März/April
2019

allfrisch

Marktgeflüster

Unsere Auszubildenden (von links) Berg Karamal Paul Hauert, Eric Voß und Vanessa Kranich füllten das Nachwuchsprojekt mit Leben

„Packen wir's an!"

Liebe Leser,
engagiert und motiviert: Unsere Auszubildenden Vanessa Kranich, Eric Voß, Paul Hauert und Berk Karamal bekochten mit Leidenschaft Kunden in unseren Märkten, informierten sie, legten ihnen unsere Lieferanten aus der Region ans Herz. Das Motto des Auszubildenden- und Nachwuchsprojektes „U 21: Packen wir's an – mit Liebe zur Umwelt" füllten sie mit Leben. Die Aktion soll den Teamgeist stärken, unseren Nachwuchs über den Tellerrand schauen lassen. Unsere Auszubildenden hoffen nun, dass sie den U21-TeamAward gewinnen werden. Wir sind stolz auf sie und drücken ihnen die Daumen! Näheres dazu erfahren Sie auf der Seite 2 unserer Zeitung. Außerdem präsentieren wir Ihnen einen neuen Star in unserer Obst- und Gemüseabteilung: die Jackfrucht. Unsere Auszubildende Liana Fehl verrät Ihnen, was in der kulinarisch vielseitigen Trendfrucht steckt.

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

Themen

- Unsere Auszubildenden
- Neues aus der Frischetheke
- Umweltfreundlich: pandoo
- Trend: Jackfrucht
- Sponsoring

Unsere Auszubildenden:

Mit LIEBE zur Umwelt!

Verantwortungsbewusstsein, selbstständiges Arbeiten, Kommunikationskompetenz, Teamfähigkeit: Das U21-Projekt ist ein Azubi- und Nachwuchsprojekt, bei dem unsere Auszubildenden ihre Talente unter Beweis stellen. Jedes Jahr steht das Projekt unter einem anderen Motto. Unsere Nachwuchskräfte Vanessa Kranich, Eric Voß, Paul Hauert und Berk Karamal entwickelten für das Motto „Packen wir's an – mit Liebe für die Umwelt" gemeinsam ein Konzept. Dabei geht es um innovative, kreative und nachhaltige Ideen, die theoretisch und praktisch umgesetzt werden. „Wir waren an den drei Aktionstagen für die Planung, Durchführung und Dokumentation komplett selbst verantwortlich", beschreibt Eric Voß, Auszubildender in unserem Markt in Voxtrup, den Aktionsablauf näher.

Das Projekt soll das selbstständige und verantwortungsvolle Arbeiten der Nachwuchskräfte fördern, die Motivation stärken, sie gelerntes Wissen in die Tat umsetzen lassen. „Uns allen hat das Projekt sehr viel Spaß gemacht", betont Eric Voß. „Wir haben für unsere Kunden eine Nudelpfanne zubereitet und ihnen Produkte unserer regionalen Lieferanten präsentiert, wie zum Beispiel von der Fruchtsaftkellerei Lammersiek und Bäcker Knuf. Wir haben sie nicht nur kulinarisch verwöhnt, sondern sie auch über den Aspekt Nachhaltigkeit informiert und mit einbezogen. Sie konnten zum Beispiel eine Haferquetsche selbst bedienen. Außerdem haben wir mit den Kindern gebastelt. Unsere Kunden waren sehr interessiert und fanden die Aktion super."

Für Eric Voß persönlich war es auch spannend, seine Nachwuchskollegen aus den anderen Märkten einmal näher kennenzulernen. „Wir sind zu einem tollen Team zusammengewachsen", hebt er das gute Miteinander hervor.

Eine fachkundige Jury bewertet die Aktionen, die Umsetzung und die Konzepte, um schließlich die Gewinner-Teams zu ermitteln. Das Highlight des U21-Projekts ist die Verleihung des U21 TeamAwards. Mehr als 2 000 Besucher zählt die Veranstaltung, bei der unsere Azubis im Mittelpunkt stehen und die Gewinner-Teams in verschiedenen Kategorien für ihre Leistungen gekürt werden. Eric Voß: „Wir hoffen sehr, dass wir die Jury überzeugen können, und sind schon gespannt darauf, wie wir abgeschnitten haben."

Bewirb dich jetzt!

