

Marktgeflüster



Ostern – die Zeit des Genießens!



Liebe Leser,
spüren Sie es auch mit allen Sinnen? Endlich ist der Frühling da! Tristes Grau weicht einem frischen Grün, die Natur ist aus ihrem Winterschlaf erwacht, und endlich beginnt wieder die Spargelzeit. Wir halten Sie bei der Stange und beziehen das frische Gemüse vom Spargelhof Riese aus der Region.

Schlemmen Sie nach Herzenslust am Osterfest! Unsere Mitarbeiter geben Ihnen kulinarische Empfehlungen für Ihre Festtafel. Siegfried Jostwerth, Abteilungsleiter der Frischetheke im Markt in Voxtrup, legt Ihnen zum Beispiel bestes schottisches Färsenfleisch ans Herz. Wir bieten Ihnen das Färsen-T-Bone-Steak und das Färsen-Cowboysteak in unseren Märkten mit Bedienabteilungen an.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Osterfest!

Viel Spaß beim Weiterlesen – es gibt viel zu entdecken!
Ihr Tom Kutsche

Themen

- Genussempfehlungen zu Ostern
- Schottische Fleischspezialitäten
- Endlich Spargel
- Blick ins Weingut

Genussempfehlung zu Ostern

Wunderbar: gemütlich an der Ostertafel mit Familie oder Freunden zusammensitzen, Zeit miteinander verbringen und schlemmen. Gönnen Sie sich doch zu Ostern etwas ganz Besonderes! Wir empfehlen Ihnen drei Spezialitäten unserer Märkte mit Bedientheken. Fisch gibt es nur in unseren Märkten mit Fischabteilung.



Erika Klein, Mitarbeiterin unserer Frischetheke in Voxtrup, empfiehlt Ihnen unsere Lachsfilet-Schiffchen Mango-Chili.

Lachsfilet-Schiffchen Mango-Chili

Unsere maritime Delikatesse aus eigener Herstellung: ein Lachsfilet ohne Haut und Gräten mit einer raffinierten Mango-Chili-Marinade in einem Holzschiffchen. Würzig-cremiger geriebener Emmentaler ist das „i“-Tüpfelchen unserer Eigenkreation. Das Lachsfilet-Schiffchen wird im Ofen gebraten. Lachs gehört zu den beliebtesten Speisefischen. Er schmeckt nicht nur zart und verfügt von Natur aus über ein feines Butteraroma. Er besticht auch optisch durch seine rosa Farbe, die jedes Gericht noch appetitlicher erscheinen lässt. Er schmeckt nicht nur gut, sondern enthält gute und somit gesunde Fette – die Omega-3-Fettsäuren. Er enthält wertvolle Proteine und jede Menge der fettlöslichen Vitamine A und D.

Roter Heringssalat

Probieren Sie unsere pikante Eigenkreation aus Zuckerheringshappen, Salatcreme, Roter Bete, Schmand, Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfeln. Inklusiv Eigensaft verarbeiten wir die Rote Bete im Heringssalat, die seine schöne rote Farbe zaubert. Hering ist zart, lecker und reich an Eiweiß sowie Omega-3-Fettsäuren.



Beschwipster André

Ein cremiger St.-André-Weinbergkäse, den wir für Sie veredeln. Der Weichkäse mit weißem Edelpilz aus den Aquitanien hat eine feste Konsistenz. Er wurde mit Crème fraîche verfeinert, die ihm seinen frischen, +aromatischen Geschmack gibt. Seine ganz besondere Note verleihen wir diesem Käse mit einer Orangen-Senf-Soße, Sekt, Orangen, Sommerblütenhonig und Minze.





