

Marktgeflüster

Einblicke und
Stellenausschreibung
auf den Seiten 4-5!



Neuer Kutsche-Markt in Lotte entsteht



Liebe Leser,
die Arbeiten für unseren neuen Supermarkt in Lotte laufen bereits seit Wochen auf Hochtouren, für voraussichtlich Dezember ist die Eröffnung des Zukunftsmarktes geplant. Im Inneren unserer beliebten Marktzeitung gewähren wir Ihnen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen und zeigen Ihnen, wie der Markt in Zukunft aussehen wird. Für den neuen Markt suchen wir auch jede Menge motivierte Mitarbeiter, die unser Familienunternehmen vor Ort bereichern. Schauen Sie sich unsere interessanten Stellenausschreibungen gerne an! Auch thematisch hat diese Ausgabe einiges zu bieten: Wir werfen einen Blick auf unser Sortiment an iberischen Spezialitäten, zeigen Ihnen, wie Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsburger ganz einfach selber bauen, stellen die Brauerei „Finne“ aus Münster vor und präsentieren Ihnen zwei neue Artikel aus unserem Foodstarter-Regal. Es gibt viel zu entdecken!

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Spanische Delikatessen
- Pfandspende an Kindergarten
- Neues aus dem Foodstarter-Regal
- Brauerei „Finne“ im Porträt

Spanische Delikatessen – kulinarisches Urlaubsfeeling für Zu Hause

Ob Mallorca, Barcelona oder Madrid: Spanien ist seit Jahren eines der beliebtesten Urlaubsziele der Deutschen. Mit den erlesenen Delikatessen der Frischetheken in den Märkten von Tom Kutsche können sich Kunden das Urlaubsfeeling der iberischen Halbinsel bequem nach Hause holen und dort in aller Ruhe original spanische Spezialitäten genießen. Tapas aus gereiftem Serranoschinken, Gazpacho und Chorizo mit einem Tropfen Premium-Olivenöl sind in Spanien der Inbegriff der Geselligkeit – und auch in Deutschland immer beliebter. In den Kutsche-Märkten bekommen Sie eine bunte Auswahl an spanischen Delikatessen und alle weiteren Zutaten für unvergessliche kulinarische Momente. Ein kleiner Blick in unser Sortiment:

Zungenwurst „Iberico“ mit Pistazien

Diese Spezialität besteht aus der Zunge und ausgesuchtem mageren Muskelfleisch vom iberischen Schwarzfuss-Schwein, dem Pata Negra. Zunge und Fleisch werden in einem Sud aus Meersalz, Zucker und ausgesuchten Kräutern gebeizt, und anschließend nach Zugabe von frischen Pistazien in gusseisernen Formen schonend im Ofen gebacken. In Andalusien nennt man diese Delikatesse „Murcia Blanco“ – weiße Zungenwurst.



Jamón de Trevélez – einmalig zarte Rohschinkenspezialität

Dieser luftgetrocknete Schinken reift in den Höhen der Sierra Nevada, in der Provinz Granada. Nur von ausgesuchten Schinken von weiblichen Schweinen, die überwiegend freilaufend im gesunden Klima Spaniens mit Futter wie Mais, Gerste und Korkeicheln heranwachsen, wird der „Jamón de Trevélez“ hergestellt. Der Schinken kommt während seiner außergewöhnlich langen Reifezeit von über 20 Monaten nur mit Meersalz und der klaren Gebirgsluft der Sierra Nevada in Berührung. Natürliche Mikroorganismen fermentieren das Fleisch und verleihen dem Schinken seine einmalige Zartheit und Süße.



Iberico D.O.P. – Schnittkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch

Der spanische Schnittkäse Iberico mit geschützter Ursprungsbezeichnung besteht aufgrund klar festgelegter Vorgaben aus maximal 50 % Kuh-, mindestens 15 % Ziegen- und mindestens 15 % Schafmilch. Die Kuhmilch bildet die Basis des Käses, der mindestens fünf Monate in Kastilien und León, einer von Bergen umrahmten Hochebene im Nordwesten Spaniens, gereift ist. Die Ziegenmilch verleiht dem eigentlich gelben Käse ein weißliches Aussehen und einen leicht säuerlichen Geschmack. Die Schafmilch mit hohem Fettanteil, ausgeprägtem Geschmack und hohem Trockenanteil gibt dem Iberico seinen fein-aromatischen Geschmack. Den Käse gibt es in diversen Varianten.



Serrano-Schinken

Mit Kräutern verfeinert.



Lomo

Luftgetrocknete Schweinelende, pikant mit Paprika gewürzt. Ein Muss auf jedem Tapas-Teller.



Serrano-Salami

Spanische, luftgetrocknete Salami.



Mostoles

Kochschinken-spezialität aus der Region Madrid.