Das Thema Nachwuchsförderung ist für uns eine Herzensangelegenheit, damit wir auch für die Zukunft gut aufgestellt sind. Wir suchen Auszubildende für unsere Märkte:

- **Verkäufer/ -in**
- **Fachverkäufer/-in Fleisch, Käse, Fisch**
- **Kaufmann/-frau im Einzelhandel**
- **Frischespezialist/-in (2 Abschlüsse in einem)**
- **Handelsfachwirt/-in**

Verkäufer/-in

- Mit deiner freundlichen Beratung und mit deinem Know-how machst du jeden Einkauf zu einem positiven Erlebnis. Du bist erster Ansprechpartner für unsere Kunden und zugleich ein wichtiger Botschafter unserer Philosophie: Wir lieben Lebensmittel.
- Dauer: 2 Jahre
- Fokus: Verkauf, Organisation, Service, Kundenkontakt
- Vorteile: Abwechslung, Kundenkontakt

Fachverkäufer/-in Fleisch, Käse, Fisch

- Als Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk lernst du alles über Qualitätssicherung und Verkaufsförderung und bekommst ein gutes Gespür für die Wünsche der Kunden.
- Dauer: 3 Jahre
- Fokus: Handwerk, Service, frische Lebensmittel
- Vorteile: Abwechslung, Kundenkontakt

Kaufmann/-frau im Einzelhandel

- Als Kaufmann/-frau im Einzelhandel bist du das Fundament für den Erfolg unseres EDEKA-Marktes. Dabei steht für dich der Kunde im Mittelpunkt. Du bist sein erster Ansprechpartner und ein wichtiger Berater bei allen Fragen rund um seinen Einkauf.
- Dauer: 3 Jahre
- Fokus: Verkauf, Kundenkontakt, Einkauf, Marketing, Lebensmittel
- Vorteile: Abwechslung, Verantwortung, hervorragende Karriereperspektiven

Handelsfachwirt

- Diese Form deiner Ausbildung gilt als praxisnahe Alternative zum BWL-Studium. Danach hast du zwei Abschlüsse: Kaufmann/-frau im Einzelhandel und Handelsfachwirt/-in.
- Dauer: 3 Jahre
- Fokus: Verkauf, Einkauf, Marketing, Steuerung von Geschäftsprozessen
- Vorteile: Abwechslung, gute Aufstiegschancen, Verantwortung

Frischespezialist

- Diese Ausbildung, die dir gleich zwei IHK-Abschlüsse sichert, verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz. Neben den Abläufen in Wareneingang und Verkauf bringen wir dir die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Prozesse im Handel bei – dazu zählen auch die Sortimentsgestaltung und die Planung von Marketingaktionen. Nach bestandener Prüfung bist du Kaufmann/-frau im Einzelhandel mit der Zusatzqualifikation zum zertifizierten Frischespezialisten/zur zertifizierten Frischespezialistin (IHK).
- Dauer: 3 Jahre
- Fokus: Service, frische Lebensmittel, Warenwirtschaft
- Vorteile: Abwechslung, Verantwortung, Fachwissen

Deine Bewerbung oder Fragen richtest du bitte an
Kutsche GmbH & Co KG • z. H. Frau Huge • Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen oder an Karriere@Kutsche-LEH.de

Original American Pastrami: unwiderstehliche Versuchung

Zart, feinwürzig, köstlich: Anja Meyer und Natalia Gauk, Mitarbeiterinnen unserer Frischetheke in Voxtrup, empfehlen Ihnen die Original American Pastrami New York Style, eine pikant zubereitete Rinderbrust. Hundertprozentig „pure beef"! Vermutlich ist die Pastrami zum Ende des 19. Jahrhunderts aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA eingeführt und dort sehr beliebt geworden.
Das rohe Fleisch wird in einer stark mit Muskat, Knoblauch, Nelkenpfeffer, Pfeffer, Paprika und Salpeter gewürzten Lake gepökelt, danach geräuchert und meist mit einer Kruste von Pfefferkörnern ummantelt. Eine typische, feine Fettmarmorierung ist das optische Gütesiegel dieser Spezialität. „Probieren Sie doch auch einmal diese neue unwiderstehliche Versuchung", rät Ihnen Natalia Gauk. Anja Meyer ergänzt: „Die Pastrami schmeckt auch wunderbar auf Brötchen. Belegen Sie die Brötchen außerdem mit Salatblättern, und fügen Sie einen Klecks Coleslaw hinzu: Krautsalat aus Weißkohl und Möhren. Schmeckt sehr lecker und ist schnell zubereitet."

Pastrami auf Brötchen empfiehlt Ihnen unsere Mitarbeiterin Anja Meyer.

Köstliche Ideen mit Pastrami

Einfach Pastrami pur!

Pastrami ist so zart, dass sie fast auf der Zunge zergeht! Genießen Sie sie doch einfach pur zu einem Glas edlen Burgunder oder Prosecco. Selbstverständlich schmeckt diese Spezialität auch zu einem kühlen Glas Bier!