Mit Leidenschaft für Tradition, Qualität und Geschmack

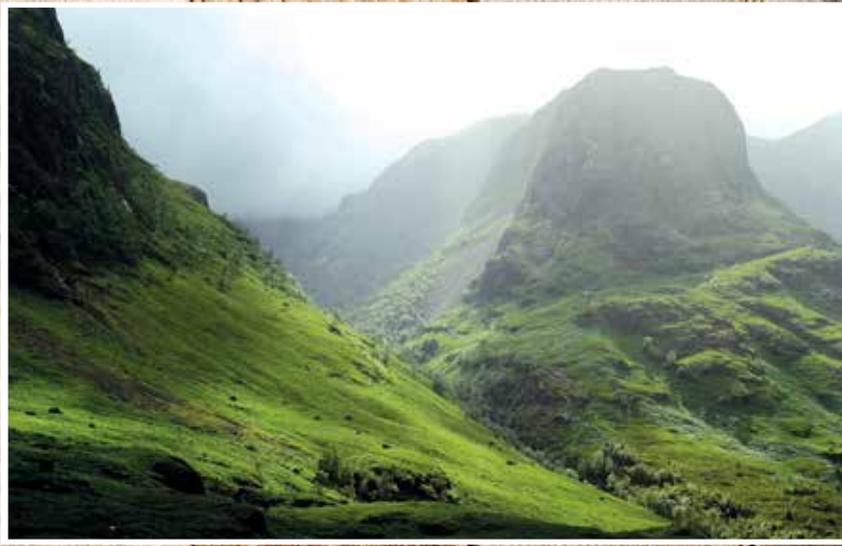


Bestes schottisches Färsenfleisch legt Ihnen für Ihre Ostertafel Siegfried Jostwerth, Abteilungsleiter der Frischetheke im Markt in Voxtrup, ans Herz. „Wir bieten Ihnen das Färsen-T-Bone-Steak und das Färsen-Cowboysteak in unseren Märkten mit Bedienabteilungen an“, sagt er. „Beide Fleischspezialitäten sind auch wunderbar geeignet für Ihren Grill.“ Mit Leidenschaft für Tradition, Qualität und Geschmack: Mit der Marke „Scotland Hills“ bietet die R&S GmbH mit ihren Premium-Zuschnitten das Beste, was schottische Färsen zu bieten haben: den reinen, hundertprozentigen Geschmack!

„Unter der Färse versteht man ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat“, erläutert Siegfried Jostwerth die Besonderheiten. Die Färsen für „Scotland Hills“ haben ein Schlachtalter von etwa 22 bis 24 Monaten. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen Fettäderchen durchzogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig. Färsenfleisch schmeckt durch das fein eingelagerte Fett einzigartig. Der Geschmacks-träger Fett kann besser wirken, weil er bestens im Muskelfleisch verteilt ist. Steaks halten den Fleischsaft vorbildlich und schmecken einfach umwerfend. Außerdem enthält das Fleisch einen hohen Anteil gesunder Omega-3-Fettsäuren durch die Grasfütterung.

Schottland ist berühmt für seine weiten Graslandschaften, kristallklaren Flüsse und tiefen Seen. Die Färsen werden extensiv aufgezogen, das bedeutet, dass sie auf den ausgedehnten Weidflächen umherstreifen und grasen, wo immer sie wollen. Die schottische Viehwirtschaft ist traditionell geprägt. Charakteristisch sind ihre alten, widerstandsfähigen Fleischrassen, die in der rauen, schottischen Landschaft und dem kühlen Klima so hervorragend gedeihen.

Das Tierwohl ist den Fleischproduzenten wichtig. Sie geben eine Garantie für „ethisch einwandfrei hergestelltes Fleisch“ durch eine enge Kooperation mit der unabhängigen schottischen Tierschutzorganisation SPCA und unabhängige Kontrollen von „Quality Meat Scotland“. SPCA-Mitarbeiter sind berechtigt, Farmen bei Verstößen gegen das Tierwohl stillzulegen.





11 gute Gründe für Fleischspezialitäten von Scotland Hills

1. Die schottische Fleischwirtschaft verfügt seit mehr als 20 Jahren über Qualitätssicherungssysteme und ist somit Pionier bei der Produktsicherheit.
2. Scotch Beef war das erste europäische Qualitätsfleisch-Programm, dem der Status der „geschützten geografischen Angabe“ zuerkannt wurde.
3. Die Qualitätssicherung in den schottischen Haltungsbetrieben, die den gesamten Lebenszeitraum der Tiere umfasst, ist einzigartig.
4. Die schottischen Qualitätssicherungssysteme umfassen auch die Fütterung, Viehauktionen, Transport und Verarbeitung.
5. Jedes Glied der Wertschöpfungskette ist komplett integriert, die Qualitätssicherung wird unabhängig kontrolliert. 98 Prozent Scotch Beef erfüllen die strengen Anforderungen.
6. Schottische Landwirte sind seit vielen Generationen auf Viehzucht spezialisiert und setzen dabei vornehmlich auf traditionelle Rinderrassen.
7. Scotch Beef stammt überwiegend von Tieren aus Mutterkuh-Haltung, die in einer natürlichen Umgebung aufgewachsen sind. Mehr als 70 Prozent der Rinderpopulation in Schottland sind traditionelle Fleischrassen. Unter dem Label Scotch Beef wird kein Kuhfleisch vermarktet.
8. Einige der berühmtesten Fleischrinderrassen der Welt sind in Schottland beheimatet, zum Beispiel Aderdeen Angus, Highland, Galloway und Beef Shorthorn.
9. 83 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Schottland sind Gras- und Weideland – ideale Voraussetzungen für die extensive Haltung von Rindern und Schafen.
Die schottischen Landwirte nutzen diese Ressourcen.
10. Die schottischen Landwirte verwenden keine wachstumsfördernden Hormone.
11. Ein hohes Maß an Tierwohl und ein Minimum an Stress bedeuten besseres Fleisch.



UNSER TIPP: RÜCKWÄRTSGAREN!

1



Auspacken, den
Fleischsaft gut ab-
tropfen lassen und
Fleisch auf Zimmer-
temperatur bringen...

2



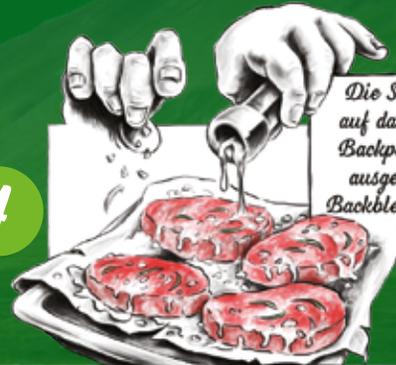
... und gut mit einem
Küchentuch trocknen.

