allfrisch Marktgeflüster



Advent, Advent, ein Lichtlein brennt: In einer Woche beginnt die beliebte Adventszeit und das besinnliche Weihnachtsfest mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten rückt immer näher. Sie wissen immer noch nicht genau, was Sie mit Ihren Liebsten während der Festtage essen wollen? Dann ist diese Ausgabe des Marktgeflüsters genau das Richtige für Sie. Ob Wein- und Spirituosentipps, genussvolle Fleischempfehlungen von unseren Bedientheken, duftende Kekse aus unserer Backstube sowie unser Weihnachtsmenü-Service: Ihnen wird garantiert das Wasser im Munde zusammenlaufen. Natürlich dürfen auch ein paar leckere Rezepttipps für das Weihnachtsessen, die Kinderseite für unsere kleinen Leser sowie die beliebte Rätselseite mit Verlosung von drei Einkaufgutscheinen nicht fehlen. Blättern Sie gerne durch, es gibt viel zu entdecken!

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Fleischtipps für Fest
- Weihnachtsmenü-Service
- Kekse & Co. aus der Backstube
- Edle Weine- und Spirituosen



Wagyu

Weihnachten ist das Fest des Schlemmens, in

vielen Haushalten kommt während der Feiertage etwas ganz Besonders auf den Tisch. Zu den Klassikern auf deutschen Weihnachtstellern

gehören Ente. Gans. Wild oder Braten, viele le-

ckere Beilagen runden das Festmahl perfekt ab.

Doch so mancher Feinschmecker gönnt sich an

den Festtagen auch gerne mal ein ganz beson-

deres Stück Fleisch - da sind Kunden an den Be-

dientheken der Märkte von Tom Kutsche genau

richtig. Die erlesene Fleischauswahl beinhaltet

ein paar wirklich schmackhafte Leckerbissen,

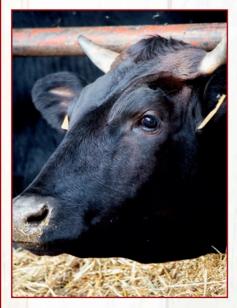
die Ihnen das Wasser im Munde zusammenlau-

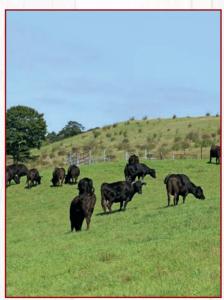
fen lassen. Eine kleine Auswahl davon stellen wir

Ihnen hier an dieser Stelle vor. Unser Genusstipp

fürs Fest: das unnachahmlich zarte Wagyufleisch, ein wahrer Hochgenuss, der Ihnen und Ih-

Ursprünglich stammt diese Rinderrasse aus Japan und wurde jahrhundertelang ausschließlich als Arbeitstier gehalten. Aus religiösen Gründen war der Verzehr verboten. Erst 1968erließ der japanische Kaiser ein Dekret und gab die edlen Tiere zum Verzehr frei. In den 1990er Jahren gab die Regierung zu wissenschaftlichen Zwecken den Export von Wagyutieren in die USA frei. Seitdem begannen mehrere Züchter aus Ländern wie Neuseeland, Australien, USA, Kanada und mittlerweile auch im kleinen Stil in Deutschland selbst mit der Zucht dieser besonderen Rasse, die in der Gastronomie derzeit enorm beliebt ist. Die Wagyurinder wachsen ganzjährig auf der Weide auf und werden ausschließlich mit dem gefüttert, was sie auf diesen Weiden finden. Während der mehrwöchigen Verschiffung reift das Fleisch aufgrund idealer Bedingungen weiter und erlangt so die optimale Verzehrreife. Feinschmecker sind sich einig: Wer einmal den Geschmack von Wagyufleisch, ob als Filet, Roastbeef, Steakhüfte oder Entrecote, erleben durfte, wird diesen nie wieder vergessen!