Chorizo

Klassische spanische Paprikasalami.



Salchichon Iberico Bellota

Luftgetrocknete Salami aus Iberico-Fleisch von Schweinen, aus denen der weltberühmte Pata-Negra-Schinken hergestellt wird.



Hartkäse „Manchego“ von Don Bernado

Der spanische Hartkäse „Manchego“ von Don Bernado entführt Feinschmecker nach La Mancha, dem Land von Don Quixote und der Heimat der Manchega-Schafe, deren pasteurisierte Milch der Delikatesse seinen einzigartigen Charakter verleiht. Der Käse ist seit Urzeiten sehr beliebt in Spanien, kunstvoll auf traditionelle Weise hergestellt und durch eine streng kontrollierte Ursprungskennzeichnung geschützt. Aufgrund der einjährigen Lagerung ist der Käse würzig im Geschmack und perfekt für Tapas, das spanische Leibgericht, geeignet.



Barth Feinkost – Leidenschaft seit Generationen

Die Firma Barth Feinkost ist seit Jahren Partner von Kaufmann Tom Kutsche in Sachen internationaler Feinkost. Im Jahre 1975 begannen Friedrich Robert Barth und seine Frau Doris mit dem Vertrieb von regionalen Spezialitäten in Meinhard-Jestädt mit der dort typischen „Ahlen Wurst“ und Eichsfelder Mettwurstspezialitäten. Recht schnell wurde das Sortiment des heutigen Firmensitzes in Eschwege mit Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Spanien und Österreich erweitert. Seit über vier Jahrzehnten wählt Barth Feinkost die Produkte vor Ort und persönlich von kleinen, handwerklich arbeitenden Familienbetrieben aus und überlässt hierbei nichts dem Zufall. So ist eine erstklassige Qualität garantiert.

Barth Feinkost

Gazpacho

Zutaten: (2 Portionen)

Für den Dip:

- 50 g Schafsmilchjoghurt • 50 g Feta
- 50 g Frischkäse, fettarm • 1/2 EL Oreganoblättchen, frisch
- Pfeffer, grob • Brot/Baguette

Für den Gazpacho:

- 500 g Wassermelone • 1 Schalotte • 1 kleine Paprika • 150 g Erdbeeren • 250 g Tomaten, passiert mit Basilikum • 1 EL Olivenöl, kalt gepresst • 1 Spritzer Tabasco

Zubereitung:

1. Wassermelone entkernen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotte und Paprika grob schneiden. Alle Zutaten für den Gazpacho grob pürieren, abschmecken und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Wer Zeit einsparen möchte, kann den Gazpacho mit Crushed-Ice pürieren.
2. Für den Dip Schafsjoghurt, Feta, Frischkäse und fein geschnittene Oreganoblättchen vermischen und mit Pfeffer abschmecken. Gazpacho in Schalen füllen und mit Käsecreme und Brot/Baguette servieren.





In Lotte entsteht ein neuer Markt



Das Familienunternehmen Kutsche hat in Osnabrück eine lange Tradition und ist in der Region fest verwurzelt. Derzeit laufen die Bauarbeiten für einen neuen, hochmodernen Markt an der Bahnhofstraße in Lotte auf Hochtouren. Kaufmann Tom Kutsche realisiert das Projekt unter der Firmierung „Cord & Kutsche“ nicht alleine, sondern zusammen mit seiner langjährigen Kollegin Martina Cord, die seit Jahren einen Supermarkt direkt neben dem Bauprojekt betreibt.

„Wir haben uns bewusst für das spannende Projekt zusammengetan, um die Zukunft des Marktes langfristig auf sichere Beine zu stellen und ihm eine sichere Perspektive zu geben, da Frau Cord in vier Jahren ausscheidet“, erklärt Tom Kutsche. „Für unser motiviertes Team suchen wir bis zur Eröffnung noch begeisterungsfähige Mitarbeiter, die Lust haben, Teil dieses tollen Projekts zu werden.“ Der neue Zukunftsmarkt mit rund 2000 Quadratmetern Verkaufsfläche entsteht auf dem Nachbargrundstück des noch bestehenden Marktes, der voraussichtlich im Dezember abgelöst wird.

„Der dann alte Markt wird nach der Eröffnung komplett abgerissen. Auf der Fläche entstehen dann Hunderte Kundenparkplätze für den Zukunftsmarkt“, kündigt Kaufmann Tom Kutsche an. Sie sind schon gespannt und interessiert, wie der neue Markt aussehen wird oder wie der aktuelle Baufortschritt aussieht? Auf unserer Homepage www.cord-kutsche.de sowie auf unserer gleichnamigen Facebook-Seite halten wir Sie stets auf dem Laufenden!



Eröffnung für
Anfang Dezember
geplant!

