Juli/August
2019

allfrisch

Marktgeflüster

Herrlich, wie das duftet!

Liebe Leser,

die allseits beliebte Grillzeit ist im vollem Gange – und jeder hat dabei seine ganz persönlichen Vorlieben, wenn es um die über knisternder Kohle zubereiteten Delikatessen geht. Doch auch mal was Neues lohnt sich, und es offenbaren sich ungeahnte Geschmacksmomente. Eine kleine Auswahl unserer noch selbst gemachten Grillspezialitäten von der Frischetheke stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor – ebenso wie die vielfältige Salatauswahl, die ideal Beilage beim Grillen. Passend dazu empfehlen wir Ihnen mit der „Grilled Lemonade“ ein leckeres Rezept für ein exquisites Getränk vom Grill. Außerdem werfen wir einen Blick ins Foodstarter Regal, präsentieren zwei neue Produkte aus dem Sortiment und erklären, was es mit dem neuen Logo „Haltungsformen“ auf sich hat. Es gibt viel zu entdecken!

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Selbst gemachte Grillspezialitäten
- Leckere Grillrezepte
- Neues aus dem Foodstarterregal
- Neue Kennzeichnung für Fleisch

Hausgemachte Salate als perfekte Beilage

Die gebürtige Französin Isabelle Martin schnippelt die frischen Zutaten für die leckeren Salate.

Neben Fleisch, Würstchen und Co. machen gerade die Beilagen einen Grillabend mit Freunden und Familie erst so richtig perfekt. So dürfen leckere Saucen und Dips, mit Kräuterbutter verfeinerte Baguettes und locker-leichte Salate in diversen Variationen natürlich nicht auf der Grilltafel fehlen. Doch die Vorbereitung kostet meist Zeit, die im Arbeitsalltag häufig knapp ist. Doch wer gerade bei Salaten auf handwerkliche Zubereitung und frische Zutaten nicht verzichten will, ist an den Frischetheken der Märkte von Tom Kutsche genau an der richtigen Adresse.

„Wir haben eine große, sich stetig verändernde Auswahl an bunten Salaten aus eigener Herstellung, viele davon sind passend zum warmen Sommer sehr leicht mit Öl oder Essig zubereitet und eignen sich als perfekte Beilage beim Grillen", so Mitarbeiterin Corinna Haake. Zwischen sechs bis acht verschiedene Salate, die alle zwei Tage frisch von „Küchenfee" Isabelle Martin zubereitet werden, finden Kunden in der hübsch gestalteten Auslage der Bedientheken.

Vom klassischen Kartoffel- und Spaghetti-Salat über Varianten mit Couscous, Möhren, Tortellini, würzigem Manchego-Käse oder Bohnen und Feta bis hin zum beliebten Bauernsalat und dem sogenannten Pastoren-Salat mit Porree, Birnen, Sellerie und Joghurt reicht die vielfältige Auswahl, bei der keine Wünsche offen bleiben! Corinna Haake: „Wir richten uns dabei auch sehr nach der aktuellen Wetterlage, ob sich beispielsweise das Grillen lohnt. Auch der aktuelle Saisonkalender spielt eine Rolle, so machen wir zum Beispiel im Herbst zur Oktoberfest-Zeit einen bayrischen Wurstsalat oder eine Variante mit Obazda. Wir gehen aber auch gerne auf die Wünsche der Kunden ein – sprechen Sie uns gerne an!"

Corinna Haake und ihre Kollegen passen ihre Salatkreationen an die jeweilige Saison an.

Leckere Grilltipps von der Bedientheke

Lachsspieße mit Zitronengras

Das Lachssteak mit Zitronengras ist intensiv im Geschmack. Die frische Paprikamarinade verleiht diesem aufgespießten Leckerbissen ein feines Raucharoma.

Würzige Garnelenspieße

Die leckeren Garnelenspieße sind mariniert mit einer schmackhaften Marinade mit echtem Meersalz. Einen würzigen Pfiff verleiht dieser Grillspezialität eine Knoblauchmarinade.

Hacksteak mit Thymian-Senf-Rand

Das Schweinehackfleisch wird von zwei Scheiben geräuchertem Bacon wie ein Steak zusammengehalten. Ein Rand aus einer Thymian-Sesam-Mischung rundet es perfekt ab.

Südafrikanische Burenwurst aus eigener Herstellung

An dem Rezept für den Neuzugang an Kutsches Bedientheken – die südafrikanische Burenwurst – hat Fleischermeister Siegfried Jostwerth lange getüftelt, seit einigen Wochen ist der exotische Grill-Leckerbissen im Sortiment. Die Burenwurst ist sehr pikant und hat eine intensive Thymiannote. Die Wurst besteht aus Rind- und Schweinefleisch und wird fein mit Knoblauch, Chili, Koriander sowie Salz und Pfeffer verfeinert. Der südafrikanische Leckerbissen im Naturdarm ist 18 Zentimeter lang und von A bis Z Handarbeit, selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Die Burenwurst wird im Markt in Voxtrup produziert und ist in allen Märkten mit Bedientheke zur perfekten Grillzeit von Donnerstag bis Samstag im Sortiment. Ein südafrikanischer Klassiker, den man mal probiert haben sollte!

Mediterrane Römerröllchen

Eine dünne Scheibe vom Rumpsteak, gefüllt Parmigiano Reggiano, Pesto Genovese und Rucola. Ein leichter, mediterraner Hochgenuss!