3



In min. 3-4cm dicke
Scheiben schneiden.

4



Die Steaks
auf das mit
Backpapier
ausgelegte
Backblech...

... mit Olivenöl, Pfeffer und Kräutern
von beiden Seiten beträufeln/bestreuen...
(Oder ohne Gewürze eng in Klarsichtfolie einwickeln)

5



... im Ofen die Scheiben bei ca. 50°C
je 1cm Dicke ca. 1 Stunde garen:
bei 3cm Dicke = ca. 3 Stunden!

6a

Mit Butterschmalz in einer sehr
heißen Pfanne scharf anbraten
(max. 2Min/Seite) ...



6b



... oder auf dem sehr
heißen Grill zubereiten.

7



Vor dem Servieren nochmal für ca. 10 Minuten
im Backofen bei ca. 50-55°C ruhen lassen.

Wir empfehlen Ihnen zu Ostern folgende Rezepte

T-Bone-Steak (4 Portionen)

Zutaten für die Salsa

- 300 g Paprikaschoten, rot
- 200 g Tomaten
- 100 g Zwiebeln, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Korianderblätter
- 1 Chilischote, rot
- 40 ml Rotweinessig
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Kartoffeln

- 8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Gorgonzola
- 100 g Butter, weich

Zutaten für die Steaks

- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Zwiebeln
- 1 EL Thymian
- Rosmarin
- 2 EL Petersilie, glatt
- 1 EL Majoran
- 1 TL Pfefferkörner, schwarz
- 2 1/2 EL Olivenöl
- 4 T-Bone-Steaks

Für die Zubereitung benötigen Sie eine Knoblauchpresse.



Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen, mit den Kräutern fein hacken. Pfefferkörner im Mörser zerkleinern. Alles mit Olivenöl verrühren. Steaks trocken tupfen und damit einreiben und 1 Stunde marinieren.
2. Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten, in gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Butter mit Käse verrühren, mit Pfeffer würzen und kalt stellen.
3. Paprika und Tomaten putzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles klein würfeln. Koriander mit Chili fein hacken, mit Öl und Essig zum Gemüse geben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten ziehen lassen.
4. 4 Kartoffeln am Rand des Grills verteilen, bei geschlossenem Grill 10 Minuten erhitzen. Deckel abnehmen, Kartoffeln einschneiden und mit Butter füllen.
5. Steaks bei direkter starker Hitze 3 Minuten pro Seite grillen, danach an den Rand des Grills ziehen, mit etwas Salsa beträufeln und 2 Minuten ruhen lassen. Mit Kartoffeln und restlicher Salsa servieren.



Spargelsalat mit Ei (4 Portionen)