Neues Personal gesucht

Sie lieben Lebensmittel, Qualität und Frische? Gelebter Service, ein echtes Lächeln schenken, aktiv beraten – dies gehört für Sie dazu, wenn es darum geht, Kunden ein wahres Einkaufserlebnis zu schenken? Dann ergreifen Sie Ihre Chance und bereichern unseren neuen Markt.

Wir suchen

- Teammitglied in Teil- und Vollzeit für verschiedene Bereiche
 - Teammitglied im Bereich der Bedienung
 - Stellv. Marktleitung
 - Leitung Obst- und Gemüseabteilung
 - Leitung „Liebe Lotte“ Café, Bistro und Backerei
 - Leitung Frische- und Bedientheken
 - Azubis für 2020

Ausführliche Stellenbeschreibungen finden Sie auf: www.cord-kutsche.de

Dort können Sie sich auch direkt bewerben!

Auf Ihre (Kurz-) Bewerbung freut sich:

Kutsche-Gruppe • z. H. Frau Hüge • Bergstraße 11 • 49152 Bad Essen oder an k.huge@kutsche-lebensmittelhandel.de

Pfandspende geht an den Kindergarten

Exakt 360 Euro sind dank der tatkräftigen Mithilfe der Kunden im letzten Quartal bei der traditionellen Pfandspendenaktion an den Leergutautomaten im Kutsche-Markt in Voxtrup zusammengekommen. Marktleiter Boris Rutsch hat jüngst das Spendengeld an Marianne Fährmann, Leiterin der ev.-luth. Lukas-Kindertagesstätte, übergeben. Die Kita hat zwei Krippengruppen und drei Kindergartengruppen mit insgesamt 98 Kindern. „Über die Spende von 360 Euro haben wir uns sehr gefreut. Das war für unsere Einrichtung etwas ganz Besonderes. Spenden bekommen wir sehr, sehr selten. In unserer Elternschaft gibt es keine wohlhabenden Familien. Wir haben immer einen Migrationsanteil von circa 65 % und viele sozial schwache Familien. Der Haushalt der Kita ist immer knapp bemessen. Da ist eine unerwartete Spende schon sehr willkommen“, erklärt Kita-Leiterin Marianne Fährmann. „Mit dem Geld kann sich die Kita einmal etwas Schönes kaufen, was sonst nicht möglich wäre. Von unseren Kinderfahrzeugen sind einige alt und kaputt. Der eigene Haushalt reicht nicht, um alle Fahrzeuge zu ersetzen. Im Team haben wir nun besprochen, dass wir für die Krippe vier Bobby-Cars und für den Kindergarten zwei Laufräder kaufen werden. Die Kinder werden sich sehr darüber freuen. Vielen lieben Dank für die tolle Spende!“ Als Dank bekamen die Mitarbeiter des Marktes ein selbst gemaltes Bild mit Grüßen von den Kindern überreicht.



Probier mal
was Neues!

foodstarter
POWERED BY EDEKA

Neues aus dem Foodstarter-Regal

Coffeelicious zuckerfreies Getränk mit Koffein

Haben Sie sich schon mal nach einem zuckerfreien Convenience-Produkt gesehnt, welches die gleiche Geschmacksintensität hat wie sein zuckerhaltiges Original? Die Lean:Life GmbH hat sich dieses als Ziel gesetzt und realisiert! Das Unternehmen hat bewusst auf die Zugabe von Zucker verzichtet und ein Produkt hergestellt, das für jeden einfach zuzubereiten ist bzw. direkt verzehrt werden kann. Dabei ist es gelungen, den „authentischen“ Geschmack des Originals zu gewährleisten.

Kalorienfrei, vegan, laktosefrei und ganz ohne Zucker ist das neue Erfrischungsgetränk mit Kaffeegeschmack „Coffeelicious“ von Lean:Life. Dank seiner leichten Süße auch für den nicht Kaffeetrinker ein Genuss. Gerade im Sommer und gekühlt ist der „Coffeelicious“ aufgrund seiner sofortigen Verzehrbarkeit ein perfekter Durstlöcher. Sein Koffeingehalt macht ihn auch am Nachmittag noch zu einem erfrischenden Muntermacher für die letzten Stunden im Büro. Genuss ohne Reue!

