

Marktgeflüster

An der Krahnstraße
ab einem Einkaufswert
von 20 Euro eine Stunde
kostenlos parken!

WISSEN, WO'S
HERSCHMECKT

Neu im Sortiment: Schweinefleisch aus der Region



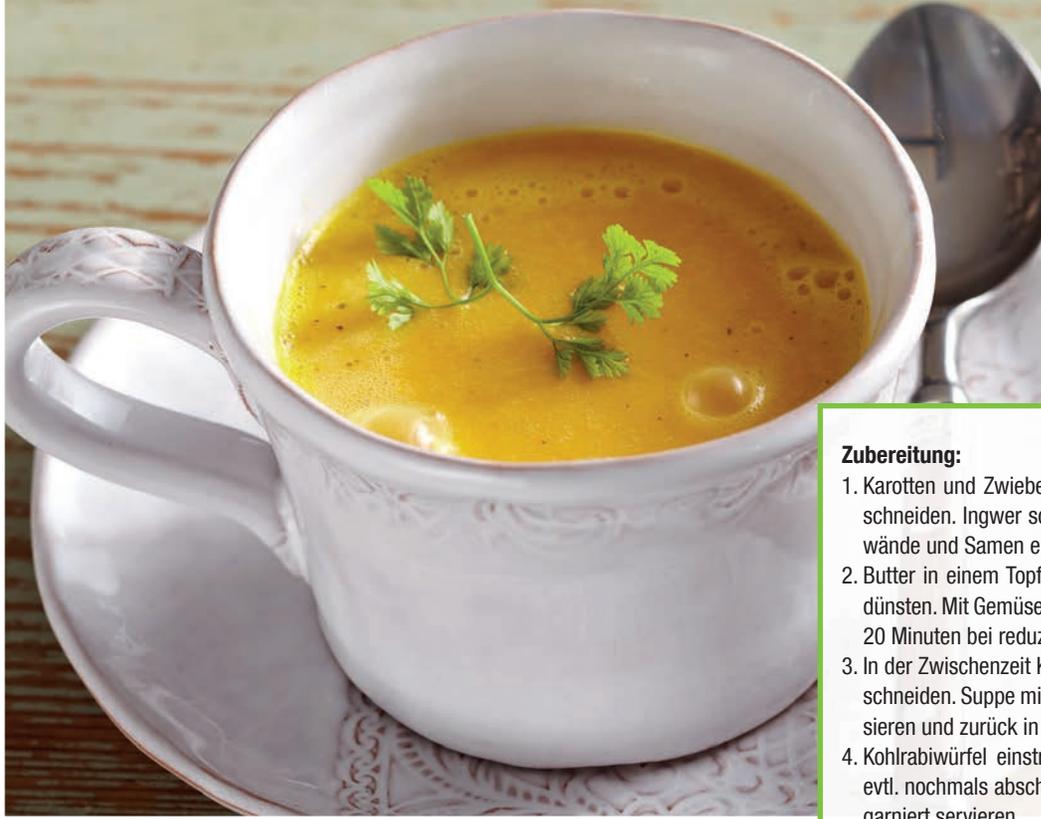
Liebe Leser,

wir freuen uns, verkünden zu können, dass wir Ihnen in unseren Märkten seit Neuestem hochwertiges Schweinefleisch aus der Region anbieten können. Wir arbeiten jetzt mit der Initiative „Wir kennen den Landwirt“ zusammen, die für einen wertschätzenden Umgang, ausgezeichnete Haltungsbedingungen und nachhaltige Verarbeitung nach traditionellem Fleischereihandwerk steht – mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 2 bis 4. Außerdem stellen wir Ihnen in einer Warenkunde eine seit Jahren immer beliebter werdende Superfrucht, den Granatapfel, vor und geben Ihnen praktische Verarbeitungstipps. Passend zur nasskalten Jahreszeit haben wir Ihnen einige leckere Suppenrezepte zusammengestellt.

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

Themen

- Leckere Suppenrezepte
- „Wir kennen den Landwirt“
- Die Superfrucht Granatapfel
- Neue Serie: Teilstücke vom Rind
- Kunden fragen, Kutsche antwortet!



Karottensuppe mit Ingwer

(4 Portionen)

Zutaten:

- 400 g Karotten • 40 g Zwiebeln • 10 g Ingwer
- 1 kleine Chilischote • 20 g Butter
- 600 ml Gemüsefond • 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Curry • Salz/Pfeffer • 200 g Kohlrabi
- Koriandergrün

Zubereitung:

1. Karotten und Zwiebel schälen, Karotten in Stücke und Zwiebeln in Würfel schneiden. Ingwer schälen und klein hacken, Chilischote halbieren, Trennwände und Samen entfernen und fein schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen und Karotten, Zwiebel, Ingwer und Chili andünsten. Mit Gemüsefond und Kokosmilch aufgießen, Gewürze zugeben und 20 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit Kohlrabi putzen bzw. schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, evtl. durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben.
4. Kohlrabiwürfel einstreuen und weitere 8 Minuten köcheln lassen. Suppe evtl. nochmals abschmecken, mit restlicher Kokosmilch und Koriandergrün garniert servieren.

Kartoffel-Karamellsuppe

(4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend • 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch • 150 g Karotten
- 150 g Sellerie • 1 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Zucker • 2 EL Butter
- 250 g Maronen, küchenfertig
- Petersilie zum Bestreuen • etwas Rapsöl
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Suppe die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel pellen und ebenfalls würfeln. Den Lauch halbieren und in Scheiben schneiden. Die Karotte schälen, in feine Scheiben schneiden und den Sellerie schälen und würfeln.
2. Die Zwiebeln zusammen mit etwas Rapsöl in einem hohen Topf etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen. Die Kartoffeln sowie das Gemüse hineingeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles kurz aufkochen und anschließend die Suppe bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zu einer sämigen Masse zerfallen.
3. Die Suppe mit dem Stabmixer kurz anpürieren. Dabei darauf achten, dass der Stabmixer weit genug in die Flüssigkeit hineinreicht, um heiße Spritzer zu vermeiden. In einem separaten Topf die Butter unter ständigem Rühren anschwitzen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und zur Suppe geben.
4. Die Maronen in eine Pfanne geben und von allen Seiten unter starker Hitze gut anrösten. Mit dem Zucker bestreuen und so lange rösten, bis eine Karamellschicht entstanden ist. Die Suppe portionieren und mit den karamellisierten Maronen und etwas Petersilie garnieren.



