiert?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an:
z. H. Frau Huge • Bergstraße 11 • 49152 Bad Essen oder an k.huge@kutsche-lebensmittelhandel.de

Neues aus dem Foodstarter-Regal

Cookie Bros. –
Fünf Keksteige zum Naschen

COOKIE BROS.

Bei den Sugar Daddies aus Köln ist der Name Programm: Das junge Unternehmen steht für innovative, moderne und leckere Foodtrends. Ganz neu im Foodstarter-Regal der Märkte von Tom Kutsche ist Cookie Bros. – ein Keksteig zum Sofortverzehr, ganz ohne Bauchschmerzen und schlechtes Gewissen. Die Gründer wollen mit ihrem Produkt Kindheitsträume wahr werden lassen. Momentan wird der Teig in den Sorten Chocoloate Chip, Peanut Butter, Classic, Lemon Pie und Cinnamon Roll angeboten.

Durch die herausragenden Absatzzahlen haben es die Sugar Daddies geschafft, das Produkt mittlerweile in vielen Märkten zu platzieren – und auch die Kunden von Tom Kutsche können die Keksteige jetzt ausprobieren. Als nächstes steht die Diversifizierung des Produktes auf der Agenda. Sowohl ein Riegel als auch ein eigenes Cookie-Dough-Eis sind in Planung. Mit ihren beiden Produkten, Cookie Bros. Keksteig zum Naschen und O-Mochi Ice Cream haben die vier Gründer innerhalb kürzester Zeit zwei neuartige Süßspeisen am Markt platzieren können. Im Dezember 2018 stieg mit der Katjes Fassin GmbH ein starker Partner bei den Kölnern ein, mit dem sie ihre Produkte noch besser, noch leckerer und noch größer machen wollen.

KOMEKO –
Schoko-Quark-Brötchen aus Reismehl

Für alle Naschkatzen und Frühstücksliebhaber aufgepasst: Die Firma KOMEKO um Geschäftsführerin Elisabeth Panknin hat ein süßes, glutenfreies Aufbackbrötchen entwickelt. Dabei sind die Macher ihrem Motto treu geblieben und setzen auch weiterhin auf natürliche Rohstoffe und vollen Geschmack! Die Schokogenuss-Quark-Brötchen versüßen den Alltag. Hergestellt aus hochwertigen und rein natürlichen Zutaten wie Quark, Schokodrops und dem KOMEKO-Brotgenuss-Mehl sind sie ein toller Begleiter für einen süßen Start in den Tag oder den nötigen Schokonachschub für zwischendurch. Lange Zutatenlisten müssen nicht sein und daher kommt in den Teig nur rein, was auch reingehört.

Mit natürlichen Zutaten, ohne Hefe und Bindemittel sorgen die Schoko-Quark-Brötchen für glutenfreien Genuss. Das Besondere an den Brötchen ist ein neuer Typ Reismehl, den das Unternehmen auch in drei verschiedenen Mischungen anbietet. Das Reismehl ist ein glutenfreier Natur-Rohstoff, der ohne die Verwendung von Bindern oder Zusatzstoffen alleine backfähig ist. Diese einzigartige Reismehl-Mischung wird aus 100 Prozent japanischem Reis hergestellt und sorgt für gut knetbare Teige sowie saftige Backergebnisse.

Prickelnder Genuss für den Jahreswechsel

Geldermann Sekt brut

Dieser Sekt, aus edlen Grundweinen der Chardonnay-, Pineau de Loire- und Pinot-Trauben hergestellt, mit seinem besonders trockenen Akzent zeichnet sich durch seinen harmonischen, filigranen und eleganten Charakter aus. Der Geldermann harmoniert vorzüglich zu Speisen mit Meeresfrüchten, zu Hummer und Krebsen und auch zu asiatischen Gerichten. Der Sekt reift mindestens zwei Jahre in der Flasche auf edelster Hefe – hergestellt in Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren.

Geldermann Sekt Rosé

Feinfruchtiger Premium-Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Eine Komposition von Spitzenweinen aus Chardonnay-Trauben, Pineau de Loire und samtig weichem Spätburgunder. Zart-rosa farbener Sekt mit leicht fruchtiger Grundnote und fein eingebundener Säure. Runder, kräftiger Rosé-Sekt mit dem dezenten Geschmack nach roten Waldbeeren, der sich hervorragend als Aperitif oder zu besonderen Anlässen eignet. Geldermann Rosé genießt man am besten gut gekühlt bei 6 bis 8 Grad Celsius.