lean:life



Softe, natürliche Fruchtsnacks von NutriPur

Die NutriPur KG (vormals RezeptGewürze GbR) aus Halle an der Saale ist ein Superfood-Start-Up, das 2017 für seine gefriergetrockneten BIOfrüchte den EDEKA-Regionalpreis erhielt. Durch neue Innovationen wird die bereits bekannte Produktpalette der gefriergetrockneten Früchte, gemahlene Superfoods und pflanzliche Proteine um die brandneuen Softies ergänzt – seit Neuestem im Foodstarter-Regal der Märkte von Tom Kutsche zu finden. Unter dem Motto „NUR natürlich snacken!“ bringt NutriPur die soften FruchtSnacks heraus, die aus Fruchtsaft und Fruchtピューree hergestellt werden. Die Softies gibt es in den vier Sorten Himbeere & Apfel mit Crispies, BIO Johannisbeere schwarz & Apfel, Banane, Birne & Apfel mit Crispies und BIO Mango, Maracuja, Orange & Apfel. Die kleinen Leckereien sind angenehm fruchtig, im wiederverschließbaren Beutel besonders praktisch für unterwegs und eine Alternative zu herkömmlichen Süßigkeiten. Die Softies werden zu 100 % aus natürlichen Rohstoffen gewonnen, im Schonverfahren getrocknet und sind natürlich vegan – einige davon sogar in Bio-Qualität! Natürlich ganz ohne Zusatz von Zucker oder andere Zusatzstoffe.



NutriPur
natürlich natürlich

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

Die aktuelle Frage lautet:

Was ist der Unterschied zwischen Limette und Zitrone?

Mustafa Kurt aus dem Markt an der Waterloostraße gibt die Antwort:

Zitronen und Limetten sind unterschiedliche Arten von Zitrusfrüchten, haben aber ähnliche Eigenschaften und können deshalb auch grundsätzlich gleich verwendet werden: Sie verfeinern sowohl süße als auch herzhaftere Gerichte mit ihrer frischen Säure. Unterschiede lassen sich im Aussehen, Geschmack und bei den Nährstoffen feststellen.

Die Schale einer reifen Limette ist grün, eine gelbe Farbe deutet darauf hin, dass sie be-

reits überreif ist. Eine grüne Schale ist bei der Zitrone hingegen ein Zeichen dafür, dass sie noch nicht ausgereift ist – dies trifft nur auf gelbe Früchte zu. Obwohl die Zitrone deutlich größer ist als die Limette, enthält Letztere etwa doppelt so viel Saft wie ihre gelbe Verwandte. Auch geschmacklich unterscheiden sich die Zitrusfrüchte voneinander: Die Zitrone schmeckt in der Regel saurer, während die Limette zusätzlich intensive würzige Aromen aufweist. Das macht sie zu einem perfekten Begleiter alkoholhaltiger Getränke wie Cocktails.

Auch bei den Nährwerten unterscheiden sich Zitronen und Limetten. Mit 50 Milligramm pro 100 Gramm liefert die Zitrone etwas mehr Vitamin C als die Limette (45 mg). Die Zitrone (170 mg) enthält außerdem mehr als dop-

pelt so viel Kalium wie die Limette (80 mg). Auch beim Magnesiumgehalt hat die Zitrone mehr zu bieten. Dafür enthält die Limette etwas mehr Kalzium, Vitamin E und Folsäure. Zitronen stammen ursprünglich aus China und kommen heute vor allem aus Spanien oder Italien sowie warmen Regionen außerhalb Europas. Die Limette kommt vermutlich aus Malaysia und wird heute in Ländern wie Sri Lanka, Indien, den USA, Brasilien, Mexiko oder Kenia angebaut. Die Limette ist sehr viel kälteempfindlicher als die Zitrone und braucht zum Gedeihen ein tropisches Klima. Bei Zimmertemperatur kann sie etwa eine Woche gelagert werden, gekühlt etwa zwei bis vier Wochen. Zitronen halten sich länger: Bei Zimmertemperatur bleiben sie mehrere Wochen frisch, gekühlt noch länger.



Bau dir deinen Burger

Selbstgemacht schmeckt es eben am besten – das weiß auch Kaufmann Tom Kutsche und probiert sich deswegen auch privat immer wieder an neuen Rezepturen aus. Derzeit liegen selbst gemachte Burger im Trend – ob klassisch mit Rind und Pute oder Pulled Pork – die Märkte von Tom Kutsche bieten allen interessierten Hobbyköchen ein vielfältiges Sortiment an Zutaten. Angefangen bei klassischen Burger-Hack-Scheiben bis hin zu Patties vom Iberico-Schwein oder Wagyu-Rind – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Nutzen Sie die Vielfalt vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premium-Produkt und stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsburger zusammen. Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht das gesamte Team von Kaufmann Tom Kutsche!

Eisbergsalat, verschiedene Blattsalate, Rucola

In den Kutsche-Märkten finden Sie eine große Auswahl an verschiedenen Blattsalaten – wählen Sie Ihren Favoriten oder mischen Sie nach Belieben.

Frische Tomaten und Gurken

Mehr Frische für Ihren Burger durch knackiges Gemüse – oder Sie wählen klassisch die eingelegten, schmackhaften Burger-Gurken.

Rote oder normale Zwiebeln

Entscheiden Sie selbst – ob scharf oder mild, leicht gedünstet oder frisch – Zwiebeln gehören einfach dazu.