Zutaten für die Vinaigrette

- 1 EL Essig • Salz • Pfeffer • 1 Prise Zucker • 2 EL Pflanzenöl

Zutaten für die Salatsauce

- 50 g Salatcreme • 150 g saure Sahne • 1 TL Zitronensaft • Salz • Pfeffer

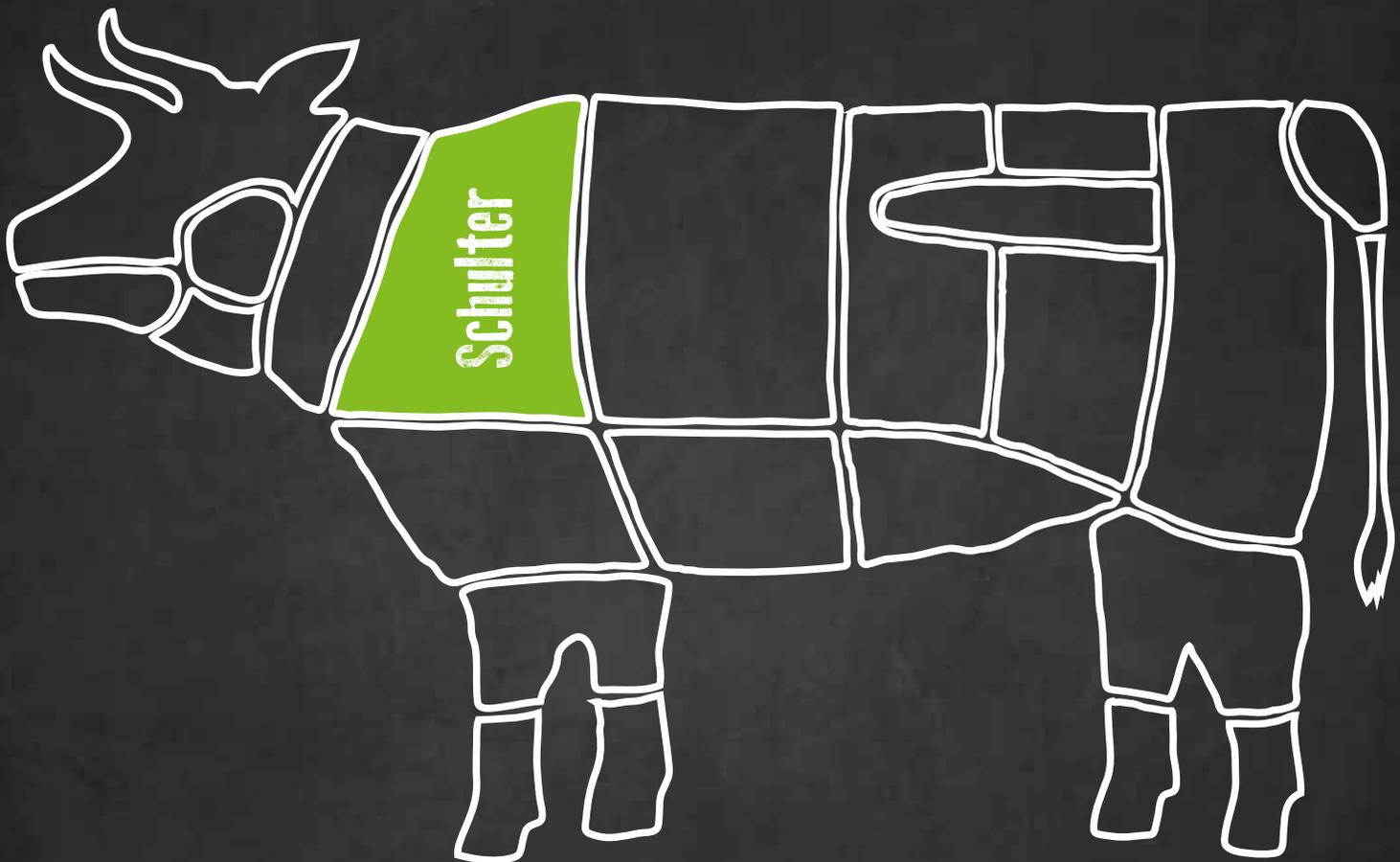
Zutaten für die Salat

- 650 g Spargel, weiß • Salz • Zitronensaft • 4 Eier • 200 g SalaVerde (alternativ Romasalat)
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

1. Spargel schälen. In einem entsprechend großen Topf Wasser mit etwas Salz und Zitronensaft aufkochen lassen und die Spargelstangen in etwa 10-15 Minuten garen. Den Spargel aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Spargelstangen längs halbieren und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Eier hart kochen.
2. Eier schälen und quer halbieren. Salat putzen, vierteln, den Strunk entfernen, waschen und gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
3. Aus Salatcreme, saurer Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren. Die Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren. Spargel, die Salatstreifen und Eihälften auf 4 Tellern anrichten. Vinaigrette über den Salat träufeln. Salatsauce auf den Spargel geben. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Teilstücke vom Rind: Was wird woraus gemacht?



Rindfleisch ist für viele Fleischliebhaber das höchste aller Gefühle, eine kulinarische Offenbarung: innen zartrosa und außen knusprig braun. Grundsätzlich gilt: Je weniger die jeweilige Muskelpartie beansprucht wurde, desto zarter das Fleisch. Einige Teilstücke vom Rind eignen sich wunderbar für die Zubereitung von zartem 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, welches Teil des Rindes Sie wofür am besten verwenden? In dieser Serie stellen wir Ihnen die verschiedenen Teilstücke des Rindes einmal näher vor – dieses Mal die Schulter.

Aus der Schulter des Rindes lassen sich wunderbare Bratenstücke schneiden, wie zum Beispiel dicker Bug, Schaufel- und Mittelbugstück sowie das falsche Filet. Falsches Filet erinnert von der äußeren Form stark an echtes Filet, die Qualität des Fleisches ist jedoch nicht vergleichbar. Das falsche Filet wird von einer kräftigen Sehne durchzogen und eignet sich nicht zum Kurzbraten. Weich und zart wird es erst durch ausgiebiges Schmoren, es kann aber auch gekocht werden. Bekannt ist das falsche Filet auch als Schulterfilet oder Buglende. In manchen Regionen wird es auch als Medaillon angebo-

ten, was für eine zusätzliche Verwechslungsgefahr sorgt. Denn auch mit den aus dem echten Filet herausgeschnittenen Medaillons hat dieses Fleisch nichts gemeinsam. Insgesamt lassen sich alle Teilstücke der Schulter gut braten und schmoren. Der dicke Bug ist ein erstklassiges Stück für Braten, aber auch für Geschnitztes. Würziger Sauerbraten ist eine Spezialität aus dem Schaufelstück, die einige Tage in einer Marinade aus Rotwein und Essig eingelegt wird. Das Fleisch vom Mittelbug ist hervorragend zum Kochen und Schmoren geeignet, es schmeckt sehr saftig und aromatisch.