Irish Black Angus

Der karbonische Kalkstein ermöglicht eine hervorragende Entwässerung der Weiden, wodurch die hierauf wachsenden Kräuter besonders reich an Kalzium und anderen Nährstoffen werden. Auf diesen Weiden grasen die Rinder von März bis Oktober. Ihren Namen haben die Black-Angus-Rinder von einer irischen Grafschaft. Das Fleisch der hornlosen Rinderrasse weist eine kräftige rote Farbe auf, ist sehr feinfaserig und schön marmoriert. Durch den hohen Salzgehalt der Luft am Meer, welcher auf das Gras übergeht, erhält das Fleisch eine von Natur aus salzige Note – die Grundlage für den hervorragenden und intensiven Geschmack des Black Angus Beefs, das es als Roastbeef, Entrecote, Steakhüfte und Rinderfilet gibt.



Porco Iberico und Duroc

Man erkennt das Porco Iberico sofort an seiner typischen schwarzen Farbe. Neben ausgewähltem Futter ernähren sich die frei und halb wild lebenden Schweine hauptsächlich in den großen Eichenhainen von Korkeicheln, die sie in den spanischen Wäldern finden. Durch diese Eicheln erhält das Fleisch seinen unvergleichlich nussigen Geschmack. Aufgrund der vermehrten Bewegung bekommt das Fleisch eine Maserung und Zartheit, welche so bei Schweinefleisch nicht erwartet wird. Das Duroc ist eine Kreuzung aus dem iberischen Schwein mit dem roten Jerseyschwein aus Amerika. Die Besonderheit des spanischen Durocfleischs ist der hohe Fettgehalt, der für eine feine Marmorierung, Zartheit und Saftigkeit sorgt.





Dry Aged Beef

Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. Die Trocknung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehangen. Durch die ausgeprägte feine Marmorierung werden die Teilstücke Entrecote und Roastbeef besonders zart während der langen Trockenreifung. Ein unvergleichlicher Genuss!



Bison

Der heute wieder stabile Bestand der Urtiere lebt sozusagen wild und in absoluter Ruhe in den weiten Prärien Kanadas und der USA. Hier ernähren sich die Tiere ausschließlich von Gras und Wildkräutern. Diese Haltung ist Voraussetzung für das besonders nahrhafte und zarte Fleisch des Bisons mit seinem unverwechselbaren Eigengeschmack. Im Vergleich zum normalen Rind enthält das Fleisch des Bisons nur die Hälfte an Cholesterin und zudem noch zwei Drittel weniger Fett. Hier ist das Fleisch selbst der Geschmacksträger, was nur durch leichte Fetteinlagerungen untermalt wird. Eine echte Abwechslung für kulinarische Genießer! Erhältlich als Entrecote, Roastbeef, Steakhüfte und Filet.



Irish Ox

Der imposante Weideochse ist auf den saftigen Grünwiesen Irlands zu Hause. Die idealen klimatischen Bedingungen und die nährstoffreichen Gräser und Kräuter sorgen für die hohe Qualität des Fleisches. Dieses zeichnet sich besonders durch seine Saftigkeit aus. Die schöne Marmorierung und die feine Faserung des Fleisches sorgen zudem für ein unglaublich zartes Geschmackserlebnis.



Leckere Rezepte zum Fest

Christmas-Burger

(für 4 Portionen)

Zutaten:

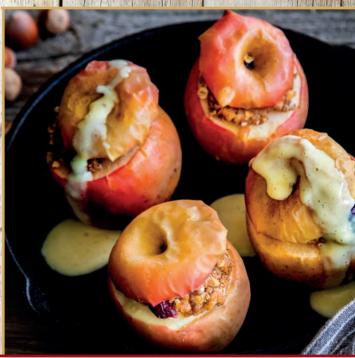
- 4 Burgerbrötchen (Brioche)
- 2 Entenbrüste
- 100 g Maronen
- 4 EL Milch
- 50 g Feldsalat
- 100 g Rotkohl
- 3 EL Cranberrys, getrocknet
- 2 EL Preiselbeeren
- 100 g Camembert
- 1 TL Honig 4 EL Orangensaft
- 4 EL Rapsöl 1 EL Butter
- · Salz und Pfeffer, schwarz