Warme Suppen für kalte Tage



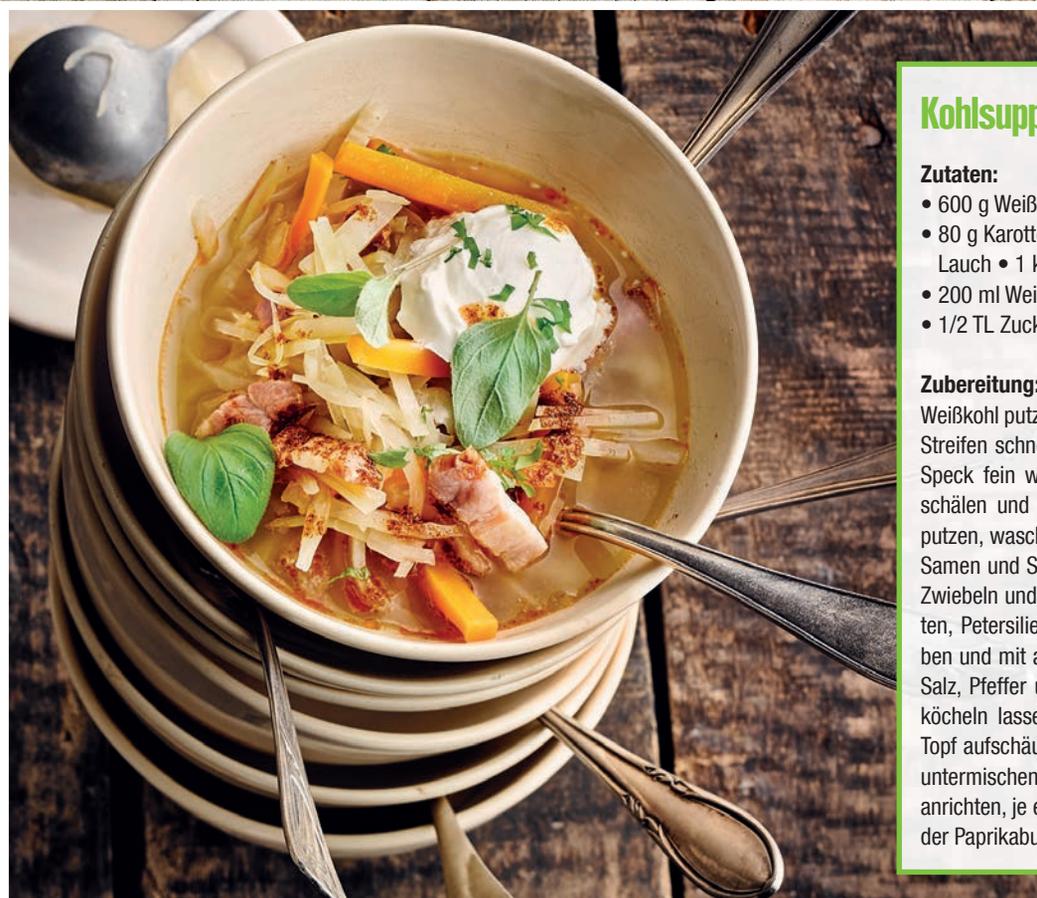
Pizzasuppe (4 Portionen)

Zutaten

- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 kleine Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 200 g Schmelzkäse
- 200 ml Schlagsahne
- 500 g Tomaten, passiert
- 750 ml Wasser oder Gemüsefond
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Oregano
- 150 g Mais
- Parmesan, frisch gehobelt
- Rucola zur Garnitur

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne scharf anbraten. Die Zwiebeln pellen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Champignons in die Pfanne geben. Den Gemüse-Hackfleisch-Mix mehrfach schwenken und in einen großen Topf umfüllen.
2. Schmelzkäse, Sahne, passierte Tomaten sowie Gemüsebrühe hineingeben und zum Kochen bringen. Die Suppe für 10 bis 15 Minuten bei geringer Hitze auf niedriger Stufe köcheln lassen.
3. Thymian und Oregano grob zupfen und 3/4 davon zusammen mit dem abgetropften Mais in die Suppe geben und verrühren. Die Suppe mit etwas Rucola, den restlichen Kräutern und Parmesan garnieren und genießen.



Kohlsuppe (4 Portionen)

Zutaten:

- 600 g Weißkohl
- 100 g Zwiebeln
- 80 g Speck, geräuchert
- 80 g Karotten
- 80 g Petersilienwurzel
- 80 g Sellerie
- 80 g Lauch
- 1 kleine Chilischote
- 20 g Butterschmalz
- 200 ml Weißwein, trocken
- 1 Liter Fleischbrühe
- Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitung:

Weißkohl putzen, den Strunk herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck fein würfeln. Karotten, Petersilienwurzel und Knollensellerie schälen und in feine etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und fein würfeln. Chili längs halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch fein hacken. Zwiebeln und Speck in Butterschmalz anschwitzen. Weißkohl, Karotten, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Lauch und Peperoni dazugeben und mit anschwitzen. Weißwein und Fleischbrühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Suppe zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Für die Paprikabutter die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, vom Herd nehmen und das Paprikapulver untermischen. Die fertige Suppe nochmals abschmecken, in Tellern anrichten, je einen Klecks Sauerrahm zugeben und darauf etwas von der Paprikabutter träufeln, mit Oregano dekorieren und servieren.