Salat der Saison

Bereiten Sie einen Teller mit Blattsalaten, halbierten Cocktailtomaten und frischen Champignons zu, und garnieren Sie darauf hauchdünn geschnittene Pastrami, kalt oder kurz erhitzt: in der Pfanne mit etwas Olivenöl, im Backofen oder in der Mikrowelle.

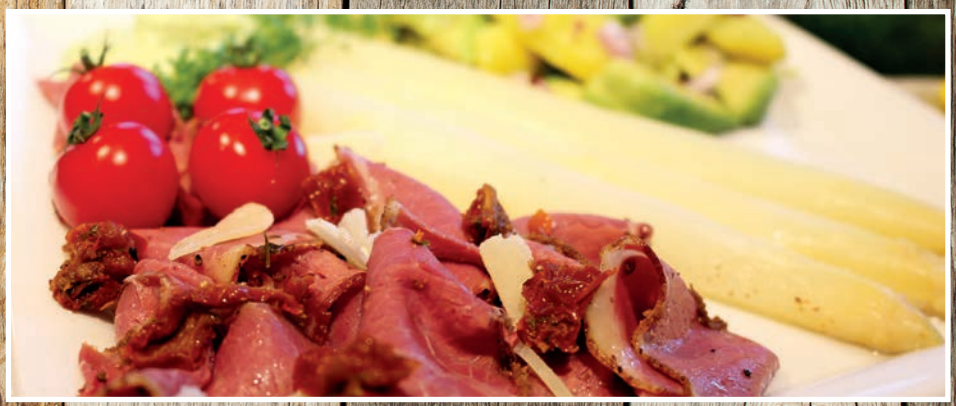
Pastrami als Suppeneinlage

Edel-Pastrami ist eine köstliche Einlage für viele Suppenvariationen. Ideal zu Spargel-, Blumenkohl- oder Pilzcremesuppe, die Sie wie gewohnt zubereiten und anschließend auf dem Teller mit geraspeltem Pastrami garnieren.

Pikante Pastrami-Rösti

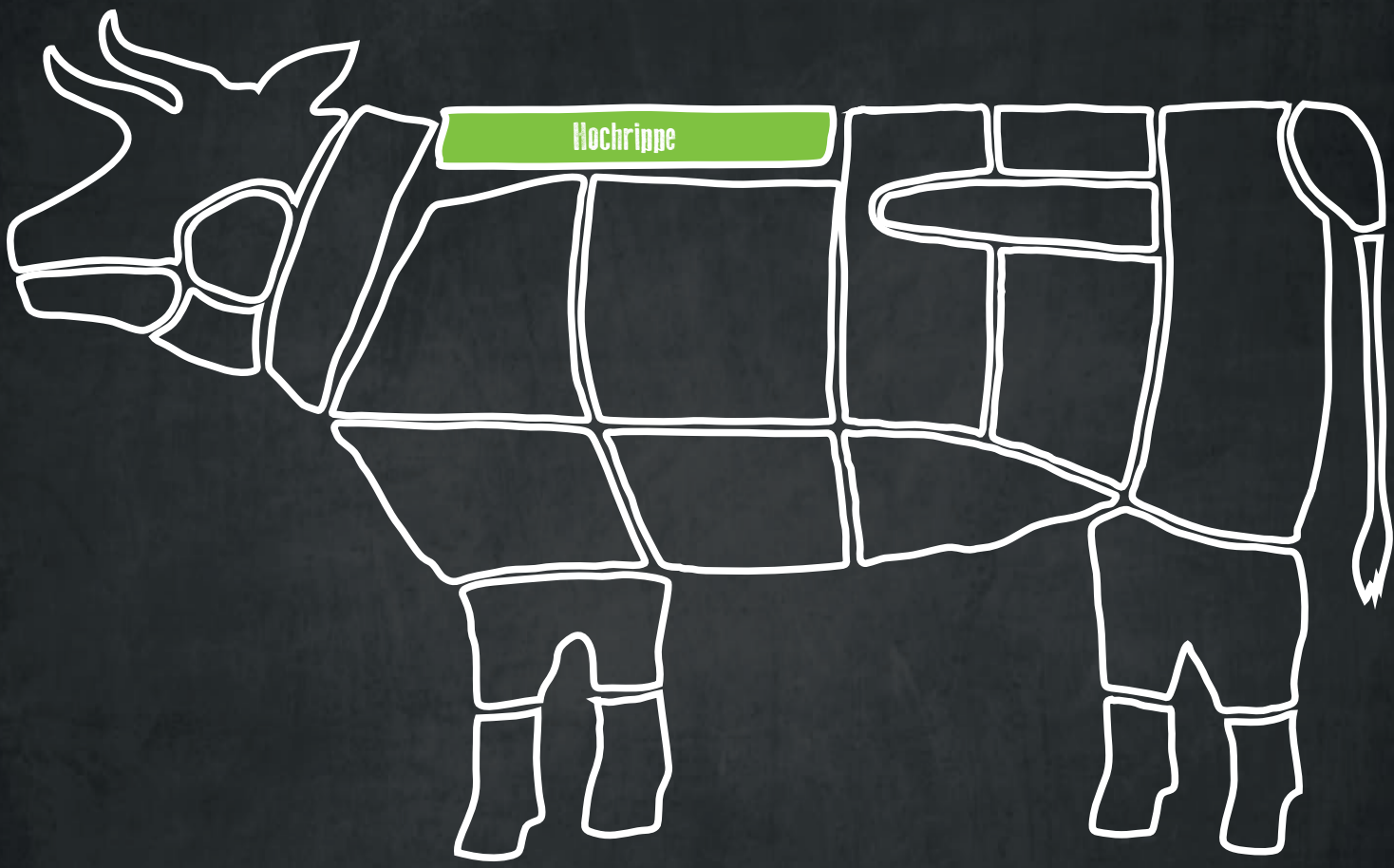
Braten Sie aus geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Salz und Zwiebeln eine Rösti. Erwärmen Sie die Pastrami in Olivenöl in der Pfanne, und garnieren Sie damit die Rösti. Reichen Sie dazu Senfbutter oder Remoulade und Gewürzgurken-Würfel.