Obst und Gemüse für den Tischtennis-Nachwuchs



Rückenwind von uns: Wir haben den Teilnehmern des Rundlauf-Team-Cups (RTC) im Tischtennis wieder kostenlos Obst und Gemüse in der großen Turnhalle in Voxtrup zur Verfügung gestellt. Der Rundlauf-Team-Cup wurde auch in diesem Jahr in ganz Niedersachsen ausgespielt, mittlerweile in 25 Städten und Gemeinden. Auch die Osnabrücker Schulen machten bei dieser Veranstaltung mit großer Begeisterung mit. „Im Namen von mehr als 150 Kindern möchte ich mich noch einmal bei Tom Kutsche und seinen Mitarbeitern für die Obst- und Gemüsespenden zum Rund-

lauf-Team-Cup in Voxtrup bedanken“, betont Ingo Nilsson, RTC-Regionalkoordinator Osnabrück. „Mit Kindern der dritten und vierten Klassen von insgesamt 15 Grundschulen aus Osnabrück und Umgebung hat unser Turnier in diesem Jahr einen neuen Teilnehmerrekord geschafft. Sicherlich trägt Rundlauf als attraktive Form sich zu bewegen, der sportliche Wettkampf zwischen den Schulen, das Zugehörigkeitsgefühl zu einem Team und die phänomenale Stimmung maßgeblich zur Beliebtheit unserer Veranstaltung bei. Aber auch das Drumherum und dabei insbesondere

auch das gesunde Büfett der Energiebahn sind ein wichtiger und beliebter Baustein des Erfolgs. Dies ist nur durch die freundliche Unterstützung von Tom Kutsche und seinem Team möglich.“ Sieger nach insgesamt acht Spielen wurde bei den vierten Klassen das Team der Johannisschule in Hollage. Bei den dritten Klassen holte sich der Lokalmatador der Grundschule in Voxtrup den Sieg. Tom Kutsche: „Wir freuen uns sehr darüber, dass das Turnier ein Erfolg war. Wir unterstützen es gern wieder.“



Unsere kleine Spargelkunde

Endlich wieder Spargel! Wir beziehen das frische Stangengemüse vom Spargelhof Riese aus Glandorf. „Unsere langjährige Erfahrung, treue Helfer sowie eine sorgfältige Handarbeit sorgen dafür, dass der Geschmack und die Qualität unserer Produkte stimmen“, betont Inhaber Michael Riese.

Ob kochen, dünsten, braten, frittieren, im Ofen garen oder zu Salaten verarbeiten: Spargel ist kulinarisch wunderbar vielseitig. Ganz traditionell reicht man zum Stangengemüse Sauce hollandaise oder zerlassene Butter und dazu Schinken. Auch auf dem Grill gibt er eine gute Figur ab.

Spargel ist ein Staudengemüse, das aus der Erde wächst. Sein oberirdischer Teil stirbt im Herbst ab. Im Frühjahr treiben die Knospen dann wieder aus dem Wurzelstock aus. Der weiße Spargel, auch Bleichspargel genannt, bleibt allerdings nur so lange weiß, wie er vollständig in der Erde bleibt. Sobald er aus der Erde herauswächst, färbt er sich grün. Die Spargelzeit endet traditionell am 24. Juni, damit die Pflanzen sich bis zum nächsten Jahr ausreichend erholen können.

Der grüne Spargel schmeckt etwas kräftiger und nussiger als der weiße. Sie müssen von ihm nur das untere Drittel schälen. Den weißen Spargel muss man dagegen ganz schälen. Sein Geschmack ist zart und mild mit einer leichten Bitternote.

Im Gemüsefach hält sich Spargel bei 4-8 °C etwa ein bis zwei Tage. Unser Tipp: Wickeln Sie ihn am besten in feuchte Tücher ein.

Für einen intensiveren Geschmack können Sie aus der Schale und den Enden des Spargels einen Sud zubereiten, um den Spargel darin zu kochen. Geben Sie die Schalen auf 2 Liter Wasser mit etwas Zucker, Salz und Zitronenscheiben in einen Topf. Lassen Sie den Sud zehn Minuten bei geringer Hitze ziehen, und gießen Sie ihn dann durch ein Sieb ab. Alternativ kochen Sie die Stangen in Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter.

Verwenden Sie einen breiten Topf, in dem die Spargelstangen liegend kochen können. Binden Sie die Stangen mit Küchengarn zu Portionen von jeweils etwa 380 Gramm zusammen. So lässt sich der Spargel nach dem Kochen leichter wieder aus dem Topf holen. Eine Alternative ist ein Spargeltopf, in dem sich die Stangen ungebunden aufrecht stehend kochen lassen.

Die Kochzeit hängt von der Dicke der Stangen ab. Bei weißem Spargel liegt sie zwischen 12 und 15 Minuten, bei grünem Spargel bei etwa zehn Minuten. Ist der Spargel gar, holen Sie die Päckchen am einfachsten mit einer Spargelzange aus dem Topf. Jetzt müssen Sie nur noch das Küchengarn entfernen und können das Gemüse servieren.



Spargelhof Riese





**KRUGER
RUMPF**



Weine in höchster Qualität im Einklang mit der Natur

Tradition mit Passion: Das familiengeführte Weingut Kruger-Rumpf in Münster-Sarmsheim beliefert uns mit erlesenen Tropfen. „Seit 1708 widmet sich unsere Familie dem Weinbau“, erläutert Philipp Rumpf. „Unsere Leidenschaft ist es, Weine von höchster Qualität zu erzeugen und diese im Einklang mit der Natur über mehrere Generationen hinweg zu bewahren — bei sorgfältiger Handlese in den Weinbergen und mit ausreichend Ruhe und Zeit im Keller. Unsere Rebflächen befinden sich in den Spitzenlagen der Anbauggebiete Nahe und Rheinhessen, und wir setzen im Weinberg auf einen Anbau, der eine gewissenhafte Vinifizierung garantiert und unseren Weinen einen ausdrucksstarken Charakter verleiht.“ Die Weine sind von ihrem eigenen, unverwechselbaren Stil geprägt und spiegeln ihre wesentlichen Merkmale überzeugend wider: die Herkunft, den Boden, die Rebsorte und den jeweiligen Jahrgang.