Schweinerücken-Zwiebeltasche

Der Inhalt der Grilltasche besteht aus frischen Zwiebeln, geräuchertem Bacon und Senf. Dünn geschnittenes Fleisch vom Schweinerücken in Zwiebelmarinade bildet den Mantel.

Gemüsespieße mit Mozzarella

Der Gemüsespieß besteht aus Tomaten, Paprika und Mozzarella, welcher von einer feinen Scheibe Zucchini umhüllt wird. Mariniert wird dieser vegetarische Grillgenuss mit einer Kräutermarinade.

Leckere Rezepte für die Grillfeier

Grilled Lemonade

Zutaten: (4 Portionen)

• 6 Zitronen • 4 Limetten • Ingwer • 3 EL Honig • 50 g Zucker, braun • 2 Handvoll Eiswürfel • Minze • Basilikum

Zubereitung:

1. Zitronen und Limetten waschen, halbieren. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zucker und Honig mit 150 ml Wasser vermengen und auf der Grillschale verteilen. Grillschale auf den heißen Grill geben, das Zucker-Wasser-Gemisch für 2 Minuten einreduzieren lassen, bis ein Sirup entsteht. Die Hälften von 4 Zitronen und 2 Limetten mit der Schnittfläche nach unten auf den Sirup stellen, für 4 bis 5 Minuten bei indirekter Hitze grillen.
2. In der Zwischenzeit die übrigen Zitronen und Limetten in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit den Ingwerscheiben auf vier Limonadengläser verteilen. Gläser mit jeweils 150 ml Wasser und einigen Eiswürfeln zu Zweidrittel füllen. Zitronen- und Limettenhälften auf den Grillrost geben und weitere 5 Minuten bei direkter Hitze grillen. Hierbei darauf achten, dass der Zucker an den Zitrusfrüchten nicht verbrennt. Sirup aus der Aluschale auf die Limonadengläser verteilen.
3. Gegrillte Zitrusfrüchte mit Ausnahme von einer Zitrone durch ein Sieb ausdrücken. Den Saft auf die Gläser verteilen. Die übrige gegrillte Zitrone in vier etwa gleich große Scheiben schneiden und am Limonadenglas anstecken. Nach Belieben Basilikum oder Minze waschen, trocken schütteln und einzelne Blätter in die Limonade geben. Die Grilled Lemonade mit bunten Strohhalmen servieren.

Zucchinipäckchen

Zutaten: (4 Portionen)

• 2 Zucchini • Spritzer Olivenöl • 2 Stücke Fetakäse • 2 kleine rote Zwiebeln
• 8 getrocknete Tomaten • Oreganoblättchen, frisch • 1 Zitrone, davon der Saft
• grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen und mit einem breiten Sparschäler oder Käsehobel längs in Streifen schneiden. Den Grill mit etwas Olivenöl bestreichen und die Zucchinistreifen kurz für wenige Minuten bei direkter Hitze angrillen. Den Feta-Käse vierteln und jedes Viertel noch mal horizontal halbieren. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und die getrockneten Tomaten klein würfeln. Den Oregano waschen und klein zupfen.
2. Jedes Fetastück mit ein paar Zwiebelringen, Tomatenstückchen und etwas Oregano belegen und anschließend einmal längs und einmal quer in die gegrillten Zucchinistreifen wickeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Die fertigen Zucchinipäckchen vorsichtig auf den Grill legen und bei geringer, indirekter Hitze von beiden Seiten je 7 bis 8 Minuten grillen. Damit die Päckchen besser halten, kann man sie mit einem Zahnstocher stabilisieren.

Schweinefilet-Grillspieße

Zutaten: (4 Portionen)
- 750 g Schweinefilet • 4 Rosmarinzweige
- 4 Knoblauchzehen • 50 ml Sonnenblumenöl
- 1/2 Zitrone • 2 EL Sojasauce
- 16 Kirschtomaten • 8 kleine Zwiebeln
- 2 Maiskolben im Vakuumpack • etwas Majoran

Zubereitung:
1. Das Schweinefilet von Sehnen befreien und würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Knoblauchzehen schälen und vierteln. Die Fleischwürfel und die Rosmarinzweige zusammen mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben, Sonnenblumenöl, Zitronensaft und Sojasauce darübergießen und zugedeckt 30 Minuten marinieren lassen.
2. In der Zwischenzeit einen Grill oder eine Grillpfanne vorheizen. Die Holzspieße in warmem Wasser einweichen. Die Kirschtomaten waschen, die Zwiebeln schälen und halbieren. Den Mais mit kaltem Wasser abspülen und in dicke Scheiben schneiden.
3. Das Fleisch abtropfen lassen und abwechselnd mit den Kirschtomaten und den Zwiebelhälften auf die Spieße stecken. Die Spieße und die Maisscheiben insgesamt 8 bis 10 Minuten von allen Seiten grillen. Mit Majoran garnieren.