Unsere Fleischspezialität präsentiert Ihnen Mitarbeiterin Natalia Gauk.



Teilstücke vom Rind: Was wird woraus gemacht?

Neue Serie im Marktgeflüster
Teilstücke vom Rind



Rindfleisch ist für viele Fleischliebhaber das höchste aller Gefühle, eine kulinarische Offenbarung: innen zartrosa und außen knusprig braun. Grundsätzlich gilt: Je weniger die jeweilige Muskelpartie beansprucht wurde, desto zarter das Fleisch. Einige Teilstücke vom Rind eignen sich wunderbar für die Zubereitung von zartem Braten. Aus anderen lassen sich dagegen saftige Steaks schneiden. Das richtige Fleischstück ist eine wichtige Voraussetzung, damit die unterschiedlichen Gerichte gut gelingen. Doch wissen Sie wirklich genau, welches Teil des Rindes Sie wofür am besten verwenden? In dieser Serie stellen wir Ihnen die verschiedenen Teilstücke des Rindes einmal näher vor – dieses Mal die Hochrippe.

Das Teilstück aus dem vorderen Rücken des Rindes wird als Hochrippe bezeichnet. Für die Hochrippe oder Hohe Rippe sind der magere Fleischkern sowie die Fetteinlagerungen zwischen den umliegenden Muskeln charakteristisch. Dadurch wird das Fleisch des Rindes aromatisch und saftig. Die Hochrippe ist kulinarisch sehr vielseitig: Sie eignet sich zum Kochen, Braten und Schmoren. Sie können sie wunderbar für würzigen Sauerbraten, deftige Eintöpfe und feine Gulaschgerichte verwenden. Ihrer kulinarischen Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Lange genug abgehangen, eignet sich die Hochrippe vom Rind auch hervorragend fürs Fondue. Fondue ist gesellig: Sie müssen nicht lange in der Küche stehen und kochen, sondern sitzen mit Ihren Gästen gemütlich gemeinsam am Esstisch und plaudern miteinander, während im großen Topf in der Mitte das Fleisch brutzelt. Außerdem sind das Entrecote beziehungsweise Rib-Eye-Steak sowie das Prime-Rib- Steak Teilstücke der Hochrippe vom Rind. Der Fettanteil, der sogenannte Fettkern, verleiht dem Rib-Eye-Steak seinen Namen. Er erinnert häufig an ein Auge, das auf Englisch: „eye“ heißt. Um beim Braten oder Grillen den typisch buttrigen Geschmack zu erzielen, weist das Steak idealerweise eine hohe Fettmarmorierung auf. Denn Fett ist ein Geschmacksträger. Würzen Sie es ganz nach Ihren Wünschen, und genießen Sie es!

Stück für Stück eine bessere Welt: nachhaltige Pandooprodukte

Ob Wattestäbchen, Kinder-Zahnbürsten, Cocktail-Strohhalme, Thermobecher oder Tücher: Wir haben die Bambusprodukte von pandoo im Sortiment – aus Liebe zur Natur. Denn das Thema Nachhaltigkeit ist für uns eine Herzensangelegenheit. Das Unternehmen pandoo mit Sitz in Konstanz am Bodensee produziert plastik- und holzfreie Alternativen für Alltagsgegenstände. „Der Plastikmüll bleibt uns noch bis zu 600 Jahre erhalten. Jedes kleine Stück Plastik, das wir vermeiden können, ist wertvoll für den Erhalt der Erde“, nennt Geschäftsführer Salvatore Decker den Hintergrund der Firmengründung. „Wir bieten Ihnen mit ultra schnell wachsenden Rohstoffe eine Alternative, für die kein Baum gefällt werden muss. Gleichzeitig unterstützen wir Aufforstungsprojekte. Wir glauben leidenschaftlich daran, dass die Welt ein besserer Ort wäre, wenn jeder in seinem Alltag auf unseren Planeten achten würde und wir die vorhandenen Rohstoffe sinnvoller nutzen würden. Ohne die Erde, die Wälder und Ozeane könnten wir nicht überleben.“