Dazu: 4 Holzspieße

Zubereitung:

- 1. Maronen grob würfeln und mit der Milch mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Zur Seite stellen. Brötchenhälften dünn mit Butter bestreichen und in einer Pfanne oder im Ofen auf den Schnittflächen goldbraun rösten. Rotkohl in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und in einer Schüssel einige Male durchkneten, bis der Kohl weich wird. Feldsalat waschen und trocknen. Cranberrys bereitstellen.
- Für das Salatdressing die Preiselbeeren, den Honig, den Orangensaft und das Rapsöl in einer Schüssel gut verrühren. Rotkohl mit den Cranberrys und dem Dressing vermengen. Camembert in dünne Scheiben schneiden. Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Salzen und pfeffern.
- 3. Eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und die Entenbrüste auf der Hautseite darin 5 bis 7 Minuten ohne Fett anbraten, bis die Haut goldbraun ist. Danach wenden und 1 Minute lang auf der anderen Seite braten. Dann die Entenbrüste in Alufolie einwickeln und bei 100 Grad 5 Minuten im Backofen ruhen lassen. Entenbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden.
- 4. Maronencreme auf die unteren Hälften der Buns streichen, darauf je einige Scheiben der Entenbrust geben und mit Camembert belegen. Jetzt alle Hälften auf ein Backblech legen und für ca. 2 Minuten bei 200 Grad unter der Grillfunktion des Backofens gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Brötchen herausnehmen und mit Rotkohl- und Feldsalat belegen und die obere Hälfte des Brötchens aufsetzen, mit einem Holzstäbchen fixieren und servieren.





Bratapfel

(für 4 Portionen)

Zutaten:

- 1 Vanilleschote 300 ml Milch
- 3 EL Zucker 3 Eigelbe
- 4 Äpfel 6 EL Mehrkornflocken
- 2 EL Haselnussblättchen
- 50 g Marzipanrohmasse
- 50 g Cranberrys, getrocknet
- 1 EL Honig 4 TL Zimt
- 1 Prise Kardamom, gemahlen

• 1 Prise Nelkenpulver

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Äpfeln einen "Deckel" mit Stiel abschneiden. Danach das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelentkerner entfernen. Die restlichen Zutaten für die Füllung in einer Schüssel vermischen und gut verkneten. Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und die Äpfel mit der Masse befüllen. Dann den Deckel wieder aufsetzen. Die Äpfel ca. 15 Minuten im Ofen backen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Schote, Mark und Zucker in einen klei-

- nen Topf geben, kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.
- 2. Eigelbe in einem kleinen Topf mit einem Handrührer schaumig schlagen. Die heiße Vanillemilch dazu geben und die Sauce wieder auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen weiter schlagen, bis die Sauce cremig wird und einmal ganz kurz aufkocht. Dann die Sauce sofort vom Herd nehmen. Die Äpfel auf einem Teller anrichten, Deckel abnehmen, mit der Vanillesauce begießen und den Deckel wieder aufsetzen. Noch warm servieren.



Wir empfehlen:

Hirschgulasch in Sauce je Portion 7,95 Euro

Rinderroulade in Sauce je Portion 7,95 Euro

Entenbrustfilet in Rotweinsauce je Portion 9,95 Euro

Dazu servieren wir:

Apfelrotkohl oder Rosenkohl je Portion 2,50 Euro

Bitte Vorbestellfrist beachten!

Wir nehmen an unseren Frischtheken gerne bis einschließlich Donnerstag, 12. Dezember, Ihre Bestellungen entgegen! Ihr zusammengestelltes Weihnachtsmenü liegt dann am 24. Dezember ab 10 Uhr im jeweiligen Markt für Sie bereit. Mit unserem praktischen Service können Sie das Fest in vollen Zügen genießen und es sich richtig schmecken lassen!