„Wir kennen den Landwirt“ steht für wertschätzenden Umgang mit dem Tier, ausgezeichnete Haltungsbedingungen und nachhaltige Verarbeitung nach traditionellem Fleischerhandwerk. Kein Wunder also, dass Kaufmann Tom Kutsche die Produkte, zuerst im SB-Bereich, in sein Sortiment aufgenommen hat.

„Wissen, wo's herschmeckt“ lautet das Motto der Initiative, die für eine vollständig transparente Wertschöpfungskette vom Landwirt über den Fleischer bis in den Lebensmittel-einzelhandel steht und zugleich den wertschätzenden, verantwortungsvollen Umgang mit dem Tier in den Fokus rückt. Alle Partner von „Wir kennen den Landwirt“ haben einen hohen, persönlichen Anspruch an das eigene Handeln. Sie garantieren nicht nur Respekt und Wertschätzung gegenüber den Tieren, sondern bieten Endverbrauchern die Möglichkeit, diese Mission zu unterstützen und gleichzeitig erstklassige Wurstwaren zu genießen. Insgesamt sieben leckere Wurstspezialitäten werden ab sofort in den Märkten von Tom Kutsche zum Verkauf angeboten. Alle Produkte von „Wir kennen den Landwirt“ stammen aus dem Hause Schulte, der Lastruper Wurstwaren GmbH & Co. KG, die bereits in 3. Generation für höchste Qualität und traditionelles Fleischerhandwerk bekannt ist – mittlerweile weit über die Grenzen von Lastrup hinaus.

Im Mittelpunkt: Tierwohl, Transparenz und Handwerk. „Wir wollen ein Zeichen setzen und das traditionelle Fleischerhandwerk stärken, indem wir unsere Produkte mit echten Namen und Gesichtern verbinden. Wir kennen jeden unserer Partner persönlich und können dadurch eine vollständige Transparenz in der Wertschöpfungskette sicherstellen. Wir freuen uns sehr, dass Kaufmann Tom Kutsche diesen Weg mit uns gehen möchte und eine Auswahl unserer Produkte ins Sortiment aufgenommen hat. Gemeinsam machen wir einen wichtigen Schritt in eine Zukunft, in der Fleischqualität und auch die erstklassige, vertrauensvolle Arbeit unserer Partner wieder mehr wertgeschätzt werden, und in der mit Respekt vor dem Tier gehandelt wird“, erläutert Sarah Dhem.

Die Begründerin von „Wir kennen den Landwirt“ ist nicht nur gelernte Fleischermeisterin, sondern ebenfalls Vorstandsmitglied des Bundesverbands der Deutschen Fleischwarenindustrie BVDF und Vorsitzende des Ver-



bandes Niedersächsischer Fleischwarenfabriken e.V. „Wir möchten einen bewussten Fleischkonsum mit gutem Gewissen in unserer Gesellschaft etablieren. Für uns bedeutet das in erster Linie die Wertschätzung gegenüber den Tieren und eine verantwortungsvolle Aufzucht und Haltung“, fügt sie hinzu.

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

Kurze und stressfreie Transportwege zum nahegelegenen Schlachthof sind selbstverständlich. Die schonende Schlachtung wird vom Familienunternehmen Brand in Lohne vorgenommen. Der Betrieb besteht mittlerweile in der 4. Generation und wird von Niko Brand geführt. Und auch für ihn steht fest, dass es Qualitätsfleisch nur durch kontrollierte Herkunft, artgerechte Haltungsformen, den respektvollen Umgang mit den Tieren und hygienisch einwandfreie Verarbeitungsprozesse gibt. Weiterverarbeitet wird das Qualitätsfleisch durch ausgebildete Fachkräfte im Handwerksbetrieb Schulte in Lastrup. Der hohe Anspruch an das eigene Handeln und der Respekt vor den Tieren garantieren Fleisch in bester Qualität. Und das schmeckt man: Ganz gleich, ob es sich dabei um leckere Bierknacker, Schinkenwurst, Mettwurst, Gurkensülze, grobe Streichmettwurst, Delikatess-Leberwurst oder Grillbratwurst handelt. Ein weiterer vertrauensvoller Produzent, bei dem Kunden von Tom Kutsche genau wissen, wo die Produkte herkommen.

#WIRKENNENDENLANDWIRT
STEHT FÜR TIERWOHL,
TRANSPARENZ & HANDWERK



Familie Mörixmann



Familie Hackmann

„Ein großer Beitrag zur artgerechten Tierhaltung“



Im Interview spricht Siegfried Jostwerth, Abteilungsleiter der Frischetheke im Markt in Voxtrup, über das Projekt „Wir kennen den Landwirt“, erklärt die Besonderheiten der neuen Produkte im SB-Bereich und warum beim als Metzger zu Hause selten Fleisch auf den Tisch kommt.

Herr Jostwerth, warum haben Sie die Produkte von „Wir kennen den Landwirt“ ins Sortiment aufgenommen?

Ich fand das Konzept sehr interessant. Es wird dort nur Fleisch von Schweinen aus Aktiv-Stall-Haltung verarbeitet. Die Mastschweine haben deutlich mehr Platz als üblich, es wird Stroh eingestreut, es gibt Ruheräume, Spielzeug und Kaumöglichkeiten, die Tiere können nach draußen gehen. So etwas war bisher in der Region nicht vorhanden und ist ein großer Beitrag zur artgerechten Tierhaltung, worauf wir in den Märkten von Tom Kutsche großen Wert legen.

Wie sind Sie auf das Thema aufmerksam geworden?

Das Konzept wurde auf einer Warenbörse in Minden vorgestellt, da wurde ich neugierig und habe Kontakt zu dem Produzenten Schulte aus Lastrup, wo die Schweine verarbeitet werden, aufgenommen. So ist das Ganze dann ganz schnell ins Rollen gekommen.

Was macht die Produkte so besonders?