Geldermann Sekt Classique

Geldermann steht seit 1838 für französisch-deutsche Sektkultur sowie feinsten, charaktervollen Premium-Sekt. Der trockene Geldermann-Classique-Sekt ist eine vollendete Komposition erlesener Weine der Rebsorten Pineau de Loire, Ugni blanc, Chardonnay und Pinot Noir. In traditioneller Flaschengärung reift er zu einem eleganten, feinperligen Sekt und präsentiert sich mit frischen Noten feiner Kräuter und heimischer Früchte. Den Geldermann-Classique-Sekt genießt man am besten gut gekühlt bei 6 bis 8 Grad Celsius.

Kloster Eberbach Rieslingsekt

Rassige Klasse ist es, was hier ins Glas kommt. Die Starrebe Riesling zeigt, wozu sie auch als edler Schäumer in der Lage ist. Goldener Glanz, expressiv fruchtige Aromen mit einem Hauch von Hefe und dann am Gaumen die volle Präsenz: druckvoll, mit schönen Noten von Honig, Butterkeks und feinen weißen Blüten. Die Perlage des in der Flasche vergorenen Schaumweins aus dem hessischen Kloster Eberbach ist lebendig und angenehm und die Aromen klingen lange nach.

Blühende Zeiten: Bio-Dorfkäse mit Wiesenblumen

Käse und Wein des Monats

Am Rande des Naturparks Rhön, inmitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen, steht die Dorfkäserei Belrieth für kompromisslose Qualität in Sachen Bio-Käse. Mit über 60 Jahren Erfahrung in Sachen Käsespezialitäten erzeugt die Hofkäserei Belrieth aus monatlich 50 000 Liter Bio-Milch die Bio-Käsespezialitäten – rein handwerklich und individuell. In sechs Reifungsräumen steckt eine Vielfalt verschiedener Käsesorten. Dazu gehören der Rotweinkäse, Schnittkäse, unter anderem mit Kürbiskernen und Bockshornklee, die Rhöner Pfefferhexe mit pikanter, süßer, pfeffriger Geschmacksnote oder der Bio-Dorfkäse mit Bärlauch oder Wiesenblumen. Käsemacherin Heike Hirse umhüllt den Wiesenblume-Weichkäse noch persönlich. Der feine Schnittkäse in Doppelrahmstufe hat einen weichen, süßen, vollen Geschmack. Die verzehrbare Rinde ist mit bunten Wiesenblumen und einer speziellen Kräutermischung bestreut – natürlich werden hierzu nur Bio-Zutaten verwendet!

Papale Linea Oro Primitivo di Manduria

Erzeuger:	Varvaglione
Anbaugebiet:	Apulien, Italien
Art:	Rotwein
Rebsorte:	100% Primitivo
Charakter:	trocken
Beschreibung:	60 Jahre alte Reben und mind. 10 Monate Barrique-Ausbau in französischen Holzfässern verleihen dem Papale Oro vielschichtige Aromen von wilden Beeren und süßen Gewürzen.
Speisebegleiter:	Passt perfekt zu rotem Fleisch und Wildgerichten.
Trinktemperatur:	13 bis 18 °C
Lagerfähigkeit:	bis 2023
Alkohol:	14,5 %
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	12 g/l

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

Unsere beliebte Rubrik!

Die aktuelle Frage lautet:

Backen ohne Butter: Welche Alternativen gibt es?

Heide Biermanski aus dem Markt an der Lotter Straße gibt die Antwort:

Wer ohne Butter backen möchte, kann auf verschiedene Alternativen setzen. Einige eignen sich für Veganer, andere für laktoseintolerante oder kalorienbewusste Menschen. Butter sorgt in Kuchen und Keksen für eine weiche, saftige Konsistenz sowie dafür, dass sie nicht zu hart und trocken werden. Das liegt daran, dass Butter zu 80 bis 90 Prozent aus Fett besteht. Vom Geschmack abgesehen, können Sie Butter beim Backen häufig durch anderes Fett, Milchprodukte oder Obst austauschen – oder auch ganz weglassen.