Wenn es ein Fest gibt, zu dem Backen einfach dazugehört, dann ist es Weihnachten. Viele Menschen verbinden schöne Kindheitserinnerungen mit dem Ausstechen von Keksen und Verzieren von Plätzchen. Alleine der Duft von Weihnachtsplätzchen! Daher ist Weihnachtszeit auch Backzeit – Zimtsterne, Kokosmakronen, Anisplätzchen, Spritzgebäck, Vanillekipferl und Co. haben Hochkonjunktur. Auch in Kutsches Backstuben hat die Weihnachtsbäckerei begonnen und Kunden finden wie jedes Jahr eine bunte Auswahl weihnachtlicher Backleckerbissen vor.

"Für alle Kunden, die selber leider keine Zeit zum Backen finden, haben wir wieder ein breites Sortiment an beliebtem Weihnachtsgebäck. Die Vielfalt reicht von vielen verschiedenen Sorten an Keksen bis hin zu Lebkuchenherzen in verschiedenen Sorten, hellen und dunklen Marzipan-Nougat-Tropfen, Mandelsplittern sowie kleinen Butterstollen", so Backstuben-Mitarbeiterin Madlen Exner.

Das Weihnachtsgebäck wird hübsch in einer kleinen Anrichte auf dem Bedientresen präsentiert, sodass sich jeder Kunde die gewünschte Menge aussuchen kann, denn die süßen Leckereien werden nach Gewicht berechnet. "Wir wiegen alles ab. Der Kunde kann aber auch mischen und sich eine bunte Tüte der anderen Art zusammenstellen, je nach dem persönlichen Geschmack", erklärt Madlen Exner. "Die kleinen Tüten sind in der Advents- und Weihnachtszeit ein schönes Mitbringsel zum Kaffeetrinken mit Freunden oder der Familie."





Edle Tropfen für die gemütliche Adventszeit





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

Unsere beliebte Rubrik!

Die aktuelle Frage lautet:

Darf man Pastinaken eigentlich roh essen?

Gregor Kuniecki aus dem Markt an der Lotter Straße gibt die Antwort:

In den USA und in England gelten Pastinaken schon lange als Delikatesse und werden regelmäßig als Gemüse verzehrt. Doch auch in deutschen Küchen feiert die Pastinake ihre Wiederentdeckung. Pastinaken kann man bedenkenlos roh essen. Besonders gut passt das Wurzelgemüse in kleine Streifen geschnitten oder geraspelt zu Salaten. Die Wurzeln sollte man vorher allerdings mit Zitronensaft beträufeln, um eine unschöne dunkle Verfärbung des Fleisches zu verhindern.

Bei den bis zu 40 Zentimeter langen, cremefarbenen Wurzeln handelt es sich um ein Gemüse, das einst zu den Grundnahrungsmitteln gehörte. In Deutschland wurde die Pastinake von Karotten und Kartoffeln verdrängt.

Die Wurzel eignet sich zum Rohverzehr, als Einlage für Suppen und Eintöpfe, aber auch als Beilage zu deftigen Fleischgerichten. Da sie leicht süßlich schmeckt und einen geringen Nitratgehalt aufweist, wird die Pastinake häufig in pürierter Form für Babynahrung verwendet. Neben der Wurzel kann man auch die Blätter der Pastinake verwenden – sie können ähnlich wie Petersilie als Würzkräuter eingesetzt werden.



Pastinaken-Reibekuchen

(für 4 Portionen)

Zutaten:

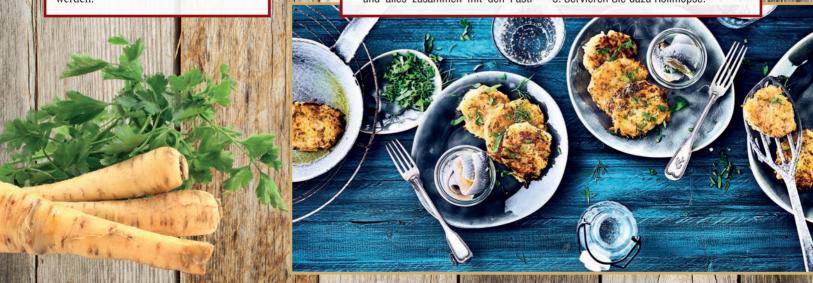
- 250 g Kartoffeln 1/2 Apfel
- 180 g Pastinaken 1 Schalotte
- Pfeffer/Salz 1 Msp. Muskatnuss
- 2 EL Weizenmehl 2 EL Rapsöl
- 500 g Rollmops