Amerikanische Barbecuesauce

Zutaten: (8 Portionen)
- 1 1/2 kg Tomaten • 120 g Zwiebeln • 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresst • 30 g Tomatenmark
- 3 TL Curry • 1 Prise Zucker • 1 1/2 EL Worcestersoße
- 3 EL Tomatenessig (alternativ Obstessig) • Salz/Pfeffer

Zubereitung:
1. Oben den Stielansatz der Tomaten entfernen und unten die Tomaten kreuzförmig einritzen. 2 Minuten in kochendes Wasser legen und anschließend herausheben. Die Tomaten kalt abschrecken und häuten. Anschließemd vierteln und die Samen herausschneiden. Die Tomatensamen durch ein Sieb passieren, dabei den entstandenen Tomatensaft auffangen und beiseitestellen. Das Fruchtfleisch erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hell anschwitzen. Tomatenmark und Tomatenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Currypulver unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensaft, Worcestersauce und Essig zufügen. Alles unter mehrmaligem Umrühren etwa 25 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce abkühlen lassen.

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

Die aktuelle Frage lautet:

Darf man keimende Kartoffeln noch essen?

Mario Jilk aus dem Markt an der Natruper Straße gibt die Antwort:

Beim Keimvorgang entsteht in Kartoffeln der schwach giftige Stoff Solanin. Sind die Keime nicht mehr als einen Zentimeter lang, ist die Solaninkonzentration jedoch so niedrig, dass man keimende Kartoffeln noch essen kann – die Sprossen müssen dabei allerdings großzügig herausgeschnitten werden. Kartoffeln mit längeren Keimen sollte man dagegen nicht mehr verzehren. Auch Kartoffeln mit grünen Stellen enthalten viel Solanin und sollten aussortiert werden oder die grünen Stellen ebenfalls großzügig ausgeschnitten werden.

Die chemische Verbindung Solanin ist in Kartoffeln, Tomaten und anderen Nachtschattengewächsen enthalten. Das bitter schmeckende Glycoalkaloid, ein natürlich vorkommender toxischer Pflanzenstoff, dient den Pflanzen als Schutz vor Fressfeinden. Frische Kartoffeln enthalten einen gesundheitlich unbedenklichen Solaninwert von unter 100 Milligramm pro Kilo, bei keimenden Kartoffeln erhöht sich die Konzentration des schwach giftigen Stoffes.

Auch in der Schale der Knolle ist eine erhöhte Menge Solanin zu finden. Die Kartoffel produziert zudem vermehrt Solanin, um sich vor Fäulnis zu schützen. Deshalb ist der Solaningehalt auch in solchen Knollen erhöht, die durch Druck oder Frost beschädigt wurden. Grüne Stellen an einer Kartoffel schmecken nicht nur bitter, sie sind auch nicht gesund und sollten vor dem Kochen entfernt werden.

Um vorzeitig keimende Kartoffeln zu vermeiden und die Solaninkonzentration möglichst gering zu halten, sollte man Kartoffeln kühl, dunkel und trocken aufbewahren. Entdeckt man trotz sorgfältiger Lagerung, dass bereits Keime aus den Knollen sprießen, entfernt man die kurzen Sprosse großzügig. Genauso sollte man mit grünen Stellen und Augen verfahren. Außerdem sollte man diese Kartoffeln stets schälen und das Kochwasser weggießen und nicht weiterverwerten – das eigentlich schwer lösliche Solanin geht beim Kochen nämlich in die Flüssigkeit über und ist hitzebeständig.

Neues aus dem Foodstarter-Regal

SKIWATER:
Dolce Vita der Alpen zum Trinken

Wer den Spirit der Berge zur Gänze zelebrieren möchte, kommt an dem neuen Trendgetränk nicht vorbei: SKIWATER punktet mit seinen drei Geschmacksrichtungen „Himbeere“, „Mango-Marille“ sowie „Mountain Tonic“, mit 50 Prozent weniger Zucker, sowie im stylischen Retro-Alu-Feldflaschendesign. Der flüssige Newcomer zollt frei nach dem Motto „Alpine Originals“ unvergesslicher Berghüttenstimmung sowie alpiner Küche seinen Tribut.
Für Ski-, Bike-, Wander- und Bergliebhaber sind geschmackliche Höhenflüge garantiert, denn SKIWATER besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Bio-Zutaten, erfrischendem Bergquellwasser und sieht noch dazu unglaublich gut aus: Angelehnt an die 1920er-Jahre, macht SKIWATER in der stylischen 400-ml-Alu-Feldflasche eine besonders trendige Figur. Während die Sorte Himbeere Kindheitserinnerungen weckt, punktet die Variante Mango-Marille mit fruchtiger Süße am Gaumen. Mountain Tonic mit alpinen Kräutern stellt nach dem Motto „enjoy pure – mischen impossible“ den perfekten Gin & Tonic-Mocktail dar.

KRAUTS! – Saucen
für die perfekte Grillparty

Die Idee zur Gründung einer eigenen Firma hatten die Brüder Matthias und Andreas Ostrowski schon lange im Kopf. Mit BBQ & MORE verwirklichten sie 2016 nun ihre Vorstellungen und hohen Ansprüche, die sich durch ihre jahrelangen Erfahrungen entwickelt haben. Beide haben ihre Ausbildung bis zur Meisterprüfung in der heimischen Metzgerei abgelegt. Danach waren sie jahrelang in der Lebensmittelindustrie tätig und haben sich in Richtungen weiterentwickelt, die sich nun perfekt ergänzen. Ihre Philosophie ist es, wegzukommen von der industriellen Massenproduktion und eigene, qualitativ hochwertige und nachhaltige Produkte nach alter Handwerkskunst anzubieten.
Das Ziel ist es, dem Kunden zu zeigen, wie echte und natürliche Spezialitäten schmecken. KRAUTS!-Saucen werden ohne Geschmacksverstärker hergestellt und sind gluten- und zum Großteil laktosefrei. Einige der Saucen sind sogar komplett vegan – bei vollem Geschmack! Die KRAUTS!-Saucen-Familie ist nicht nur im Regal ein erfrischender Hingucker, sondern auch auf jeder Grillparty!