Was heute nicht mehr die Regel ist, dass das ganze Schwein verarbeitet wird. Es werden nicht nur die Edelteile für das Filet oder Schnitzel, sondern es wird von A bis Z alles im wahren Sinne des Wortes verwurstet. Ganz wie in alten Zeiten wird beispielsweise auch noch das

Fett und Schmalz benutzt, dass erzeugt kaum Abfall und ist sehr nachhaltig! Dem Tier noch eine gewisse Wertschätzung entgegengebracht.

Welche Produkte haben Sie neu im Sortiment?

Es sind 7 Produkte: Es gibt eine Grillbratwurst, eine grobe Streichmettwurst, Bierknacker, eine Mettwurst im Ring, eine Gurkensülze, wie man sie früher hergestellt hat, eine Delikatess-Leberwurst und eine Schinkenwurst. Im Großen und Ganzen ist eigentlich alles abgedeckt, was man so isst.

Welche Vorteile hat der Kunde davon beim Einkaufen?

Derzeit gibt es die Produkte nur im SB-Bereich, wir arbeiten aber daran, die Ware im Laufe des Jahres auch an der Bedientheke zu verkaufen. Der Kunde hat bei den Produkten die Gewissheit, dass es den Schweinen gut ging, und weiß ganz genau, wo die Produkte herkommen. Der Kunde kann mit gutem Gewissen zu den Produkten greifen. Auf der Homepage von „Wir

kennen den Landwirt“ kann sich jeder ein Bild von dem Ganzen machen.

Wie unterscheiden sich die Produkte preislich vom übrigen Sortiment?

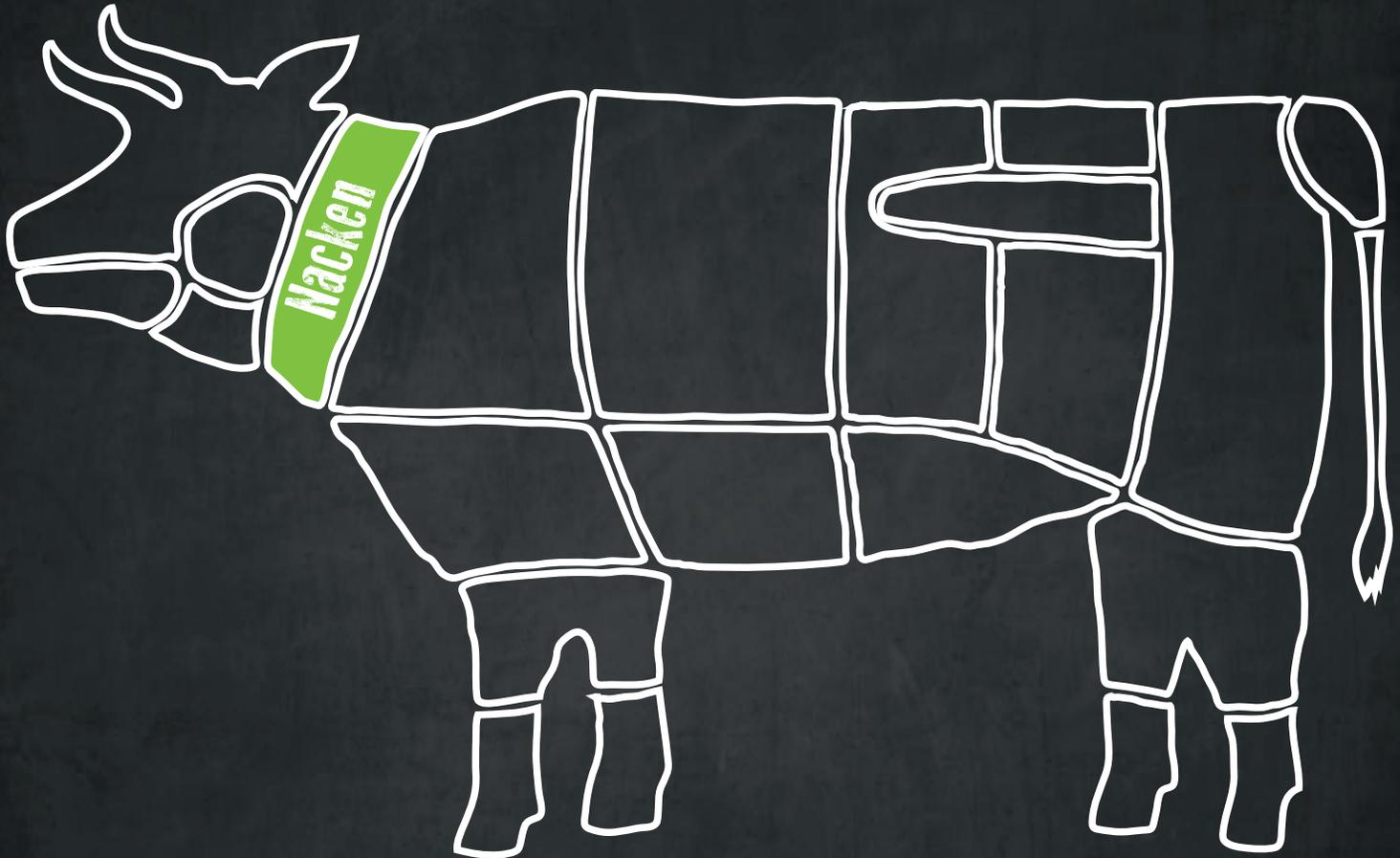
Die Produkte sind ein wenig teurer. Das sind maximal zehn Prozent und ich finde das ist durchaus überschaubar und vertretbar. Dafür bekommt man ja auch garantiert eine hohe Qualität.

Sie sind Fleischermeister und jeden Tag mit den Produkten in Kontakt – bei Ihnen zu Hause kommt aber selten Fleisch auf den Tisch, warum?