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, Apfel entkernen und alles zusammen mit den Pasti-

naken grob raspeln. Schalotte fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten bis auf das Öl vermischen und gegebenenfalls austretende Flüssigkeit wegschütten. Die Hälfte des Öls in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelmischung in Portionen teilen.

- Jede Portion von jeder Seite bei mittlerer Hitze 4 Minuten goldbraun braten. Die gebratenen Reibekuchen bei 80 Grad Umluft im Backofen warm halten.
- 3. Servieren Sie dazu Rollmöpse.





Käse und Wein des Monats

100 % bio, herrlich cremig und würzig: Diese französische Weichkäsespezialität bringt ein Stück Frankreich aufs Brot! Die französische Weichkäsespezialität in bester Bio-Qualität stammt von der Bio-Molkerei Söbbeke, die diverse Käsedelikatessen ganz ohne Zusatz von Aromen oder Aromastoffzusätzen herstellt. Die Verwendung regionaler Milch sowie die besten Zutaten, die die Käsemacher mit viel Sorgfalt auswählen, machen den authentischen Geschmack des Biokäses aus. Der Käse Monsieur Jean Bernard wird in den Vogesen aus natürlicher Bio-Kuhmilch hergestellt und reift fünf Wochen. So erhält er seinen cremig-würzigen Geschmack. Genießertipp: Der Käse passt perfekt zu Trauben und einem Glas Wein! Eine echte Delikatesse, die auf keiner Käseplatte fehlen darf!



12 e mezzo Primitivo del Salento

Erzeuger: Varvaglione Anbaugebiet: Apulien, Italien Art: Rotwein

Rebsorte: 100% Primitivo del Salento

Charakter: halbtrocken

Beschreibung: Dieser Primitivo del Salento duftet nach reifen

Pflaumen, Kirschmarmelade und Nuancen von Kakao. Im Finale kommen feine Nuancen von Vanille hinzu. Am Gaumen mit guter Textur, samtig und voll, mit merklichen, aber schön

eingebundenen Tanninen.

Speisebegleiter: Passt perfekt zu gutem Fleisch (besonders

Wild), aber auch zu einem würzigem Käse und

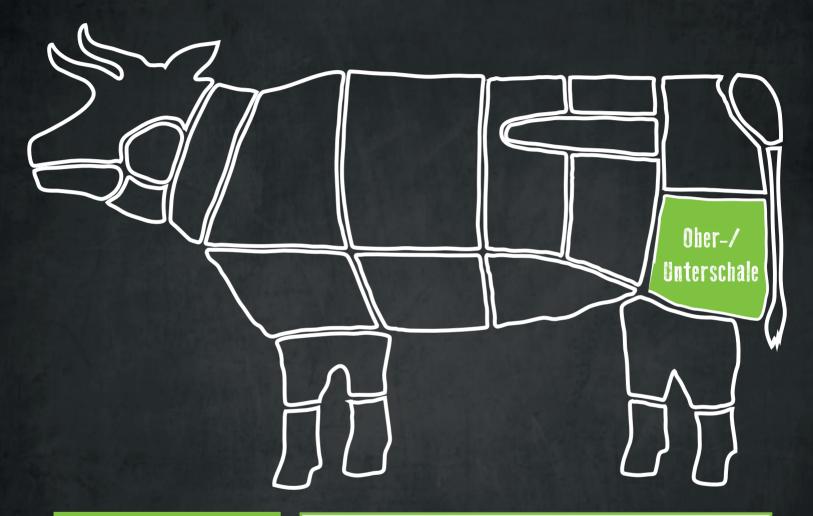
Pastagerichten.