Backen ohne Butter ist problemlos mit Ersatzprodukten möglich. Am einfachsten ist es, sie durch die gleiche Menge Margarine auszutauschen. Ein Blick auf die Verpackung verrät, ob die Margarine zum Backen geeignet ist. Fettärmer werden Kuchen und Kekse mit Margarine statt Butter zwar nicht, aber wenn Sie zum Beispiel keine Milchprodukte vertragen oder sich vegan ernähren, ist rein pflanzliche Margarine eine gute Alternative.

Bei Rührteig können Sie die Butter nicht nur durch Margarine, sondern auch durch Pflanzenöl ersetzen. Am besten verwenden Sie geschmacksneutrale Öle wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl. Ansonsten eignen sich Joghurt, Quark und Apfelmus, um einen Teil der Butter zu ersetzen. Dann müssen Sie jedoch noch etwas Grieß, Stärke oder Backpulver hinzufügen, damit der Kuchen nicht zu kompakt wird. Beachten Sie auch, dass einige Ersatzprodukte recht süß sind. In diesen Fällen sollten Sie die Zuckermenge reduzieren.

Außerdem sind Bananenmus und Avocadopüree als Butterersatz geeignet. Bananenmus weist allerdings einen charakteristischen, starken Eigengeschmack auf. Wenn dieser zu den Keksen oder zum Kuchen passt, ist das kein Problem. Darüber hinaus gelingt Backen ohne Butter in der Regel mit Erdnussbutter, Mandelmus oder vergleichbaren Nussprodukten. Sie verleihen dem Teig die nötige Geschmeidigkeit und einen nussigen Geschmack.

Hefeteig kommt sogar ganz ohne die Zugabe von Fett aus. Allerdings kann etwas Butter ihn geschmeidiger und weicher machen – wer hierauf nicht verzichten möchte, gibt stattdessen Margarine oder einen Schuss Pflanzenöl hinzu. In anderen Fällen können Sie nicht bloß auf die Butter, sondern gleich auf den ganzen Teig verzichten. Möglich ist dies beispielsweise bei Käsekuchen ohne Boden.

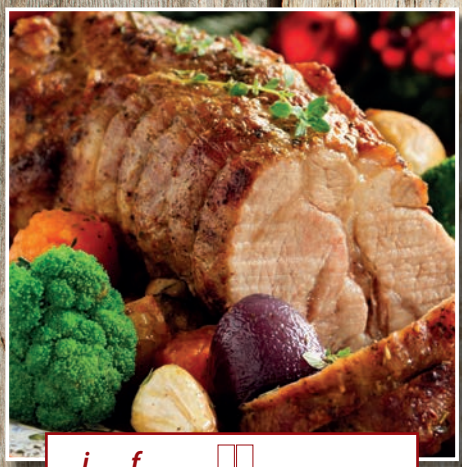
Viel Spaß beim Ausmalen!

Findest du die 10 Fehler im unteren Bild?

Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine

Weihnachtliches Bilderrätsel

Hier sehen Sie sechs Bilder, die thematisch in den Advent passen. Wenn Sie erraten, was auf diesen Fotos abgebildet ist, tragen Sie den Begriff (Ü = UE / Ä = AE) auf den vorgegebenen Strichen ein. Einige Buchstaben sind als Hilfestellung bereits vorhanden. Die Buchstaben, die in den Kästchen auftauchen, müssen Sie nur noch sortieren und es ergibt sich das Lösungswort.



_i_ _ f_ _ _ _ □□

Z_ _ □_ _ _

_□_ o_ _ □

_ _ a_ s_ _ □

□□_ k_ _

K□□_ _ _ _

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Bilderrätsel und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 11. Januar 2020 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösungswort: □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

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 11. Januar 2020. 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

Eine Nacht in Venedig

Karneval in Venedig: Herzog Guido von Urbino hat sich angekündigt und – wie in jedem Jahr – zu einem großen Maskenball eingeladen. Doch er ist nicht nur als großmütiger Gastgeber bekannt, sondern vor allem als gerissener Verführer. Da alle Festgäste verkleidet erscheinen, sind die Standesgrenzen aufgehoben und neben den Reichen und Mächtigen Venedigs finden auch eine Fischverkäuferin und ein Makkaronikoch ihren Weg auf das Fest und mischen in dem irrwitzigen Verwirrspiel entscheidend mit. So beginnt ein bunter Reigen aus Masken und Intrigen. Der Operettenklassiker von Johann Strauß verfügt neben einem urkomischen Plot auch über Ohrwürmer wie den berühmten Lagunenwalzer. Die Inszenierung entführt das Publikum in eine aufregende Nacht in der Lagunenstadt!