A ist es so, dass der Fleischer, ebenso wie der Bäcker wenig Kuchen isst, den Hang hat, wenig Fleisch und Wurst zu essen. Ich probiere das zwar alles, aber ein bis zwei Mal in der Woche reicht mir völlig aus. Dann schaue ich auch genau drauf, was es ist, kaufe mir was Hochwertiges und bereite das dann ordentlich mit viel Liebe und Esprit zu. Mir geht es da mehr um Qualität als um Masse.



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 neuen Serie stellen wir Ihnen die verschiedenen Teilstücke des Rinds genauer vor – den Auftakt macht der Rinderhals.

Der Rinderhals, auch Kamm, Nacken oder Nackenstück genannt, ist das Fleisch des Rinds, das den Kopf trägt und das aus dem Bereich zwischen Kopf und Schulter des Rindes stammt. Die Konsistenz dieses Fleisches ist in etwa das Gegenstück zum Filet. Es ist stark durchwachsen und hat einen vergleichsweise hohen Anteil von Fett (etwa sechs bis acht Prozent) und viel Binde- und Stützgewebe. Es benötigt deshalb eine lange Garzeit. Das kräftige und durchwachsene Muskelfleisch wird, ausgelöst und entseht,

vor allem als Suppenfleisch oder für Schmorgerichte wie Gulasch verwendet, da durch langsames Kochen oder Schmoren Bindegewebe und Sehnen weitgehend in Gelatine umgewandelt werden. Zum Braten eignet es sich kaum. Ungeachtet seiner leichten Zähigkeit ist Rinderkamm beliebt als Bratenfleisch. „Nackensteaks“ und „Kammsteaks“ sind die häufigsten Grillspeisen auf dem Rost. Dabei kommt ihnen ihr Anteil an intramuskulärem Fett zugute. Es sorgt für Geschmack und hält es beim Grillen zart und saftig.



Granatapfel: die vielseitige, gesunde Superfrucht

Rund, prall, rosafarben bis dunkelrot und mit einem kleinen Krönchen: Ein echter Hingucker ist der Granatapfel ohne Frage. Im Orient ist der Granatapfel seit Jahrtausenden bekannt und eine sehr beliebte Delikatesse. Bei uns erlebte die vielseitige Frucht erst in den letzten Jahren einen breiten Aufstieg zur wahren Superfrucht. Früchte, die nicht nur beim Abnehmen helfen, sondern darüber hinaus auch Abwehrkräfte stärken und die Vitalität verbessern sollen.

Kaum ein anderes Lebensmittel geht mit so vielen gesundheitlichen Vorzügen einher wie der Granatapfel. Er hemmt Entzündungen, wirkt sich positiv auf den Blutzuckerspiegel aus, hilft bei Verdauungsproblemen, fördert die Potenz durch eine verstärkte Produktion lustfördernder Hormone und ist darüber hinaus selbst in der Krebsforschung von großer Bedeutung. Daher lohnt es sich besonders im Winter, von dem rubinroten Granatapfel zu kosten, um sich spürbar besser zu fühlen. Sein Name leitet sich vom lateinischen Ausdruck „pomum granatum“ ab, was „Apfel mit vielen Kernen“ bedeutet. Im Gegensatz zu vielen anderen Früchten besitzen Granatäpfel weder Fruchtfleisch noch sind sie roh besonders süß. Bei der ursprünglich aus Persien stammenden Frucht handelt es sich genau genommen nämlich auch nicht um einen Apfel, sondern um eine Beerenfrucht.

Geschmacklich ist der Granatapfel im rohen Zustand ein leicht herber Genuss. Im Saft, als Wein oder als Sirup hingegen entfaltet er eine verführerische Süße, mit der Sie vielen deftigen Speisen, Soßen und Desserts eine gewisse Finesse verleihen. Höchste Zeit, den Granatapfel in die heimische Küche zu integrieren! In den Obst- und Gemüseabteilungen der Märkte von Tom Kutsche finden Sie derzeit ein exklusives Angebot dieser vielseitigen orientalischen Früchte.



Viktor Humann kann den Granatapfel aufgrund seiner gesundheitlichen Vorzüge sehr empfehlen.

Praktische Tipps zum verarbeiten der Powerfrucht

Die rubinroten Kerne auszulösen, ist nicht ganz einfach. Ihr hell- bis tiefroter Saft spritzt häufig in alle Richtungen. Darum unbedingt eine Schürze beim Verarbeiten tragen! Außerdem sind Haushaltshandschuhe zu empfehlen, denn im Granatapfelsaft stecken Gerbstoffe, die die Haut dunkel verfärben. Rollen Sie als erstes die Frucht auf der Arbeitsplatte hin und her und drücken Sie dabei mit der flachen Hand kräftig auf die Schale. Dadurch lösen sich die Kerne im Inneren voneinander. Ritzen Sie die Schale mit einem Messer von der Knospe bis zum Stielsatz zwei- bis viermal ein. Halbieren bzw. vierteln Sie dann die Frucht und lösen Sie die fruchtigen Kerne mit der Hand oder einem Löffel vorsichtig über einer Schale heraus. Die weißen Trennwände schmecken leicht bitter und sollten entfernt werden.



Bei Zimmertemperatur sind Granatäpfel ca. zwei Wochen haltbar



Gefüllte Aubergine mit Granatapfelkernen

Zutaten: (4 Portionen)

- 4 Auberginen • 4 EL Olivenöl • 1 TL Paprikapulver • Salz, Pfeffer • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 1 große Möhre • 150 g Rinderhack • 1 EL Tomatenmark • 4 Lauchzwiebeln • 130 g Büffelmozzarella • 100 g Joghurt • 1/2 Granatapfel • 1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auberginen längs halbieren und rautenförmig einschneiden.
2. 2 EL Öl mit Paprika, Salz und Pfeffer mischen. Die Schnittflächen damit bestreichen. Auf einem Backblech mit Backpapier 20 Minuten backen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und würfeln. Alles zusammen im restlichen Öl anbraten. Hack mit in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark und 100 ml Wasser zugeben. Weitere 5 Minuten braten.
4. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Etwas Fruchtfleisch aus den Auberginen löffeln und hacken. Mit den Lauchzwiebeln in die Pfanne geben und alles würzen. Mozzarella und Joghurt pürieren, würzen. Auberginen mit Hackmasse und Mozzarella füllen.
5. 20 Minuten backen. Den Granatapfel wie im Kasten (siehe oben) beschrieben entkernen. Die Korianderblättchen hacken. Die Auberginen mit Kernen und Koriander bestreuen.