Vielfältiges Saucen-Sortiment

Ob klassisch mit Senf und Ketchup oder doch im BBQ-Stil mit intensivem Raucharoma? Oder doch lieber asiatisch angehaucht mit einer süßsauren Note? Bei der Wahl der richtigen Sauce hat so jeder seinen ganz eigenen Favoriten – im Sortiment der Märkte von Tom Kutsche bleibt garantiert kein Wunsch offen!

Große Auswahl an Burger Buns

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Burger Buns – ob klassisch oder mit Sesam, klein oder in XXL – die Kutsche-Märkte haben sie alle. Lassen Sie sich bei Fragen von den geschulten Mitarbeitern des Marktes beraten.



Schritt für Schritt zum köstlichen Burger

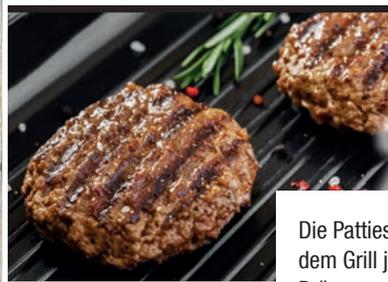


Zutaten: (4 Portionen)

- 4 EDEKA-Brioche-Buns
- 4 Burgerpatties von Kutsches Fleischtheke
- 2-3 süße Zwiebeln
- 2 „Coeur de Boeuf“-Tomaten
- 250 g braune Champignons
- 1 Packung Bacon-Scheiben
- 1 Becher native Guacamole aus dem Kühlregal
- Salatblätter nach Wahl (oder wie hier Wildkräuter-Salat)
- Als Soßen: BBQ-Sauce und leckerer Burger-Ketchup

1

Alle Zutaten bereitlegen. Das Gemüse schon mal gründlich waschen.



2

Die Patties und den Bacon auf dem Grill je nach gewünschtem Bräunungsgrad grillen.



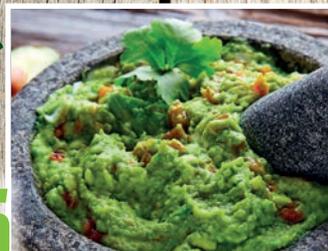
3

Zwiebeln und Champignons säubern und scharf anbraten.



6

Tomate und Salat nach Belieben auf die Champignons geben.



5

In der Zwischenzeit die Burger Buns mit Guacamole bestreichen und die Champignons darauf verteilen.

4

Wenn das Fleisch fertig ist, an die Seite stellen und warm halten.

7

Auf dem Salat die geschmorten Zwiebeln und den Käse anrichten. Darauf den kross gegrillten Bacon geben und auf die anderen Hälften des Burgers die Saucen nach Wahl verteilen.



8

Fertig ist der selbst gemachte leckere Burger mit raffinierten Zutaten aus unserem Markt. Bei der Zubereitung weiterer Burger-Variationen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie es aus! EDEKA Kutsche wünscht guten Appetit!

Genussempfehlungen



Käse des Monats

Etorqi-Schafskäse

Aus dem französischen Teil des Baskenlandes stammt der pikante Schafskäse Etorqi – und durch seinen einmaligen Geschmack ist diese Spezialität nicht einfach nur ein Käse, sondern ein kulinarischer Botschafter seiner Herkunftsregion. Kein Wunder, denn Etorqi bedeutet übersetzt „Herkunft“. Seit ca. 4000 Jahren wird in den französischen Pyrenäen Schafskäse hergestellt, der lange Zeit in Salzlake-getränkten Tüchern vor sich hin reifen darf. Der Etorqi ist heute der bekannteste Vertreter dieser Tradition. Sein mild-würziges Aroma, die bissfeste und feinschmelzende Konsistenz machen den Etorqi, dessen feste, orangefarbene Rinde man bedenkenlos mitessen kann, so einzigartig. Der Käse wird aus 100 Prozent Schafsmilch, die 45 Prozent mehr Vitamine als Kuhmilch enthält, hergestellt.

Wein des Monats

Gutzler Weißburgunder

Erzeuger:	Weingut Gutzler
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Deutschland
Art:	Weißwein
Rebsorte(n):	Weißer Burgunder
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Im Geschmack klar, sauber, leicht exotische Aromen nach Ananas, entfernt Mango und Maracuja. Ein eleganter, frischer, leichterer Weintyp, gute Harmonie, toller Sommerwein.
Speisebegleiter:	Hervorragend zu Spargelgerichten, leichteren Krustentieren, Geflügel, Lauchtorte, Aufläufen, auch vegetarisch, Grilltem.
Trinktemperatur:	10 °C
Lagerfähigkeit:	bis 2021
Alkohol:	12,5 %
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	5,6 g/l