Die mehr als 1500 bisher bekannten Arten von Bambus wachsen fast überall auf der Welt – außer in der Antarktis und Europa. Daher sei der Import aus China unabdingbar, sagt Salvatore Decker. „Uns ist dabei die CO_2-neutrale Fracht besonders wichtig. Deswegen kompensieren wir die von unserem Import ausgelösten Emissionen mittels monetärer Spenden über myclimate.org. So möchten wir garantieren, dass unsere Nutzung von Bambus keine Umweltschäden bewirkt. Wir möchten durch die Bambusprodukte und ihren leider bisher noch langen Transportweg für die Menschen vor Ort Arbeitsplätze schaffen und eine faire Zusammenarbeit garantieren. Unser Ziel ist es, eine immer noch nachhaltigere Lösung zu finden – in Bezug auf die Produkte und Ressourcen. Langfristig möchten wir Bambusplantagen in Europa aufbauen und als Rohstoff verwenden.“

Unser Sortiment an Pandooprodukten zeigt Ihnen Liana Fehl, Auszubildende in unserem Markt an der Krahnstraße in Osnabrück.

Bewusstsein für einen nachhaltigeren Lebensstil schärfen

Salva, Chris und Sebi (von links) gründeten das Unternehmen pandoo.

Inspiriert zur Gründung seines Start-ups pandoo hat ihn eine Reise nach Malaysia durch den geschützten Taman-Negara-Nationalpark vor fünf Jahren. Salvatore Decker, Geschäftsführer von pandoo: „Ich war erstaunt über die Ausmaße der Rodung der Wälder. Ich habe mich gefragt: Wie kann es sein, dass wir Menschen in 60 Jahren etwa 50 Prozent der tropischen Regenwälder zerstört haben?“ Aus der Neugierde zum Thema Abholzung heraus entstand sein Pilotprojekt mit der Küchenrolle aus Bambus. „Das Feedback zum ersten Produkt war unglaublich positiv“, sagt er. „Das hat mich angespornt, den alltäglichen Status quo in Bezug auf Nachhaltigkeit zu hinterfragen.“

Im Januar 2017 holte sich Salvatore Decker seine langjährigen Freunde Sebi und Chris mit ins Boot, um gemeinsam pandoo zu gründen. „Wir von pandoo möchten ein Bewusstsein für einen nachhaltigen Lebensstil zu schaffen. Für uns. Für unsere Erde. Und für die Generationen nach uns. Jeden einzelnen Tag“, erläutert Salvatore Decker seine Unternehmensphilosophie. „Wir möchten Wege aufzeigen, das Leben selbstständig und als Gemeinschaft umweltschonend zu gestalten. Unsere Vision ist es, langfristig die Plattform für einen bewussten Konsum und bewussten Lebensstil zu sein. Unsere Produkte zeigen, dass jeder einzelne Beitrag im Alltag zählt. Was wir mit Pandas gemeinsam haben? Wir lieben Bambus!“

Die Wattestäbchen zum Beispiel sind der ideale Beweis dafür, dass man mit kleinen Veränderungen im Alltag etwas bewirken kann. Sie sind ein reines Naturprodukt aus schnell nachwachsendem Bambus und biologischer Baumwolle und auch in der Variante für Babys und Kleinkinder mit Sicherheitszonen erhältlich. Die waschbaren Bambustücher von pandoo sind vielseitig einsetzbar. Salvatore Decker: „Wir produzieren deutlich weniger Müll und sparen langfristig dabei sogar – gut für die Umwelt und für den Geldbeutel! Ich möchte, dass auch nachfolgende Generationen die Schönheit der Natur genießen können!“

Weitere Informationen erhalten Sie auch im Internet unter www.gopandoo.de.

Trend: Jackfrucht – vom Geheimtipp zum Fleischersatz

Unsere Auszubildende Liana Fehl präsentiert Ihnen die Jackfrucht.