Selber mischen an der neuen Müsli-Bar

Manuela Huwald zeigt, wie sich Kunden ihr Müsli ganz einfach selbst zusammenstellen können.

Individuelle Müslimischungen, die der Kunde ganz nach seinem Geschmack selbst zusammenstellen kann, sind bei Müsliliebhabern sehr beliebt. Dr. Oetker macht seit Kurzem allen Kunden von Kaufmann Tom Kutsche in seinem Markt in Voxtrup nun eine ganz besondere Freude: Mit der Vitalis-Müsli-Bar können sich Kunden ihr Müsli jetzt ganz individuell und direkt vor Ort zusammenstellen.

Die Müsli-Bar enthält acht Basissorten sowie acht Zutaten zur Verfeinerung, die ganz nach Belieben gemischt werden können. Die Verbraucher können dazu entweder einen von Dr. Oetker Vitalis bereitgestellten Becher mit Deckel aus recyceltem Material verwenden oder ihr eigenes Gefäß mitbringen. Somit wird die Dr.-Oetker-Vitalis-Müsli-Bar auch dem stärker werdenden Trend nach unverpackten Lebensmitteln gerecht.

Neben der Bar steht eine Waage bereit, mit der das fertig gemischte Müsli abgewogen wird (bei eigens mitgebrachten Gefäßen müssen diese zunächst leer gewogen werden). Der Preis für 100 g Müsli aus der Vitalis-Müsli-Bar liegt bei 1,69 Euro. Die attraktive und aufmerksamkeitsstarke Gestaltung macht die Müsli-Bar zu einem echten Hingucker im Supermarkt.

Auf den Abfüllbehältern sind sämtliche Rohwarenkomponenten mit Sortenbezeichnungen sowie Zutaten inkl. Allergeninformationen auf Etiketten benannt. Zudem informiert ein Text alle Kunden über die richtige Vorgehensweise: Becher nehmen – Müsli mischen, abwiegen, fertig! Durch das geschlossene Schranksystem ist auch die nötige Lebensmittelhygiene gegeben: Der Kunde kommt beim Abfüllprozess nicht mit dem Produkt in Berührung.

Die Komponenten der Vitalis Müsli-Bar:

Basis-Komponenten:

- Vitalis-Super-Müsli ohne Zuckerzusatz
- Vitalis-Schoko-Müsli
- Vitalis-Knusper-Müsli Schoko
- Vitalis-Knusper-Müsli
- Vitalis weniger Süß Knusper Pur
- Vollkorn-Haferflocken
- Cornflakes (gezuckert)
- Kakaocrispies

Verfeinerungskomponenten:

- Cashewkerne
- Joghurtkonfekt-Blätter
- Chocolate-Nuggets
- Bananenchips
- Cranberrys (gezuckert)
- Sultaninen
- Geröstete Haselnusskerne
- Getrocknete Apfelstücke

Natürliche Milch besonders verpackt

Speziell die Milch ist ein Warensegment, das ein Grundnahrungsmittel darstellt und daher von höchster Güte sein sollte. Und darauf achtet auch Kaufmann Tom Kutsche in seinen Märkten. Aus diesem Grunde arbeitet er seit einiger Zeit mit dem Hemme-Milch-Hof in der Wedemark zusammen. Dieser bietet regionale Milch und deren Produkte aus einer nachhaltigen Erzeugung an.

„Wir produzieren mit großer Sorgfalt, in schonendem Umgang und mit natürlichen Ressourcen. So veredeln wir das wichtige Lebensmittel Milch," verspricht Inhaber Jörgen Hemme. Zusätzlich zu der Erfahrung aus 18 Generationen und einer über 400 Jahre währenden Verbindung zum Wedemarker Umfeld, stehen den Mitarbeitern des Hofes modernste Techniken in der Molkerei zur Verfügung. Sie ermöglichen eine einwandfreie Herstellung. Dazu gehört beispielsweise die Pasteurisation bei 75 °C für 20 Sekunden anstatt einer Ultrahocherhitzung. So bleiben wichtige Inhaltsstoffe erhalten und geben einen vollen Geschmack, die der Fachmann „die typische Hemme-Frische" nennt. Da der Hof stolz auf seine Arbeit ist, können sich Interessierte in der „Gläsernen Produktion" selbst überzeugen.

Neben den Menschen sind über 300 Kühe maßgeblich für die vorzügliche Milch verantwortlich. Sie haben auf den Wiesen des Wasserschutzgebietes „Fuhrberger Feld" ausreichend Auslauf, sie erhalten über 90 Prozent des hochwertigen Futters aus eigenem, gentechnikfreiem Anbau und danken es täglich mit über 8000 Litern Milch. Diese wird in innovative Beutel aus 40-prozentigem Kreideanteil gefüllt. Durch die Kreide ist die Verpackung umweltfreundlicher, weniger kunststoffhaltig und sorgt für Standfestigkeit. Ihre Herstellung verbraucht weniger Wasser, Energie und reduziert das Abfallvolumen im Vergleich zu Milchkartons um 66 Prozent. „Genau hierin besteht in unserer stark arbeitsteiligen Welt das ‚Anderssein'", fasst Jörgen Hemme zusammen. Und so landet sie schließlich im Kühlregal der Kutsche-Märkte – die Milch, die besten Gewissens genossen werden kann.