Feine Weine aus der Rhein Hessischen Schweiz



Portugieser Weißherbst
 Ein halbtrockener Qualitätswein aus dem Wöllsteiner Rheingrafenstein in Rheinhessen. Dieser feine, süßige Wein weist Fruchtaromen von Kirschen und Waldbeeren auf. Er hat einen Alkoholgehalt von 10,6 %, eine Restsüße von 15,2 g/l sowie eine Säure von 6,5 g/l – die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 9 und 13 °C.



Rheinhessen ist das flächenmäßig größte deutsche Anbaugebiet am „Rheinknie“ bei Mainz. Die Weine des Gebietes gehören in Deutschland zum Kernsortiment im Einzelhandel wie in den Märkten von Tom Kutsche und genießen auch im Ausland höchstes Ansehen. Neben großen Erzeugergemeinschaften und Kellereien gibt es viele Winzer und kleine Weingüter, die qualitativ sehr hochwertige Weine vermarkten – darunter auch die Marke Reinhard & Blanck. Der Handel mit feinen Weinen aus Rheinhessen ist die Passion der traditionsreichen Marke. Wie der silberne Faden des Wappens von Wöllstein, dem Herkunftsort der Weine, zieht sich die jahrelange Erfahrung durch die gesamte Produktlinie von Reinhard & Blanck.

Dabei steht der Name Reinhard & Blanck für höchsten Qualitätsanspruch: Die Weine werden direkt in Rheinhessen vom Erzeuger abgefüllt. Die Qualität hochwertiger Weine ist nicht zuletzt von der Augenzahl des Rebstockes abhängig. Reinhard & Blanck hält sich daran die aus Erfahrung entwickelte und bewährte Faustregel: acht bis zehn Augen pro Quadratmeter Rebenstandraum.

Bei der Herstellung der Weine fühlt sich der Erzeuger drei Prinzipien verpflichtet: größte Sorgfalt bei der Traubenpflege, Qualität vor Quantität und achtsamer Umgang mit der Natur. Diese qualitätsorientierten Prinzipien setzen sich auch bei der weiteren Verarbeitung im Weinkeller fort: Die Kelterung wird mit pneumatischen Pressen für eine schonendere Verarbeitung durchgeführt, es wird eine Kaltgärungsmethode benutzt und den edlen Tropfen werden keine Aromastoffe zugesetzt ebenso wenig wie Holzspäne während der Gärung.

Die Marke Reinhard & Blanck bietet Weinliebhabern eine vielfältige Auswahl an Weiß-, Rosé- und Rotweinen. Die hauseigenen Weißweine wurden mehrfach unter anderem durch den internationalen Weinpreis Mundus Vini mit Gold und Silber prämiert – eine Auszeichnung, die Kunden mit jedem Schluck schmecken werden.

Genussempfehlungen



Wein des Monats

2017er Brogsitter Spätburgunder Qualitätswein

Erzeuger:	Weingut Brogsitter
Anbaugebiet:	Rhein Hessen, Deutschland
Art:	Rotwein
Rebsorte(n):	Spätburgunder
Charakter:	halbtrocken
Beschreibung:	Vollmundig und samtig mit leicht süßlichem Duft nach roten Früchten. Trinkvergnügen mit feiner Fruchtaromatik – nicht zu schwer, einfach und unkompliziert!
Speisebegleiter:	Idealer Begleiter zu dunklem Fleisch, Braten und Wild oder zu einer gemischten Käseplatte ein Genuss.
Lagerfähigkeit:	bis 2022
Alkohol:	12,0 %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	13,5 g/l



Käse des Monats Odenwälder Feigenkäse

In dem elterlichen Feinkostgeschäft wurde Klaus Wolf schon früh inspiriert – heute macht er mit seiner Frau Adrienne aus dieser Freude am Produkt sehr außergewöhnlichen Käse. Der Hauch der Sonne, tief ins Herz dieses Käses gefüllt, verleiht dem Odenwälder Feigenkäse seinen speziellen Charakter. Dieser Käse mit 48 % Fett i. Tr. aus der Manufaktur Odenwälder Käsekeller verspricht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis von süßen Feigen, verbunden mit einer besonderen Cremigkeit und einer leichten Würze. Eine fruchtige Komposition aus leicht-würzigem, halbfestem Schnittkäse (Kuhmilch), mit Feigen-Likör affiniert, mit Feigensenf gefüllt und mit getrockneten, saftigen Feigen belegt. Die Feigensenfsauce, ein idealer Begleiter für Käse, sorgt für den Zusammenhalt. Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echter Hingucker.

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

Die aktuelle Frage lautet:

Ab welcher Menge ist die Muskatnuss giftig?

Lilit Sultanyan aus dem Markt an der Waterloostraße gibt die Antwort:

Die Muskatnuss kann ab einer Menge von etwa fünf Gramm eine berauschende Wirkung zeigen und giftig sein. Dafür müsste man jedoch eine bis zwei ganze Nüsse verzehren. Ab drei ganzen Muskatnüssen kann das Gewürz für Erwachsene lebensgefährlich werden, für Kinder bereits ab zwei Nüssen.

Der Inhaltsstoff Myristicin wandelt sich in der Leber zu Amphetamin um, sodass die Muskatnuss ab den genannten Mengen Halluzinationen hervorrufen kann. Weitere berauschende Substanzen der Muskatnuss sind Elemicin und Safrol. Sie können zu Euphorie, Sprachstörungen und Benommenheit führen, außerdem zeigen sich Vergiftungs-

symptome wie Kopf- und Magenschmerzen, Mundtrockenheit, Herzrasen, Übelkeit und Erbrechen.