Cremig mit Nuancen von Ananas, Vanille, Mango, Bananen: Wir möchten Ihnen die Jackfrucht ans Herz legen, die wir Ihnen in unseren Obst- und Gemüseabteilungen anbieten. „Sie ist der Fruchttrend des Jahres und schmeckt einfach super“, betont Liana Fehl, Auszubildende unseres Marktes an der Krahnstraße in Osnabrück aus eigener Erfahrung. Die Tropenfrucht wächst seit Jahrhunderten in Asien und ist dort ein Grundnahrungsmittel. Sie wird als Dessert oder Snack serviert, weil sie intensiv und süßlich schmeckt. „Auch die Kerne können Sie mitessen“, hebt Liana Fehl einen weiteren Pluspunkt hervor. „Sie haben eine Note von Esskastanien.“

Der Clou: Die Jackfrucht ist der perfekte Fleischersatz. Wenn sie weiterverarbeitet wird, entsteht ein feinfaseriges Fleischimitat. Das gebratene Fruchtfleisch erinnert an Hühnchen. Ob Burger-Patty, Spareribs, Curry, Suppeneinlage oder Gelee: Mit den richtigen Gewürzen und Marinaden ist die Jackfrucht kulinarisch sehr vielseitig – und gesund! Liana Fehl: „Sie ist reich an wertvollen Mineralstoffen.“

Wir haben auch die getrockneten Jackfruit-Stücke von Mr. Jack im Sortiment für Sie, die in mundgerechte Stücke geschnitten und in leckeren Styles mariniert werden. Einfach in der Mikrowelle oder Pfanne erhitzen und genießen! Mr. Jack gibt es auch in einer naturbelassenen Variante mit salzig eingelegten Jackfruit-Stücken.

Die Jackfrucht hat es aber nicht nur in sich, auch äußerlich kann sie punkten. Sie kann bis zu einem Meter lang werden und gilt damit als größte Baumfrucht der Welt. Bis zu 30 Kilogramm bringt das exotische Lebensmittel auf die Waage. Unsere Auszubildende hat noch einen Tipp für Sie parat: „Seien Sie vorsichtig bei der Zubereitung – die Jackfrucht klebt extrem!“ Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Liana Fehl: „Wenn Sie die Jackfrucht einmal selbst probieren möchten, dann bereite ich sie Ihnen gern einmal im Markt an der Krahnstraße zu.“

Unser Rezeptipp: Jackfruit-Teriyaki-Sandwich

(für 4 Personen)

Zutaten

• 8 Scheiben Sandwich-Toast • 200 g Jackfruit, Teriyaki Style • 4 EL Butter • 4 Blätter Blattsalat • 2 Tomaten • 2 TL Olivenöl • 1 Zwiebel, rot • 3 EL Parmesan • 1 TL Sesam

Zubereitung

1. Für das Sandwich das Toastbrot mit Butter bestreichen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten für 3 Minuten anrösten.
2. Die Tomaten in Scheiben schneiden und je vier Tomatenscheiben auf vier Scheiben Sandwichtoast verteilen. Den Salat waschen, trocken schütteln und auflegen. Die Zwiebel halbieren, pellen und in feine Streifen schneiden.
3. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen für 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Das Teriyaki-Jackfruitfleisch dazugeben und für 3 bis 5 Minuten mit anrösten.
4. Die Jackfruit auf dem Salatblatt platzieren. Den Parmesan hobeln und zusammen mit dem Sesam auf dem Fleisch verteilen. Die zweite Sandwichscheibe aufdrücken und servieren.

Rückenwind von uns für die Junior Panthers

Jana Sprehe auf dem Weg zum Korb, Rahel Kohlmeyer blockt ihr den Weg frei.

© Guido Wietheuper

Frisches Rot: Wir haben den Junior Panthers vom Osnabrücker Sportclub (OSC) einheitliche Aufwärm-T-Shirts spendiert. „Außerdem konnten wir uns dank des Sponsorings von Tom Kutsche Kapuzenpullover und Trainingshosen anschaffen“, freut sich Co-Trainer Lars Herrmann über die vertrauensvolle Zusammenarbeit. Er trainiert die Basketballerinnen gemeinsam mit Trainerin Constanze Wegner. „Tom Kutsche hat uns schnell und unkompliziert unterstützt. Er hat immer ein offenes Ohr. Wir bedanken uns herzlich dafür. Für uns ist das eine große Hilfe.“ Die Junior Panthers sind die U18-Mannschaft der Giro-Live Panthers. Das Basketball-Team besteht aus 15 Mädchen der Jahrgänge 2001 bis 2004. „Wir spielen in der Weiblichen Nachwuchs-Basketball-Bundesliga (WNBL). Das ist die höchste deutsche Basketballliga für Spielerinnen im Alter von unter 18 Jahren. Als Vierter der Nordwest-Staffel sind wir in die Runde um die Deutsche Meisterschaft gegangen“, erläutert Lars Herrmann die Mannschaftsstruktur näher. „Leider sind wir im Achtelfinale gegen den TuS Lichterfelde ausgeschieden.“