Neue Kennzeichnung für Fleisch

Der Einzelhandel hat sich entschlossen, ein transparenteres System zu schaffen, das einen Einblick in die Haltungsformen von Schwein, Geflügel und Rind gibt, die in Stufen von 1 bis 4 abgebildet werden. Die Kennzeichnung gibt Auskunft über die Masttierhaltung der genannten Tierarten. Kunden finden neben Fleischerzeugnissen aus Massentierhaltung nämlich auch Produkte, die aus einer Haltung mit mehr Tierwohl stammen. Sie sind mit den Siegeln der entsprechenden Standardgeber ausgezeichnet, die aber keine Auskunft darüber geben, welche Haltungsbedingungen sich dahinter verbergen.
Ob ein zertifiziertes Produkt nun einem höheren oder niedrigeren Tierwohlniveau entspricht – der Einzelhandel und auch Kaufmann Tom Kutsche in seinen Märkten wollen das seit dem 1. April mit den Haltungsformen besser vermitteln. Es ist kein neues Prüfprogramm, es ist kein neues Label, sondern es ist eine Einordnung, ein Rahmen für die bestehenden Programme, die es schon gibt. Und so hat der Verbraucher die Möglichkeit zu erkennen, wie die Tiere gehalten wurden. Es ist ein großer Schritt in Richtung Transparenz und Entscheidungsbewusstsein für den Verbraucher. Weitere Informationen zu den Einstufungen der Haltungsformen finden Sie auf www.haltungsform.de. Hier geben wir Ihnen einen Einblick in die Einstufungen der Haltungsform am Beispiel Schwein, die Angaben stellen Mindestanforderungen für die Mast dar.

Schwein Stallhaltung

Platzvorgabe: mind. 0,75 m² pro Tier
Außenklima: keine Vorgabe
Beschäftigungsmaterial: mind. bewegliche Kette kombiniert mit verändertem Material, wie z. B. Weichholz
Fütterung: keine Vorgabe
Zulassung im QS-System erforderlich
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Schwein Stallhaltung Plus

Platzvorgabe: mind. 10 % mehr als gesetzlich vorgeschrieben (0,825 m²)
Außenklima: keine Vorgabe
Beschäftigungsmaterial: zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie z. B. Holz, Sisal oder Naturkautschuk
Fütterung: keine Vorgabe
Zulassung im QS-System erforderlich
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