Ganze Muskatnüsse sollten zur Sicherheit stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Bei normaler Verwendung als Gewürz lässt sich geriebene Muskatnuss kaum versehentlich überdosieren, als dass es zu Vergiftungserscheinungen kommen könnte. Wenn doch einmal zu viel von dem Gewürz in den Kochtopf gerät, bewahrt einem in der Regel der beißende, unangenehme Geschmack davor, zu viel davon zu essen. In kleinen Dosen aber verfeinert die Muskatnuss Kartoffelpüree, Gratins, Gemüse und Soßen.

Die Muskatnuss hat ein sehr würziges Aroma und schmeckt leicht bitter. Die Würze der Muskatnuss ist sehr intensiv. Deshalb sollte sie sehr vorsichtig dosiert werden. Der milde Geschmack von Kartoffeln kann durch Beigabe von Muskat würziger und herber gestaltet werden. Besonders häufig wird das Gewürz für Kartoffelpüree und

Kartoffelgratins verwendet. Auch Suppen oder Eintöpfe, die Kartoffeln enthalten, können mit Muskatnuss verfeinert werden.

Auch der Geschmack von Eiern harmoniert sehr gut mit dem Aroma der Muskatnuss. Rührei und Spiegelei können so würziger gestaltet werden. Auch in Aufläufen, in denen Eier zum Stocken verwendet werden, kann Muskat für mehr Geschmack sorgen. Verschiedene Fleischgerichte erhalten durch die Würze der Muskatnuss ein besonders kräftiges Aroma. So wird das Gewürz häufig für Frikadellen oder Schweinebraten verwendet. Auch Hühnerfrikassee kann so geschmacklich ergänzt werden.



BUND ernennt Schmetterling und Libelle des Jahres 2019

Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) und die Gesellschaft der deutschsprachigen Odonatologen (GdO) haben die Schwarze Heidelibelle (*Sympetrum danae*) zur Libelle des Jahres 2019 gekürt. Damit wählten der Umweltverband und die Libellenkundler zum achten Mal in Folge die „Libelle des Jahres“. Ziel ist, auf die Vielfalt der Arten und ihre Bedrohung aufmerksam zu machen – denn 48 der insgesamt rund 80 heimischen Libellenarten stehen auf der Roten Liste gefährdeter Insekten. Zusammen mit der Naturschutzstiftung des nordrhein-westfälischen BUND-Landesverbandes hat der BUND auch den Schachbrettfalter des Jahres 2019 gekürt, und zwar den Schachbrettfalter (*Melanargia galathea*). Beide Tiere wollen wir hier kurz vorstellen.

Schwarze Heidelibelle

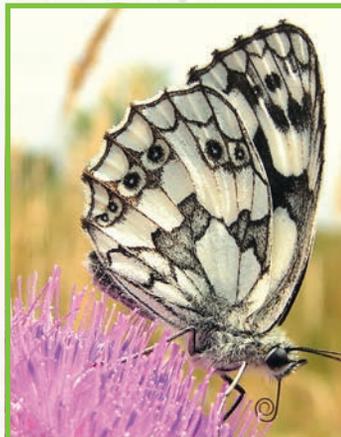
Die Schwarze Heidelibelle ist die Kleinste der heimischen Großlibellen und ein selten werdender Schatz in der deutschen Landschaft. Sie steht als Symbol nicht nur für die bedrohten Moorgewässer Deutschlands, sondern auch für die Notwendigkeit eines starken nationalen Artenschutzes jenseits der gesamteuropäischen Schutzbemühungen. Vor allem die rasante Abnahme von noch vor wenigen Jahren häufigen Arten ist kritisch und fordert besondere Aufmerksamkeit, um die Ursachen zu erkennen und Gegenmaßnahmen einzuleiten. Die Schwarze Heidelibelle ist aufgrund ihrer geringen Größe und der namensgebenden Schwarzfärbung der erwachsenen Männchen unverwechselbar. Noch vor wenigen Jahren war die Art weitverbreitet und vielen Menschen bekannt. Heute steht sie jedoch in vielen Roten Listen der Bundesländer und gilt dort oft als gefährdet oder musste in die Vorwarnliste aufgenommen werden. Die genauen Gründe für den starken Rückgang der Schwarzen Heidelibelle sind nicht bekannt. Die Forscher der GdO vermuten eine Kombination aus verschiedenen Ursachen wie der zunehmenden Anreicherung der Gewässer mit Stickstoff aus Abgasen und Düngemitteln, Einflüsse des Klimawandels und direkte Lebensraumverluste.