Die Junior Panthers: eine starke Truppe, die sich aufeinander verlassen kann, die zusammenhält. „Altersbedingt haben wir allerdings eine Fluktuation bei den Spielerinnen im Team, die nach ihrer Zeit bei uns in den Seniorinnen-Bereich wechseln“, erklärt Lars Herrmann. „Deshalb haben wir eine junge Mannschaft mit Spielerinnen aufgestellt, die aus verschiedenen anderen Vereinen, zum Beispiel aus Osnabrück, Bad Essen und Bielefeld, zu uns gekommen sind. Aus früheren Rivalinnen sind nun Mitspielerinnen und Freundinnen geworden, die sich von einer ganz anderen Seite kennengelernt haben und zu einem Team zusammengewachsen sind. Unser Ziel ist es, in der nächsten WNBL-Saison wieder unter die ersten vier Teams unserer Staffel und somit erneut in die Play-offs zu kommen. Wir möchten Runde um Runde weiterkommen. Wir haben sehr gute Voraussetzungen, weil zehn Mädchen bei uns im Kader bleiben werden. Wir wissen deshalb ganz genau, wie wir im Team ticken!“

Die Junior Panthers freuen sich über das Sponsoring von Tom Kutsche.

© Guido Wietheuper

Führungsspielerin Tessa Strompen, die auch in der 2. Liga bei den Damen zum Einsatz kommt.

BROGSITTER
SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT

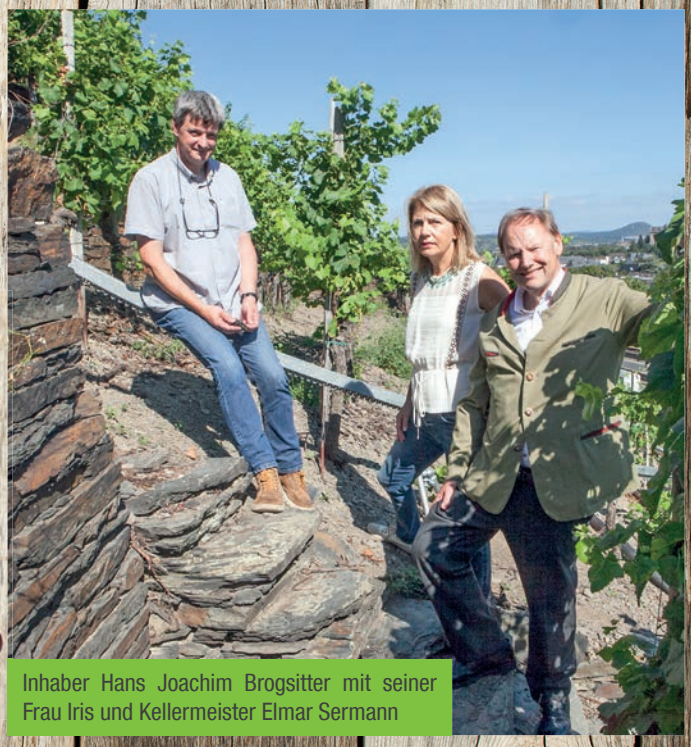
Edle Tropfen aus Tradition und Leidenschaft

Mit Gefühl und Leidenschaft: Familie Brogsitter ist seit dem Jahr 1600 in Deutschland gutem Wein verpflichtet. Wir führen ihre edlen Tropfen auch in einigen unserer Märkte. „Mehr als 410 Jahre Tradition im An- und Ausbau gepflegter Kreszenzen bilden unsere Kompetenz“, erläutert Inhaber Hans Joachim Brogsitter seine Unternehmensphilosophie. Am Sitz in Grafschaft-Gelsdorf im Weinbaugebiet der Ahr/Rheinland-Pfalz werden mehrfach hochprämierte Weine und Rebsorten-Sekt nach modernsten Verfahren hergestellt. In den Gewölbekellern des Stammhauses Brogsitter reifen die Weine in Eichenholzfässern und Barriques zu ihrer Vollendung.