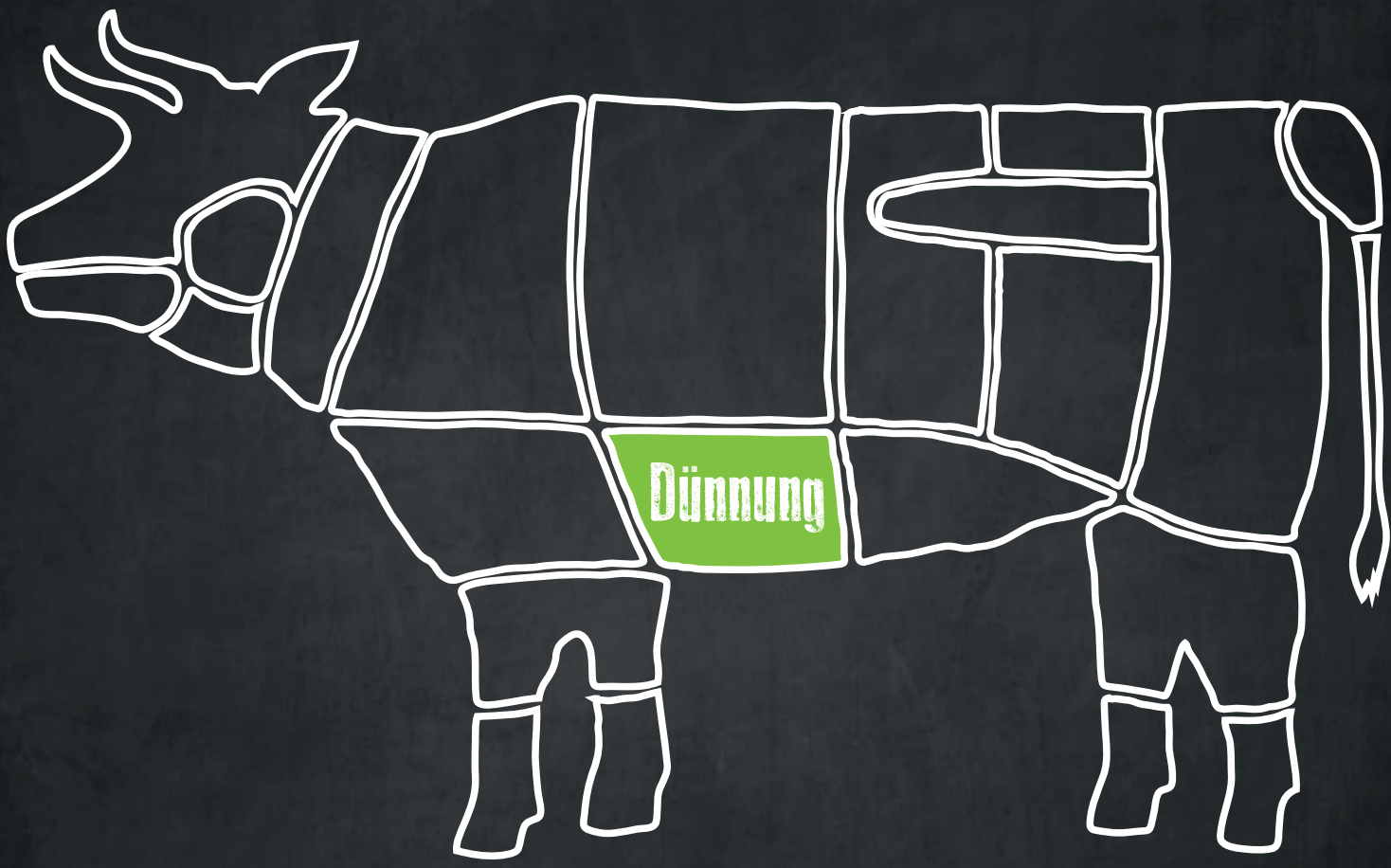
Schwein Außenklima

Platzvorgabe: mind. 40 % mehr als gesetzlich in Deutschland vorgeschrieben
Außenklima: Außenklimareize, mindestens Offenfrontstall
Beschäftigungsmaterial: organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk; zusätzlich Stroh oder vergleichbares Beschäftigungsmaterial
Fütterung: ohne Gentechnik
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Schwein Premium

Platzvorgabe: mind. 100 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben
Außenklima: zusätzlich ständiger Zugang zum Auslauf
Beschäftigungsmaterial: Stroh oder andere Substrate müssen immer verfügbar sein
Fütterung: Futter ohne Gentechnik, mind. 20 % Futter aus dem eigenen Betrieb oder aus der Region
Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm

Teilstücke vom Rind: Was wird woraus gemacht?



Innen zartrosa und außen knusprig braun – Rindfleisch ist für viele Fleischliebhaber das höchste der Gefühle. Grundsätzlich gilt: Je weniger die jeweilige Muskelpartie beansprucht wurde, umso zarter das Fleisch. Einige Teilstücke vom Rind eignen sich bestens für die Zubereitung von zarten Braten. Aus anderen lassen sich dagegen saftige Steaks schneiden. Das richtige Fleischstück ist eine wichtige Voraussetzung, damit die unterschiedlichen Gerichte gut gelingen. Doch wissen Sie wirklich genau, welchen Teil des Tieres Sie wofür am besten verwenden? In dieser festen Kategorie unserer beliebten Marktzeitung stellen wir Ihnen die verschiedenen Teilstücke des Rinds genauer vor – dieses Mal die Dünnung.

Als Bauchlappen, Dünnung oder Flanke wird küchensprachlich das dünne Muskelgewebe von Rindern sowie allen Wirbeltieren bezeichnet, das die Bauchhöhle umgibt. Die Bauchlappen von Kalb und Lamm können zu Ragouts, Gulasch oder Rollbraten verarbeitet werden, wegen des hohen Anteils an Bindegewebe müssen die Gerichte lange schmoren. Bauchlappen vom Rind werden sowohl als klassisches Suppen- oder Kochfleisch benutzt, als auch zur Zubereitung von Rinderbrühe und -fond verwendet. Der Bauchlappen ist eines der günstigsten Teile vom Rind und ein stark mit Sehnen und Fett durchwachsenes Fleisch.

Der größte Teil der Bauchlappen gelangt jedoch meist nicht direkt in den Handel, sondern dient zur Herstellung verschiedener Würste. In Nordamerika wird traditionell aus diesem Teilstück des Rindes das sogenannte Flanksteak geschnitten, das sich seit ein paar Jahren immer größerer Beliebtheit auch in Deutschland erfreut. In Argentinien werden die Bauchlappen als eine Art große Roulade unter der Bezeichnung „Matambre“ (übersetzt Hungertöter) serviert.

Genussempfehlungen

Wein des Monats

Fußer Riesling

Erzeuger:	Fußer
Anbaugebiet:	Pfalz, Deutschland
Art:	Weißwein
Rebsorte(n):	Riesling
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Pikanter Duft, ein typischer Pfälzer Riesling, frisch und spritzig, unkompliziert.
Speisebegleiter:	Hervorragend zu hellem Fleisch, Geflügel, aber auch zu Salaten.
Trinktemperatur:	8-10 °C
Lagerfähigkeit:	bis 2022
Alkohol:	12,5 %
Säure:	7,5 g/l
Restzucker:	10,0 g/l

Käse des Monats

Sommer-Rebell

Der Sommer-Rebell von den traditionsreichen Käserebellen aus den österreichischen Alpen ist der Käse für heiße Tage und verbreitet ein mediterranes Flair. Feinste Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu animierender Maracuja und hellem Karamell. Der laktosefreie Schnittkäse aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch reift für seinen einzigartigen Geschmack rund zehn Wochen, bis er diesen voll entfaltet. Die Rinde des Sommer-Rebells kann bedenkenlos mitgegessen werden.

Eiskalte Farben – der erfrischende Malspaß

Liebe Kinder,
gehört ihr auch zu den Kids, die ihrer Fantasie am liebsten rund um die Uhr freien Lauf lassen? Wie wäre es mit einer echt coolen Malidee, die ihr bestimmt noch nicht ausprobiert habt? Lasst die Inspiration fließen, bevor sie zerfließt – mit den bunten Mal-Eiswürfeln! Die sind nicht nur kinderleicht herzustellen, sondern lassen zudem auch noch faszinierende Muster und spannende Farbverläufe entstehen. Probiert es aus: Viel Spaß beim Tuschen!