Familie Rumpf kann auf eine mehr als 300-jährige Weinbautradition zurückblicken, die gerade erfolgreich in die nächste Generation geführt wurde. Kruger-Rumpf zählt zu den besten deutschen Weingütern und wurde bereits im Jahr 1992 in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.

Auf einer Fläche von rund 30 Hektar werden ausdrucksstarke Riesling- und Burgunderweine angebaut, die von bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken stammen. Das Weingut befindet sich in einem denkmalgeschütz-

ten, vollständig erhaltenen Vierseitenhof, der zwischen 1820 und 1890 entstand. Im Erdgeschoss des klassizistischen Wohnhauses führen Cornelia Rumpf und ihr Team das gutseigene Restaurant. Die verfeinerte regionale Küche der Weinstube erfreut sich einer großen Beliebtheit. Im ersten Stock des Wohnhauses befindet sich die Beletage. Aufwendige Decken und Wandbemalungen, ein imposanter englischer Kronleuchter und auch die bleiverglasten Fenster erzählen vom Glanz vergangener Tage. Dieses Schmuckstück wurde Anfang der 1990er-Jahre aus seinem Schneewittchen-Schlaf geholt, nachdem es über Jahrzehnte leer stand. Die obere Etage, die ursprünglich für die Angestellten des Hauses vorgesehen war, ist mittlerweile ebenfalls ausgebaut und wird von Georg Rumpf, der für den Ausbau der Weine verantwortlich ist, bewohnt. Im Erdgeschoss befindet sich ein für die Region typisches Kreuzgewölbe, umgangssprachlich auch Kuhkapelle genannt. Im Jahr 2009 wurde das Kreuzgewölbe aufwendig saniert, umgebaut und durch einen zeitgenössischen Anbau ergänzt. Das Kreuzgewölbe und der neu entstandene Tafelraum mit Blick in den Holzfasskeller werden heute sowohl als Gesellschaftsraum des Restaurants als auch für Veranstaltungen des Weingutes (Degustationsmenü, Jahrgangspräsentationen, Vernissagen etc.) genutzt. Philipp Rumpf: „Uns ist es wichtig, dass jedes Gebäude auf unserem Hof seine Geschichte erzählt, allerdings im jeweiligen Gewand der Zeit.“



Genussempfehlungen

Wein des Monats

Gutswein Riesling Schiefer feinherb

Erzeuger:	Weingut Kruger-Rumpf
Anbaugebiet:	Nahe
Art:	Weißwein
Charakter:	feinherb
Beschreibung:	Riesling mit feinem Aroma des gelben Steinobstes wie Mirabellen und Aprikosen. Im Mundgefühl zeigt sich dieser feinherbe Riesling perfekt ausgewogen.
Speisebegleiter:	Passt besonders gut zu Quiches, Schinken mit Honigmelone oder sommerlichen Salaten
Lagerfähigkeit:	bis 2023
Alkoholgehalt:	12,5 %Vol.
Säure:	7,6 g/l
Restzucker:	12,5 g/l



Sigrid Hehmann, Mitarbeiterin unserer Frischetheke in Voxtrup, stellt Ihnen den Fol Epi vor.

Käse des Monats

Fol Epi: unwiderstehlicher Franzose mit mild-nussigem Aroma

Entdecken Sie den unwiderstehlichen Fol Epi! Dieser französische Käse zeichnet sich durch seinen französischen Charme und seine Lebensfreude aus. Die Käsemeister von Fol Epi verstehen ihr traditionelles Handwerk: Nach dem traditionellen Herstellungsprozess, reifen die Fol-Epi-Käselaibe durchschnittlich fünf Wochen in optimal temperierten Käsekellern in der Fromagerie. Alle Käselaibe werden während der Reifungszeit liebevoll gepflegt. Dort entsteht die goldgelbe Rinde des Fol-Epi-Käses, die an die Sonne des Loire-Tals erinnert. Fol Epi bedeutet auf Französisch so viel wie „eigenwillige Ähre“. Entsprechend dieser Bedeutung ziert die goldgelbe Rinde des Käselais ein außergewöhnliches Ährenrelief. Heraus kommt ein ganz besonderer Genuss: Fol Epi mit seinem unvergleichlichen mild-nussigem Aroma. Ob auf dem Brot oder einfach pur: Genießen Sie den vollmundig-aromatischen Käse, und erleben Sie Genuss aus dem Herzen Frankreichs.

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



Die aktuelle Frage lautet:

Was zeichnet den Räucherfisch aus?