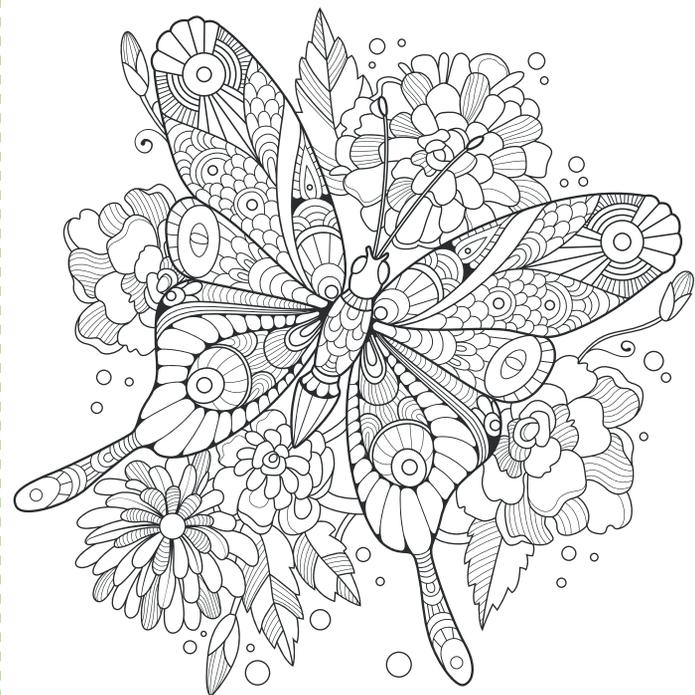
© Fotos Michael Post

Schachbrettfalter

„Mit der Auszeichnung möchten wir auf die Bedrohung der Schmetterlingsart durch die intensive Landwirtschaft aufmerksam machen“, sagt Jochen Behrmann von der BUND NRW Naturschutzstiftung. Entscheidend für das Vorkommen der Schmetterlinge sind nährstoffarme blütenreiche Wiesenbereiche, die bis Ende Juli noch nicht gemäht wurden. Denn nur dort lassen die Weibchen ihre Eier einzeln zu Boden fallen, teilweise während des Fluges. Aufgrund von Düngung und einer frühen Mahd sind solche Wiesen heute in vielen Teilen Deutschlands zu selten geworden. Der Schachbrettfalter besitzt ein einzigartiges Muster auf seinen Flügeln, das ihm seinen Namen gegeben hat. Die Flügel des Schmetterlings sind auf der Oberseite schwarz oder dunkelbraun und weiß gefärbt und wirken wie ein Schachbrett. Die Unterseite der Flügel ist weniger kontrastreich und zeigt mehrere schwarzbraune und weiße Augenflecken. Die Schmetterlinge haben eine Spannweite von 40-50 Millimetern und gehören damit zu den mittelgroßen Faltern.



© Foto Erk Dallmeyer



Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine

Musikquiz

Sie hören gerne Radio und kennen sich in der bunten Welt des Musikgeschäfts bestens aus? Dann ist das brandneue Musikquiz genau das Richtige für Sie! Aber aufgepasst: Die Fragen sind bunt gemischt und beziehen sich auf verschiedene Genres. Sie müssen also schon ein echter Musikexperte sein, um die richtigen Buchstaben aus jeder Frage und somit das gesuchte musikalische Lösungswort herauszubekommen! Sparen Sie sich den Blick ins Internet, sonst macht das Knobeln keinen Spaß – und keine Angst, mit ein wenig Kombination finden Sie die richtige Lösung. Viel Spaß!

1. Übersetzt heißt die weltberühmte englische Rockband „Die rollenden...“?

• S-Köpfe • L-Steine • B-Bälle

2. Antonio Vivaldis bekanntestes Werk heißt?

• T-4 Wochen • U-4 Monate
• I-4 Jahreszeiten

3. Welche deutsche Persönlichkeit gewann zuletzt für Deutschland den Eurovision Song Contest?

• S-Anna • I-Elisa • E-Lena

4. Welcher deutsche Musikpreis wurde 2018 nach einem Skandal eingestellt?

• D-Echo • R-Stimme • T-Laut

5. Wie heißt ein bekannter Song von Elvis?

• T-Jailhouse Rock
• S-Hospital Swing
• P-School Groove

7. „Hänschen klein ging allein ...“

• O-ins Bett hinein
• X-in die weite Welt hinein
• C-und spielt mit Freunden im Verein

6. In Drafis Deuchters Lied bricht Marmor, Stein und was?

• O-Bronze • E-Eisen • I-Metall

8. Wie nennt man den Teil der Gitarre, bei dem die Seiten gespannt sind und der einem menschlichen Körperteil gleicht?

• T-Hals • H-Fuß • S-Kopf

Lösungswort:

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Musikquiz und geben Sie den Gewinncoupon bis zum 16. Februar 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 16. Februar 2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Veranstaltungstipps

„Der Bettelstudent“ – Operette von Carl Millöcker



THEATER
OSNABRÜCK



© Foto Kerstin Schomburg & Theater Osnabrück

„Der Bettelstudent“ zählt zu den beliebtesten Operetten – er verbindet umwerfende Musik, den Charme der Wiener Operette und satirischen Witz. Dabei ist das Setting eher ungewöhnlich: Polen ist von den Truppen des sächsischen Königs besetzt. Als der sächsische Gouverneur Ollendorf der armen aber stolzen polnischen Gräfin Laura nachstellt, erhält er eine schallende Ohrfeige zur Antwort. Ollendorf kann diese Demütigung nicht auf sich sitzen lassen und schmiedet einen Racheplan: Er stattet einen studentischen Gefängnisinsassen mit aristokratischer Kleidung und entsprechenden Titeln aus. Symon, so heißt der Sträfling, soll Lauras Herz erobern und erst nach der Heirat seine Identität preisgeben.

- Veranstaltungsort: Theater am Domhof
- Preis: Tickets ab 23 Euro
- 10., 24. und 27. Februar



Gerburg Jahnke hat eingeladen

OsnabrückHalle

„Inzwischen ist es zehn Jahre her, dass wir in einer Nischensendung im WDR angefangen haben, ausschließlich weibliche Kabarettistinnen und Comediennes einzuladen. Niemand erwartete seinerzeit ein sehr langes Haltbarkeitsdatum, frei nach dem gängigen Vorurteil: Es gibt ja keine guten Frauen! Darüber müssen wir heute nicht mehr reden. Wir sind in der ARD und behaupten uns elegant und leichtfüßig neben all dem Männerkabarett. Wir sind auch nicht in Konkurrenz. Wir machen unseren Job – in Kabarett, Comedy, Liedgut, Slapstick und Poetry. Wir sind witzig, böse, moralisch oder absurd, wir können singen oder eher nicht, und meistens sind wir schön! Und live – auf der Bühne – ist das alles noch viel besser. Wir haben Zeit, und wir lassen uns gehen. Jeder Abend ist anders, alle sind wunderbar. Und inzwischen kommen auch eine Menge Männer zu unseren Damenshows. Freiwillig! Besser geht's nicht.“ Gerburg Jahnke

- Veranstaltungsort: Osnabrückhalle
- Preis: Tickets ab 29,35 Euro
- Freitag, 22. Februar, 20 Uhr