Das braucht ihr:

- Eiswürfelschale oder Mini-Becher
- Wasser
- Lebensmittelfarbe
- ggf. (Holz-)Stiele oder Stäbchen

So einfach geht´s:

1. Die Eiswürfelschale mit Wasser füllen.
2. Je nach gewünschter Farbintensität drei bis vier Tropfen der gleichen Lebensmittelfarbe dazugeben.
3. Mit dem Stiel kurz vermischen. Ins Eisfach damit!
4. Über Nacht einfrieren lassen und … … nach Herzenslust losmalen!

Mit den Farben lassen sich wundervolle Bilder in Aquarelloptik gestalten. Aber Vorsicht! Die Würfel schmelzen nur so dahin – da ist Schnelligkeit gefragt!

Wer beim Färben der Würfel zu Fruchtsaft greift, hat obendrein auch noch eine köstlich-coole Erfrischung parat.

Sommerquiz - auf in die Ferien

Was wäre der Sommer ohne seinen strahlenden Sonnenschein und seine feuchtfröhlichen Wasserabenteuer? Ganz klar: Er wäre nur halb so schön. Also werden die Koffer oder die Badetasche für den Abstecher ins feuchte Nass gepackt, um ausgiebig im Wasser zu planschen. Und natürlich auch um ordentlich Sonne zu tanken! Zu schade, dass nicht jeden Tag Sommer ist. Dafür ist die Freude umso größer, wenn die großen Ferien endlich da sind. Raten Sie mit – ob im Stau, auf der Hängematte oder am Pool: Unser Sommerquiz ist perfekt für die kleine Knobelrunde zwischendurch. Viel Spaß!

1. Wie nennt man eine Abenteuerfahrt durch die wilde Savanne?

- ❑ Kreuzfahrt ..... (Z)
- ❑ Safari ..... (H)
- ❑ Rutschpartie ..... (G)
- ❑ Rodeo ..... (P)

2. Welches dieser Länder hat die längsten Sommerferien?

- ❑ Polen ..... (U)
- ❑ Türkei ..... (I)
- ❑ Niederlande ..... (F)
- ❑ Deutschland ..... (O)

3. Ab ins feuchte Nass! Was ist unter Wasser nicht möglich?

- ❑ Tanzen ..... (E)
- ❑ Schnorcheln ..... (J)
- ❑ Gurgeln ..... (S)
- ❑ Pfeifen ..... (T)

4. Kuriose Namen! Welches dieser Tiere ist nicht echt?

- ❑ Tanzgarnele ..... (K)
- ❑ Motorradfrosch ..... (R)
- ❑ Flughund ..... (W)
- ❑ Sanddrossel ..... (Z)

5. Was hilft bei einem Wespenstich?

- ❑ Vaseline ..... (U)
- ❑ Olivenöl ..... (D)
- ❑ Zahnpasta ..... (B)
- ❑ Honig ..... (E)

6. Wie nennt man einen ganz bestimmten Sprung ins Wasser?

- ❑ Elfer ..... (V)
- ❑ Köpper ..... (F)
- ❑ Grätsche ..... (L)
- ❑ Platscher ..... (G)

7. Was ist die beliebteste Eisgeschmacksrichtung hierzulande?

- ❑ Schokolade ..... (R)
- ❑ Joghurt ..... (U)
- ❑ Erdbeer ..... (D)
- ❑ Zitrone ..... (A)

8. Total Sommer oder nicht? Was versteht man unter Totalität?

- ❑ Sonnenbrand ..... (J)
- ❑ Sonnenstich ..... (Ü)
- ❑ Sonnenbad ..... (H)
- ❑ Sonnenfinsternis ..... (E)

9. Wann endet die „Sommerzeit" 2019?

- ❑ 31. August ..... (S)
- ❑ 26. September ..... (G)
- ❑ 27. Oktober ..... (I)
- ❑ 3. November ..... (T)

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Sommerquiz und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 17. August 2019 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösung: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Name: _____

Adresse: _____

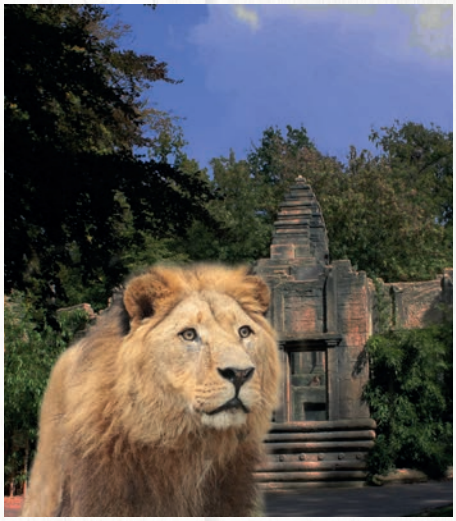
E-Mail: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem Kutsche-Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 17. August 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