„Finne“ – Bio-Craft-Bier aus Münster

Hinter „Finne“ stehen die zwei Schwager Flo und Frank, die jahrelang gemeinsam als Hobbybrauer ihre Bier-Leidenschaft ausgelebt, 2016 den Schritt zum Unternehmensgründer gewagt und zum ersten Mal die Türen ihrer Bio-Craft-Bier-Brauerei geöffnet haben. In der kleinen Brauerei im Kreuzviertel in Münster braut das junge Team von Bierenthusiasten vor Ort Klassiker, kreative Newcomer sowie saisonale Spezialitäten, und entwickelt ständig neue Rezepturen für neue Flaschenbiere. Alles natürlich in gewohnter Bio-Qualität. Die Flaschenbiere produziert das Team um Braumeister Jörn als „Gipsy-Brauer“ in Kooperation mit befreundeten Brauereien. Vom klassischen Pils über India Pale Ale, Pale Ale und Scottish Ale bis hin zu einem Natur-Radler und einem Biermix Blutorange reichen die neuen Sorten, die Kunden seit Neuestem in den Regalen der Kutsche-Märkte finden.

„Eine Finne“ bestellt der Münsteraner auf Masematte, der Geheimsprache Münsters, wenn er ein Glas oder eine Flasche Bier möchte. Das zeigt die enge Verbundenheit der Münsteraner Finne-Brauerei zu ihrer westfälischen Heimat. Für ihre Biere verwendet das kleine Team ausschließlich hochwertige, biologische Zutaten und setzt dabei auf eine transparente Herstellung.



Finne Bio Pils – das Lieblingsbier der Norddeutschen, von uns neu interpretiert. Im Gegensatz zum Hellen, besticht das Pils durch einen schlanken Malzkörper, kombiniert mit einer frischen Herbe und grasig-floralen Aromen. Eine Hommage an eine jahrhundertealte Tradition und ein neues Geschmackserlebnis für die deutschen Kennergaumen.

• Hopfen: Pacific Gem, Spalter Select, Perle & Saaz • Malz: Pilsner & Münchner • Alkohol: 5,1 %

Finne Bio Pale Ale – das übersetzt „blasse obergärige Bier“ ist sowohl geschmacklich als auch farblich alles andere als blass und zeichnet sich durch sein tropisch fruchtiges Aroma aus. Für das Pale Ale verwendet die Finne-Brauerei eine extra Portion kräftigen Aromahopfen aus Neuseeland und Karamellmalze. Das sorgt für ein vollmundig, fruchtig-herbes Trinkerlebnis.

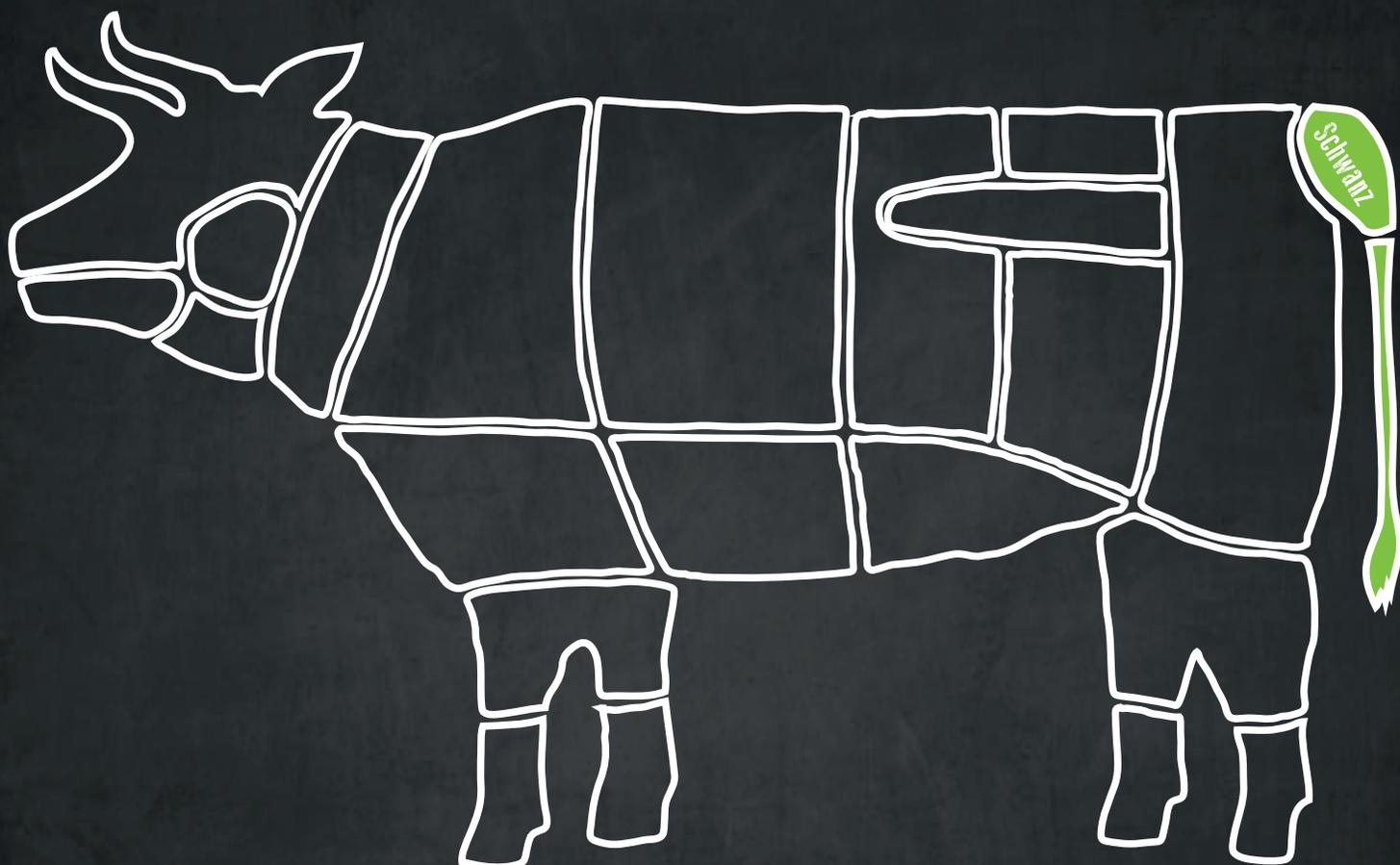
• Hopfen: Motueka, Pacific Gem, First Gold & Mandarin
• Malz: Pale Ale, Münchner, Weizen & Caramel • Alkohol: 6,1 %