Trinktemperatur: 18 °C
Lagerfähigkeit: bis 2021
Alkohol: 12,5 %
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 10 g/l



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 die Oberund Unterschale.

Als Ober- und Unterschale wird in der Fleischereifachsprache die ausgelöste Skelettmuskulatur rund um den Oberschenkel bezeichnet. Beim Hausschwein sind sie Teil des Schinkens, bei Wiederkäuern Teil der Keule. Bei der Rinderkeule unterscheidet man grundsätzlich zwischen Ober- und Unterschale sowie der Kugel. Aus der Innenseite der Rinderkeule wird die Oberschale gewonnen. Magerer als die Oberschale ist die Unterschale. Sie befindet sich an der Außenseite der Keule. Im vorderen Teil der Rinderkeule befindet sich die Kugel, auch als Nuss bekannt. Die Oberschale besteht aus magerem, zartem und kurzfasrigem Fleisch. Sie gilt als eines der wertvollsten Fleischstücke und wird vor

allem zum Braten verwendet. Die Oberschale des Schweines wird für Kurzgebratenes und Schnitzel genutzt. Die Oberschale vom Rind wird für die Herstellung von Rouladen und Tatar verwendet, die vom Kalb für Kalbsschnitzel.

Das zarte Fleisch der Oberschale eignet sich prima für große Rouladen und herrliche Braten, außerdem für mageres Tatar, bekömmliches Fonduefleisch und Beefsteaks. Das Muskelfleisch der Unterschale ist perfekt zum Kochen, Pökeln und Schmoren. Besonders gut schmeckt es als Gulasch, Rostbraten oder Rouladen. Man kann daraus auch deftige Braten zubereiten, die man am besten spickt oder mit Speckscheiben umwickelt.

Gehäkelte Wärme – so leicht ist ein Schal gemacht

Einen kuscheligen, warmen Schal im Winter zu tragen, ist unverzichtbar. Ob Dreiecks-, Schlaufen- oder Loopschal: Man sieht sie in allen möglichen Farben, Mustern und Variationen. Doch nur die wenigsten können von sich behaupten, der eigene Wolldesigner seines wärmenden Halsumhangs zu sein. Eine kinderleichte Methode, sich der faden- und garnbezogenen Handarbeit anzunähern, ist das Häkeln. Wer noch nie oder schon lange nichts gehäkelt hat, startet am besten mit einem einfachen Arbeitsstück wie dem Schal. Der Winter ist perfekt, um sich mit flauschiger Wolle einzukuscheln. Masche für Masche gelingt der wärmende Begleiter wie im Nu!

Schritt 1: Die Startmasche

Führen Sie das Ende der Wolle zwischen Mittel- und Zeigefinger und ziehen Sie es mit dem Daumen über den Zeigefinger straff. Drehen Sie die Wolle zu einer Schlaufe ein und ziehen Sie das lange Band vom Ende des Knäuels durch die Schlaufe, sodass sie sich festzieht. Am kurzen Ende des Garns können Sie die Häkelnadel durch die entstehende Schlinge führen und am Zeigefinger festziehen.

Schritt 2: Die Luftmaschenreihe

Ausgehend von der ersten Masche halten Sie das kurze Stück Schnur fest und leiten die Nadel unter die übrige lange Schnur (die im Knäuel endet), um sie mit dem Haken der Nadel durch die erste Masche zu ziehen.

Tipp:

Die Reihe sollte ungefähr so lang sein, wie Sie sich die maximale Breite des Schals vorstellen.

Schritt 3: Der Umbruch

Wenn Sie mit der Länge der Luftmaschenkette zufrieden sind, ist es Zeit, die zweite Reihe anzuknüpfen. Damit die Masche hochrutschen kann, ist es ratsam, drei zusätzliche Schlaufen aufzuschlagen. So verhindert man, dass sich die Ausgangslänge des Schals verkürzt. Ist der Schal lang genug, wird der Faden abgeschnitten, durch die letzte Masche gefädelt und festgezogen.