Erika Klein, Mitarbeiterin der Fischtheke im Markt in Voxtrup, gibt die Antwort:

Ob mit feinen Gewürzen veredelt oder ganz pur aus dem Rauch – Räucherfisch mit seinem markant-würzigen Geschmack ist eine echte Delikatesse. Er ist kulinarisch sehr vielseitig. Die Auswahl der Rohware ist entscheidend für die Qualität beim Räuchern. Denn nicht jeder Fisch ist auch ein guter Räucherfisch. Wie er sich beim Räuchervorgang verhält, hängt von seinem Eiweiß- und Fettgehalt sowie dem individuellen Eigengeschmack ab. Tendenziell ist ein hoher Fettanteil hilfreich, da der Fisch so auch geräuchert angenehm saftig bleibt. Besonderes Feingefühl ist beim Räuchern von magerem Fisch gefragt, denn die exakte Kombination aus Salzung sowie Temperatur und Verweildauer im Ofen ist entscheidend. Die Abstimmung aller einzelnen Schritte ist komplex, große Sorgfalt und Erfahrung im Umgang mit Fisch sind erforderlich.

Die richtige Kombination von Fisch und Holz ist wichtig: Der Geschmack der Rohware bestimmt die Wahl der Holzsorte für das Räuchern. Das natürliche Holzaroma muss mit dem Charakter des Fisches harmonieren. Fische wie Lachs, die kräftig im Geschmack sind, können mit kräftigen Hölzern wie Kirsche oder Robinie kombiniert werden. Bei milder schmeckenden Fischen wie Kabeljau sollten auch die Rauchkomponenten leicht sein, sodass sie das Aroma des Fisches dezent unterstreichen. Ein sanftes Holzaroma verleiht unter anderem das Walnussholz Hickory.

Zu unserem Angebot an Räucherfisch zählen zum Beispiel Graved Lachs und Lachststremel. „Stremel“ ist ein norddeutscher Ausdruck für „Streifen“ und beschreibt die Form des zubereiteten Fisches. Früher wurde dieser Lachs auf der Straße direkt aus der Räucherei heraus verkauft und war schon damals sehr beliebt. Dabei wird er filetiert, gesalzen und heiß geräuchert. Verschiedene Gewürze wie Pfeffer oder Salz runden den einzigartigen Geschmack ab. Wir beraten Sie gern bei der Wahl Ihres Fisches in unseren Märkten mit Fischabteilung.



Osterspaß in Form und Farbe



Liebe Kinder,
das Osterfest steht kurz bevor. Die Hühner legen bereits fleißig Eier und der Osterhase grübelt schon darüber nach, welches die besten Verstecke in Haus und Garten sind. Habt ihr eure kunterbunten Ideen für euer Osternest schon umgesetzt? Falls nicht, wird es jetzt aber höchste Zeit! Wir helfen euch dabei, eure kreative Seite zu entfalten und euch mit einem geschulten Blick für Form und Farbe bestens auf das große Eierfärben vorzubereiten.

Im Farbenpuzzle

... weist jedes der kleinen Symbole auf die gemeinsame Farbe hin. Alle grünen Dreiecke sollten nach diesem Beispiel ebenfalls grün eingefärbt werden. Sind alle Flächen eines Symbols ausgemalt, wird die eigentliche Form erkennbar und das Puzzle ist gelöst!



Im Farbpaletten-Quiz

...warten vier gemischte Farben darauf, von euch erkannt und nachgemischt zu werden! In den dafür vorgesehenen Feldern habt ihr die Möglichkeit, euch zu entscheiden. Ist diese Grundfarbe im gefragten Mischton enthalten? Wer genau hinsieht, erkennt sofort, welche Farbe gesucht ist. Tipp: Manchmal ist die Grundfarbe lediglich abgedunkelt (+ schwarz) oder aufgehellt (+ weiß) worden.

Welche Farbe ergibt ...



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine

Ei, Ei, was sehe ich da ...

Woher kommt der Brauch des Eierfärbens?

W: Die Eier sind eine Gabe der Heiligen Drei Könige anlässlich der Geburt Jesu.
E: In der Fastenzeit wurden die Eier gekocht und gefärbt, um sie länger haltbar und erkennbar zu machen.
Q: Die Tradition kommt aus dem asiatischen Raum, in der der Osterhase und die gefärbten Eier eine heilige Bedeutung haben.

Wie wird die Schutzschicht genannt, die die Eier umgibt?

I: Cuticula
T: Rucola
B: Cumulus

Wie viele Eier legt ein Huhn rund im Schnitt pro Jahr?

Z: 100 Stück
E: 260 Stück
F: 444 Stück

Wie viele Eier werden pro Jahr in Deutschland in etwa verspeist?

T: 1 Million
E: etwa 500 Millionen
R: mehr als 18 Milliarden

Welches dieser Säugetiere legt Eier?

O: Känguru
P: Wal
T: Schnabeltier

Die Lederschildkröte legt auf ein Mal die meisten Eier. Wie viele sind es?

J: 2 bis 3 Stück
A: 50 bis 150 Stück
I: mehr als 500 Stück

Die Bienenelfe, eine Kolibri-Art, die es nur auf Kuba gibt, legt die kleinsten Eier der Welt. Wie groß sind sie?

N: rund 5 mm
C: etwa 1 cm
H: circa 10 cm

Es gibt ihn wirklich: Wann ist eigentlich der „Welt-Ei-Tag“?

Z: 2. Oktober
X: 3. Oktober
Y: 30. Oktober

Frisch oder nicht – Eiertest im Wasserglas!