Finne Bio IPA – dieses besonders kräftige Bier erinnert an Zitronen, Waldbeeren und Mangos und ist ein echter Klassiker in der Craft-Beer-Szene. Ursprünglich gebraut, um die englischen Soldaten in den Kronkolonien mit haltbarem, heimischem Bier zu versorgen, hat das India Pale Ale zum Glück auch seinen Weg zu uns gefunden.

• Hopfen: Citra, Chinook & Cascade • Malz: Pale Ale, Wiener & Caramel • Alkohol: 6,6 %



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 Rindes genauer vor – dieses Mal das Schwanzstück und den Ochenschwanz.

Das Schwanzstück wird regional auch als Unterschale, Semer, Bodenschlegel oder Beinscherzel bezeichnet und ist ein hochwertiges Teilstück der Keule vom Rind. Das Schwanzstück liegt auf der Körperaußenseite (Fleischseite) unterhalb der auf der Innenseite befindlichen Oberschale. Es grenzt mit seinem vorderen Bereich an die Hüfte, mit dem unteren Bereich an die Kugel und im hinteren Bereich an die Hesse (Beinfleisch). Das Schwanzstück kann in folgende vier Teilstücke weiter zerlegt werden: Tafelspitz, Eckschwanzstück, Schwanzrolle und Rosenstück. Noch hinter dem Schwanzstück liegt das reine Schwanzstück des Rindes. Obwohl man dieses knorpelige Teilstück Ochenschwanz nennt, macht man in der Praxis keinen Unterschied zwischen männlichen und weibli-

chen Rindern. Wegen des hohen Anteils an Bindegewebe eignet sich Ochenschwanz nur zum Kochen bzw. Schmoren. Dazu wird der Ochenschwanz zerteilt und vor dem Kochen scharf angebraten, um ihm die gewünschten Röststoffe zu geben.

Es dauert mehrere Stunden, bis die Teile vom Schwanz zart und gar sind. Während der Kochzeit verwandelt sich das Bindegewebe in Gelatine, die weich und essbar ist. Nach dem Garen werden die Ochenschwanzstücke aus der Flüssigkeit ausgestochen. Im warmem Zustand lässt sich das Fleisch dann leicht vom Knochen bzw. Knorpel lösen. Anschließend wird das Fleisch entweder in kleine Würfel geschnitten und als Suppeneinlage verwendet oder in größeren Stücken als Ragout verwendet.