Tipp: Achten Sie beim Häkeln darauf, möglichst gleich große und gleich feste Maschen festzuziehen. So erreichen Sie ein ordentliches Gesamtmuster im Häkelstück





Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine

Quiz zum Mythos: Erkältung

Hat-schi! Und schon wieder hat es den nächsten Unschuldigen erwischt. Oder nicht? Wenn die Erkältungsviren zuschlagen, gibt es kein Entkommen. Aber ist das wirklich so? Hartnäckige Gerüchte behaupten, man könne der Grippe und ihren Symptomen mit ein wenig Achtsamkeit aus dem Weg gehen. Eine ausgewogene Ernährung mit vielen Vitaminen ist immer gut für uns und unsere Abwehrmechanismen. Doch welche Tipps helfen in der Erkältungszeit wirklich weiter und welche sind und bleiben ein Mythos?



Ein kalter Windzug oder durchnässte Kleidung bei eisigen Außentemperaturen ...

- garantieren Schnupfen (I)
- stärken die Abwehrkräfte (0)
- sind teilweise für eine Erkältung verantwortlich (W)

Die Grippeimpfung schützt ...

- vor dem Grippeerreger (I)
- und beugt allen Erkältungssymptomen vor (A)
- Kinder vor Durchfall (0)

Sich die Erkältungserreger in der Sauna auszuschwitzen, ist ...

- hilfreich, wenn die Regelmäßigkeit gegeben ist (N)
- jedem zu empfehlen (H)
- nicht möglich (J)



Mehrmals tägliches Händewaschen...

- mindert die Verbreitung von Viren und Bakterien (T)
- kurbelt den Kreislauf an (V)
- fördert die Blutzirkulation (L)

Pro oder kontra zum Nasehochziehen?

- Pro, da es schonender für Nase und Nebenhöhlen ist (E)
- Kontra, da die Bakterien im Körper bleiben (S)
- Pro, weil der Schleim Halsschmerzen lindert (P)



Welche dieser leckeren Hausmittel sorgen wirklich für eine Besserung?

- Bananen bei Fieber (L)
- Hühnersuppe bei Schnupfen (K)
- Honig bei Reizhusten (R)

Teilnehmen

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Erkältungsquiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 14. Dezember 2019 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 14. Dezember 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.

A TOTAL PROPERTY OF THE PARTY O

Winterspaziergang durch den Zoo Osnabrück

Ein Ausflug in den Zoo Osnabrück lohnt sich auch in der kalten Jahreszeit: Passend zu den kühlen Temperaturen können Besucher sich auf den Weg nach Nordamerika machen - denn die Bewohner der Tierwelt "Manitoba" sind teilweise bestens an den Winter angepasst. Mächtige Bisons mit dichtem Fell grasen und direkt gegenüber flitzen die Polarfüchse über ihre Anlage. Der Spaziergang führt von Kanada durch das Zoozentrum vorbei an Affen, Tigern und Elefanten, bis nach Nordeuropa: In der nordischen Tierwelt "Kajanaland" können Besucher die Europäischen Luchse entdecken und zusehen, wie sie Baumstämme hoch und runter klettern. Gleich nebenan präsentieren die Rentiere stolz ihr Geweih, das auch die Weibchen tragen, und versetzen schon ein wenig in weihnachtliche Stimmung. Die Vorfreude auf die Weihnachtsferien steigt auch im Zoo - denn vom 21. Dezember bis 29. März wartet am Schölerberg der "Winterzauber" auf die Zoobesucher. Kinder können im nostalgischen Holzkarussell ihre Runden drehen und viele weitere winterliche Aktionen warten auf die Besucher.