Open-Air-Kino im Zoo

Ein Muss für jeden Film- und Zoo-Fan ist das Open-Air-Kino im Zoo Osnabrück: Blockbuster unterm Sternenhimmel und zwischen Tigern, Affen und Co. versprechen ein Kinoerlebnis in ganz besonderer Atmosphäre. Bevor mit dem Sonnenuntergang die Filme starten, geht es bei einem Spaziergang durch den Zoo noch vorbei an Seelöwen, Elefanten und Pinguinen. Während die Löwen im Hintergrund brüllen, laufen auf der großen Leinwand am „Affentempel“ Kinofilme wie „Der Junge muss an die frische Luft“, „Bohemian Rhapsody“ oder „Der König der Löwen“. Vom 1. August bis 1. September verwandelt sich der abendliche Zoo jeden Freitag, Samstag und Sonntag in einen Kinosaal. Am „Helden-Donnerstag“ kommen vor allem Fans von „Captain Marvel“ und „Aquaman“ auf ihre Kosten. Der „FamousFriday“ zeigt die Geschichten von „Rocketman“ Elton John und Grusel-Clown Pennywise in „ES“. Tierisch wird es am „Safari-Samstag“ mit „Pets2“, „Jurassic World“ oder „Phantastische Tierwesen“. Karten gibt es vorab unter www.filmpassage.de oder an der Kinokasse der Filmpassage Osnabrück.



- Veranstaltungsort: Zoo Osnabrück
- Preis: Vorverkauf 16,50 Euro, Abendkasse 17,50 Euro
- Wann: 1. August bis 1. September 2019

8. Spieltriebe-Festival für zeitgenössisches Theater

Wie sieht unsere Zukunft angesichts der zunehmenden Technisierung und Digitalisierung aus? Und wenn sich alles um uns verändert – müssen wir uns das Menschsein bewahren? Mit diesen Fragen beschäftigt sich dieses Jahr das Spieltriebe-Festival für zeitgenössisches Theater. Bei dem Kauf eines Tickets entscheiden Sie sich für eine von fünf Festivalrouten und erleben auf Ihrer abendfüllenden Route mit Inszenierungen oder Installationen an ungewöhnlichen Spielorten in der ganzen Stadt zeitgenössisches Theater. Das Festivalmotto ist Mensch: Der Mensch als Ware, oder als Patent, das rechtlich geschützt und dann ökonomisch ausgebeutet werden kann – ist das die Zukunft, die uns blüht? Forschungen im Bereich der Genmanipulation, des Klonens und der chemischen Beeinflussung von Emotionen rücken dies zumindest in den Bereich des Möglichen. Die verschiedenen Produktionen des Festivals machen solche Zukunftsszenarien exemplarisch erlebbar und nachvollziehbar.

- Veranstaltungsort: verschiedene Orte/Routen
- Preis: Tageskarte 45 Euro, Schüler/Studierende 26 Euro
- Wann: 6. bis 8. September, Freitag und Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 16 Uhr

Hazel Brugger „Tropical“

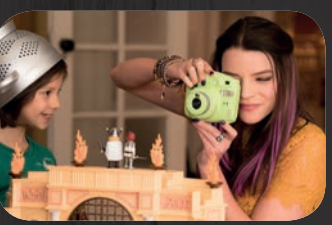
Hazel Brugger ist wieder da, und das ist auch gut so. In ihrem zweiten Programm spricht sie über die großen Themen dieser Welt. Welches sind die besten Drogen? Was hilft bei Schlafstörungen, und warum sind Rechtspopulisten die besseren Liebhaber? Gewohnt trocken und unaufdringlich baut Hazel in „Tropical“ ihr Universum auf und öffnet dem Publikum die Tür in ihr Gehirn. Denn dort, wo es wehtut, fängt das echte Lachen doch erst richtig an.

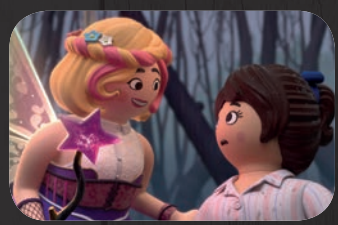
- Veranstaltungsort: Osnabrückhalle
- Preis: 24,90 Euro, ermäßigt 21,60 Euro
- Wann: Freitag, 22. September, 19 Uhr

© Sony Pictures Entertainment Deutschland GmbH

Ab 15. August

1969: Die große Zeit der Western ist in Hollywood vorbei. Das bringt die Karriere von Western-Serienheld Rick Dalton ins Straucheln. Der Ruhm seiner Hit-Serie „Bounty Law“ verblasst mehr und mehr. Gemeinsam mit seinem Stuntdouble, persönlichen Fahrer und besten Freund Cliff Booth versucht Dalton, in der Traumfabrik zu überleben und als Filmstar zu neuem Ruhm zu gelangen. Als ihm Filmproduzent Marvin Schwarz Hauptrollen in mehreren Spaghetti-Western anbietet, lehnt Rick ab – er will partout nicht in Italien drehen und von dem Sub-Genre hält er auch nichts. Stattdessen lässt er sich als Bösewicht-Darsteller in Hollywood verheizen und wird regelmäßig am Ende des Films von jüngeren, aufstrebenden Stars vermöbelt. Während die eigene Karriere stockt, zieht nebenan auch noch der durch „Tanz der Vampire“ und „Rosemaries Baby“ berühmt gewordene neue Regiestar Roman Polanski mit seiner Frau, der Schauspielerin Sharon Tate, ein. Derweil will Cliff seinem alten Bekannten George Spahn einen Besuch in seiner Westernkulissenstadt abstatten. Dort hat sich inzwischen die Gemeinde der Manson-Familie eingenistet. Mit Pussycat hat der Stuntman schon Bekanntschaft gemacht …





ab 29. August 2019

Playmobil – Der Film

© Concorde Filmverleih GmbH

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