Viel Spaß beim Ausmalen





Lichter erleuchten den Osnabrücker Zoo

Im Zoo Osnabrück schimmern und strahlen in den Abendstunden vom 14. September bis zum 10. November die Zoo-Lights und schaffen ein farbenfrohes Ambiente: Besucher begegnen funkelnden Flamingos, leuchtenden Löwen und strahlenden Schimpansen. Jeden Freitag, Samstag und Sonntag erhellen die tierischen Leuchtfiguren von 18 bis 22 Uhr den Schölerberg, ab dem 3. November schon ab 16:30 Uhr. Bereits am Eingang werden die Besucher von zwei großen Elefantenköpfen aus Draht und Stoff begrüßt. Beim Spaziergang durch den abendlichen Zoo beleuchten die Tierfiguren den Weg: Meterhohe Giraffen schauen auf die Köpfe der Besucher herab, funkelnde Schnee-Eulen scheinen zwischen den Bäumen zu fliegen und leuchtende Bisons grasen auf der Wiese. Besucher können von einer Orang-Utan-Familie bis zur Koalabären-Gruppe insgesamt rund 160 neue Lichtfiguren entdecken, denn der Zoo Osnabrück ließ die Ausstellung in diesem Jahr eigens herstellen. Eine Möglichkeit, die Zoo-Lights schon vor dem offiziellen Beginn zu sehen, gibt es bei der „Löwenmahlzeit“ am Freitag, 13. September: Die Teilnehmer verlegen ihr Abendessen in den Zoo und speisen zwischen Erdmännchen und Tigern.



- Veranstaltungsort: Zoo Osnabrück
- Preis: Erwachsene 25 Euro / Kinder (7-16 Jahre) 18 Euro / Kinder (3-6 Jahre) 15 Euro
- Wann: 14. September bis 10. November



Thorsten Sträter „Normal müsste das halten“

„Normal müsste das halten“ – diesen Titel trägt die neue Tour, mit der Komödiant Thorsten Sträter Halt in der Osnabrückhalle macht. Worum geht es? Sträter: Da sind epische Exkursionen über Moral und Verstand, wie immer einem strengen roten Faden folgend, eine angenehm kompakte Darreichungsform, an den Rändern verbrämt mit einigen wenigen Zwischenbemerkungen, am Ende eine zutiefst beseelende Botschaft und Punkt 22 Uhr fällt mir das Mikrofon aus der Hand ... QUATSCH. Kommen Sie, ernsthaft jetzt. Wollen Sie das wirklich schon vorher wissen? Doch wohl nicht. Das Leben folgt ohnehin schon strengen Regeln, immer will wer was, man kommt zu nichts, man gönnt sich kaum was – also ist es ja wohl das MINDESTE, mal einen Abend locker zu lassen. Und das machen wir zwei Hübschen. Sie und ich. Sie wissen doch, wie das bei mir läuft:

Ich bringe ganz ganz frische Geschichten mit, nichts, was Sie vorab schon aus dem TV kennen, und zwischendurch erzähle ich Ihnen, was sonst noch war. Eine Führung durch die ganze Welt der Idiotie, die Einsicht, dass nichts menschlicher ist als das Missgeschick, seltsame Berichte vom Rand der schiefen Ebene, dann ergänze ich den Abend noch mit Schilderungen, die ich mir auf gar keinen Fall verkneifen kann, mache den Sack zum Ende hin mit einer sehr guten Geschichte zu, und wenn Sie dann noch können, hagelt's Zugaben. Ein seriöses Konzept. Und ich gelobe, es sehr lustig zu gestalten. Und mich so gut zu amüsieren wie Sie.

- Veranstaltungsort: Osnabrückhalle
- Preis: 24,90 Euro, ermäßigt 21,60 Euro
- Wann: Freitag, 30. Oktober, 20 Uhr



Ab 19. September

DIE ANTWORTEN, DIE WIR SUCHEN, SIND AUSSERHALB UNSERER REICHWEITE.

ADASTRA

ZU DEN STERNEN

NASA-Raumfahrt-Ingenieur Roy McBride (Brad Pitt) ist ein glücklich verheirateter, leicht autistischer Einzelgänger, der es nie verwunden hat, dass sein Vater vor 20 Jahren zu einer mysteriösen Mission zum Neptun aufbrach, von der er nie zurückkehrte. Er wollte dort nach intelligentem, außerirdischen Leben suchen und hat dabei mit höchst gefährlichem Material experimentiert. Warum sein Vater nie zurückkehrte und ob er fand, wonach er suchte, möchte Roy nun endlich herausfinden. Er startet selbst in den Weltraum und stößt dabei auf Geheimnisse, die alles, was wir über die menschliche Existenz und unseren Platz im Universum zu wissen glaubten, in Frage stellen – denn die Experimente seines Vaters bedrohen das ganze Solarsystem. Eine "Welle" ist entstanden, die zu gefährlichen Technikausfällen und Flugzeugabstürzen führt ... Roy tritt mutig die Mission an, an deren Ende die Vernichtung der Arbeit seines verehrten Vaters stehen könnte.

FILM CINEMA 2466 XVC



ab 19. September 2019

Angry Birds 2 – Der Film

© Sony Pictures Entertainment
Deutschland GmbH

FILM CINEMA 2458 XVC

Impressum

Auflage: 38 000 Exemplare

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

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

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

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

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit ca. 1 800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Hier können Sie uns finden!

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

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