Wann: täglich

Preis:

Wo: Zoo Osnabrück

www.zoo-osnabrueck.de





Weihnachtsmärchen Aschenputtel

Seit dem Tod ihrer Eltern ist das Leben für Aschenputtel kein Zuckerschlecken: Den ganzen Tag wird sie von ihrer Stiefmutter und der Stiefschwester Isolde herumkommandiert. Nur versteckt in den Ästen eines alten Baumes, den ihr die Mutter geschenkt hat, findet sie etwas Trost. Doch eines Tages sitzt da ein Fremder in ihrem Baum, der behauptet, auf der Flucht vor einer lebenslangen Strafe zu sein. Ohne zu ahnen, dass es sich um den Prinzen handelt, der seinem Schicksal als König zu entkommen sucht, freundet sich Aschenputtel mit dem Eindringling an und beschließt, ihm zu helfen. Dafür muss sie aber zum Schloss, um den König um Gnade zu bitten. Und das ausgerechnet am Abend des großen Balls! Können die beiden ihr Schicksal noch zum Guten wenden? In dieser behutsam modernisierten Bearbeitung des klassischen Märchens nimmt Aschenputtel mit viel Witz und Komik

ihr Geschick in die eigene Hand – ein Theatererlebnis für die ganze Familie!

Wann: Familienvorstellungen

am 8.12. um 14.30 und 16.30 Uhr sowie am 5.12. um 14.30 und

16.30 Uhr.

Wo: Theater am Domhof

Preis: www.theater-osnabrueck.de

oder 0541/7600076



Veranstaltungstipps

"Rock the Circus – Musik für die Augen"

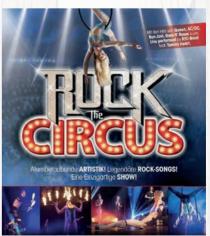
Mitreißend, spektakulär, einzigartig - so ist es, wenn die legendärsten Hits der Rockgeschichte mit atemberaubender Artistik verschmelzen. Temporeich und emotional entführen Weltklasse-Artisten in eine so noch nie da gewesene, elektrisierende Zirkusatmosphäre. Mit ROCK THE CIRCUS - MUSIK FÜR DIE AUGEN ist es gelungen, eine Show zu inszenieren, in der die Energie der Live gespielten großen Hits von AC/DC, Queen, Pink Floyd, Bon Jovi, Guns'n'Roses und weiteren Rockgiganten mit den artistischen Höchstleistungen internationaler Akrobaten zu einer Kunstform werden, die das Publikum über 2 Stunden fesselt und begeistert!

Wann: Mittwoch, 4. 12., 19.30 Uhr

Wo: Osnabrückhalle Preis: ab 35,90 Euro









Luke Skywalker (Mark Hamill) ist tot! Doch sein Opfer entfachte den Funken neu, den der Widerstand brauchte, um sich ins letzte Gefecht gegen die Erste Ordnung zu werfen. Die mutigen Rebellen unter Führung von Generalin Leia (Carrie Fisher) attackieren ihren Feind aus dem Hinterhalt, da sie viel zu wenige sind, als dass ein offener Krieg gegen die Truppen von Kylo Ren (Adam Driver) zu gewinnen wäre. Die Hoffnungen des Widerstands ruhen nun auf Rey (Daisy Ridley), der letzten Jedi. Mit ihren Freunden Finn (John Boyega), Poe (Oscar Isaac), Chewbacca (Joonas Suotamo) und C-3PO (Anthony Daniels) geht sie auf eine Mission, die den Kampf zwischen Jedi und Sith endgültig entscheiden könnte. Doch ein altbekannter Strippenzieher tritt aus dem Schatten. Seit vielen Jahren versucht er schon, den perfekten Schüler der dunklen Seite zu finden ...

FILH CINEHA 8466 XVC



ab 12. Dezember 2019

JUMANJI: THE NEXT LEVEL

© 2019 Sony Pictures Entertainment Deutschland GmbH

Impressum

Auflage: 38 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe Bergstr. 11 ◆ 49152 Bad Essen

Tel.: (05472) 981 97 05 Fax: (05472) 981 97 06

Objektleitung und Druck: ProExakt GmbH

Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt

Tel.: (05332) 9686-54 Fax: (05332) 9686-58 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