So finden Sie ganz einfach heraus, ob Ihre Eier noch frisch sind: ein Glas mit Wasser füllen, das Ei langsam in das Wasserglas legen. Bleibt es am Boden liegen, ist es noch frisch. Richtet es sich auf, bleibt aber am Boden liegen, sollte es zeitnah verzehrt werden, denn es ist schon älter. Schwimmt das Ei nach oben, ist es verdorben und sollte keinesfalls gegessen werden!



Lösungswort: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Osterrätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit den Lösungen bis zum 27. April 2019 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösungen:

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 27. April 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.



Veranstungstipps

„The Producers“ – Musical von Mel Brooks



The Producers
Mark Hamman und Oliver Meskendah

© Jörg Landsberg



Einen Flop produzieren und dabei Gewinn einfahren? Das ist die Idee des schüchternen Buchhalters Leo Bloom, als er eine Steuerprüfung bei dem ehemals großen, jetzt ruinierten Musicalproduzenten Max Bialystock durchführt. Max Bialystock ist begeistert und überredet Leo Bloom, der schon immer davon geträumt hat, ein Musical am Broadway zu inszenieren, als Koproduzent einzusteigen. Für ihren Plan müssen sie das schlechteste Stück, den schlechtesten Regisseur und die schlechtesten Darsteller*innen finden. Doch am Abend der Premiere stürzt der Hauptdarsteller die Treppe hinunter und der nervöse Regisseur springt spontan für ihn ein. Das Musical wird wider Erwarten zum Erfolg.

Der Broadwayhit „The Producers“ aus dem gleichnamigen Spielfilm von Mel Brooks aus dem Jahr 1967 wurde als Musical 2001 in New York uraufgeführt. Mittlerweile gehört das Stück zu den erfolgreichsten Musicals der letzten dreißig Jahre und wird im Theater Osnabrück als spartenübergreifende Produktion der Ensembles des Musiktheaters, des Schauspiels sowie der Osnabrücker Dance Company und des Osnabrücker Symphonieorchesters auf die Bühne gebracht. Karten sind an der Kasse des Theaters Osnabrück erhältlich sowie unter www.theater-osnabrueck.de, telefonisch unter 0541/76 00076 oder an der Abendkasse.

- Veranstaltungsort: Theater am Domhof
- Preis: ab 25 Euro, variiert nach Wochentag und Preiskategorie
- 23. April 2019, 19.30 Uhr
- weitere Termine: 4. Mai und 25. Mai

„König Lear“ William Shakespeare

Der alte König Lear, auf dem Zenit der Macht, will seine Lebensweise ändern, vom legendären Regenten zum geliebten Vater werden, dem seine Kinder alles verdanken. Vererben ohne zu sterben, einfach die Dankbarkeit und Liebe genießen, das ist sein Plan. Doch der Liebestest misslingt. Lear fällt auf Redekunst statt Liebe herein und enterbt seine jüngste Tochter Cordelia, die Redlichste der drei. Von Goneril und Regan, seinen beiden ältesten Töchtern, wird er gründlich enttäuscht; ihre Bekundungen sind nur Heuchelei. Sein königlicher Stolz verbietet ihm aber einen Kompromiss, sein gebrochenes Herz treibt ihn in den Irrsinn und er wird obdachlos im einstmaligen Reich. Doch Undank ist es nicht allein, etwas lag schon vorher in der Familie im Argen. Wie er selbst sagt: „Von nichts kommt nichts.“

Karten sind an der Kasse des Theaters Osnabrück erhältlich sowie unter www.theater-osnabrueck.de, telefonisch unter 0541/76 00076 oder an der Abendkasse.

- Veranstaltungsort: Theater am Domhof
- Preis: ab 15/18 Euro
- variiert nach Wochentag/Preiskategorie
- Premiere am 18. Mai um 19.30 Uhr
- weitere Termine am 22. Mai., 28. Mai und 29. Mai



© Uwe Lewandowski

WILLKOMMEN IM WUNDER PARK

EINFACH TRAUMHAFT

Ab 11. April

© Paramount Pictures Germany GmbH



Die kleine June ist ein fröhliches Mädchen mit blühender Fantasie und Vorstellungskraft. Eines Tages entdeckt sie mitten im Wald einen magischen Vergnügungspark – den Wunder-Park! Neben aufregenden Achterbahnen und sprechenden Tieren bietet er auch sonst alles, was ihr Herz begehrt! Aber irgendetwas stimmt hier nicht, es herrscht Chaos und der Park scheint in Gefahr zu sein! June erkennt schnell, dass dieser wundervolle Ort durch ihre eigene Fantasie entstanden ist und somit auch nur sie ihn retten kann. Sie verbündet sich mit den Tieren und heckt einen Plan aus, um diesen verwunschenen Ort zu bewahren und ihm den Zauber wiederzugeben, den sie sich einst erträumt hat...

FILM CINEMA 8466 XVC



ab 24. April 2019

Avengers: Endgame

© Getty Images, Inc.

FILM CINEMA 2858 XVC

Impressum

Auflage: 38 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (0 54 72) 98 1 97 05
Fax: (0 54 72) 98 1 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
Fax: (0 53 32) 96 86-51
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