Wann: 25. und 31. Dezember., 3. und 10. Januar, sowie an weiteren Tagen
Wo: Theater am Domhof
Preis: www.theater-osnabrueck.de oder 05 41 / 7 60 00 76

Winterzauber im Osnabrücker Zoo

Um die Feiertage lohnt sich ein Besuch des Zoo Osnabrück ganz besonders: Denn mit Reifenrutsche, Winterkletterwald und einem nostalgischen Holzkarussell zieht ab dem 21. Dezember der Winterzauber in den Zoo. Besucher können in den nordischen Tierwelten Rentiere, Luchse, Wölfe und Co. besuchen und anschließend im Zoozentrum einen Abstecher ins winterliche Getümmel machen. Erstmals können junge Zoobesucher beim Winterzauber den zehn Meter hohen Kletterberg „The Rock“ erklimmen. Auch das Karussell lässt Kinderherzen höherschlagen und die Erwachsenen wärmen sich währenddessen an einem leckeren Glühpunsch auf. Die Aktionen kosten geringe Beträge von 1 oder 2 Zoo-Talern (entspricht 1 oder 2 Euro). Am Eingang erhalten die Besucher pro Kind 2 Taler geschenkt. Ist dann endlich Heiligabend gekommen, verkürzt der Zoo die Wartezeit auf die Bescherung. Kinder bis 16 Jahre haben am 24. Dezember freien Eintritt und als Highlight sorgen „Frank und seine Freunde“ ab 11 Uhr am Löwenrondell für Musik, Spaß und Bewegung. Der Winterzauber findet in den Ferien täglich von 11 bis 16 Uhr statt, am 24. und 31. Dezember sind der Zoo und die Aktionen jeweils bis 14 Uhr geöffnet. Vom 7. Januar bis 29. März findet er immer samstags und sonntags von 11 bis 16 Uhr statt.

Wann: 21. Dezember bis 29. März
Wo: Zoo Osnabrück
Tickets: Erwachsene 20 Euro, Kinder (7 bis 16 Jahre) 12,50 Euro, Kinder (3 bis 6 Jahre) 9,50 Euro

Reise ins Märchenland: Musical Schneewittchen

Fantastische Abenteuer, vergiftetes Obst und ein mysteriöser Trank: In seinem neuesten Musical-Highlight „Schneewittchen“ entführt das Theater Liberi Groß und Klein auf eine spannende Reise ins Märchenland. Temporeiche Eigenkompositionen, viel Energie und jede Menge Humor sorgen für ein unvergessliches Liveerlebnis für die ganze Familie!

Wann: Mittwoch, 29. Dezember., 15 Uhr
Wo: Osnabrückhalle
Preis: ab 21 Euro

OsnabrückHalle

© 2019 Sony Pictures Entertainment Deutschland GmbH

Marcus Burnett (Martin Lawrence) ist mittlerweile endlich Polizeiinspektor geworden, doch sein ehemaliger Partner Mike Lowrey (Will Smith) steckt mitten in einer Midlife-Crisis und kann mit seinem neuen Partner nicht viel anfangen. Das einstige Buddy-Cop-Duo hat sich schon lange nichts mehr zu sagen und geht getrennte Wege. Als ein albanischer Söldner auftaucht und Jagd auf Mike und Marcus macht, müssen die Ex-Partner wider Willen wieder zusammenarbeiten.

Dritter Teil der „Bad Boys"-Reihe mit Will Smith und Martin Lawrence als knallharte Detectives Mike Lowry und Marcus Burnett.

ab 23. Januar 2020

DIE HOCHZEIT

© Warner Bros. Entertainment Inc.

Impressum

Auflage: 35 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (0 54 72) 9 81 97 05
Fax: (0 54 72) 9 81 97 06

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Kai Knoche
Tel.: (0 53 32) 96 86-40
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner
Tel.: (0 53 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
Lotterstr. 58-61
49078 Osnabrück
Tel.: (05 41) 4 26 56