Versierte Winzer und Kellermeister garantieren gemeinsam mit dem Inhaber Hans-Joachim Brogsitter einen hohen Qualitätsanspruch. „Wir haben in den vergangenen Jahren erheblich in unseren Familienbetrieb investiert, was der Qualität der Weine spürbar zugutekommt“, sagt Hans Joachim Brogsitter. „Im Jahr 2006 haben wir ein komplett neues Weingut mit seinen Betriebsgebäuden in Betrieb genommen. 2007 erfolgte die Inbetriebnahme der hochmodernen Abfüllanlage für Wein und Sekt. Seit 2014 haben wir zusätzlich zur selektionierten Handlese eine vollautomatische, optische Traubensortierung. Unser modern und effizient betriebenes Hochregallager bietet große Kapazität für die Lagerung von Weinen, Sekten und Spirituosen. Die Spezialböden und neuesten modernen Geräte entsprechen den höchsten Qualitätsstandards. Außerdem sind wir zertifiziert für ökologisch erzeugte Lebensmittel.“

Eine schnelle und sichere Belieferung der Kunden sei für ihn Perfektion aus Erfahrung. Hans Joachim Brogsitter: „Die Qualität und Bekömmlichkeit unserer Produkte steht bei uns immer an erster Stelle. Neben eigenen Weinen und Sekten bieten wir eine Vielfalt internationaler Spezialitäten an.“

Seit dem Jahr 1246 findet das Gasthaus Sanct Peter Erwähnung. Seine Geschichte geht bis ins Jahr 600 zurück. Ein gastliches Haus voller Tradition, Kultur und historischen Kostbarkeiten mit reizvollen Facetten. Hans Joachim Brogsitter: „Wir bieten Ihnen eine gehobene, frische und regionale Küche. Lassen Sie sich von uns verwöhnen!“ Weitere Informationen erhalten Sie unter www.weingut-brogsitter.de



Inhaber Hans Joachim Brogsitter mit seiner Frau Iris und Kellermeister Elmar Sermann

Genussempfehlungen

Hausgemachter Feinschmeckersalat

Käsesalat mit Gemüse und gekochtem Schinken

Eine köstliche Salatkomposition aus Joghurt-Dressing, holländischem Gouda, Ananas, Lauch, Hinter-Kochschinken und Mandarinen-Orangen. Von uns für Sie mit ganz viel Liebe und Leidenschaft zubereitet. Der Käse und der Hinter-Kochschinken werden fein gewürfelt bei der Zubereitung. Dieser pikante Käsesalat mit Gemüse und gekochtem Schinken eignet sich auch als außergewöhnliche Beilage zum Grillen oder einfach pur. Die fruchtig-frische und die würzige Note ergänzen sich beim Feinschmeckersalat wunderbar. Lassen Sie es sich schmecken!

Wein des Monats

Grauer Burgunder Qualitätswein Premium

Erzeuger:	Reinhard & Blanck/Erzeugergemeinschaft
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Art:	Weißwein
Charakter:	halbtrocken
Beschreibung:	Feines Burgunderbukett, erinnert an Birnen und Zitrusaromen. Halbtrocken im Geschmack, elegante Frucht.
Speisebegleiter:	Gerichte wie Fisch, Spargel, Käse und Schweinefleisch passen hervorragend zu diesem Wein.
Lagerfähigkeit:	bis 2022
Alkohol:	12,2 %
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	12,4 g/l

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

Die aktuelle Frage lautet:

Was ist das Besondere am Zitronenhähnchen?

Siegfried Jostwerth, Abteilungsleiter der Frischetheke im Markt in Voxtrup, gibt die Antwort:

Außen knusprig, innen schön zart und aromatisch – so ist das perfekte Zitronenhähnchen! Dabei wird das Hähnchen mit Zitronenscheiben und Thymianzweigen gefüllt. Außerdem wird eine Paste, die unter anderem aus Knoblauch und Zwiebeln besteht, unter die Haut des Hähnchens geschoben. Die Zitrone verleiht dem Hähnchen eine fruchtig-frische Note und einen köstlichen Duft.
Unser Service für Sie: Wir bieten Ihnen das Zitronenhähnchen schon küchenfertig an, damit Sie nicht selbst in der Küche stehen müssen. Sie brauchen das Zitronenhähnchen nur noch zu Hause in den Backofen zu schieben – fertig! Praktisch, schnell, lecker – für ganz besondere Genussmomente! Dazu empfehle ich Ihnen einen Blattsalat und ein frisches Baguette.

Zitronenhähnchen mit Ofengemüse (für 4 Personen)

Zutaten für das Gemüse:
- 100 g Gelbe Bete, roh
- 100 g Rote Bete
- 100 g Ringelbete
- 100 g Pastinake
- 100 g Schalotte
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise bunter Pfeffermix aus der Mühle
- 3 EL Ahornsirup

Zutaten für das Huhn:
- 2 Stk. Hähnchen
- 3 Zweige Petersilie
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Thymian
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stk. Limette
- 1 Stk. Zitrone
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise bunter Pfeffermix aus der Mühle
- 100 ml Rapsöl

Zubereitung:
1. Den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 140 Grad) erhitzen.
2. Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Die Zitrone und die Limetten reiben und auspressen. Knoblauch, Limette und Zitrone zusammen in einen großen Mörser geben und mit dem Öl, Salz und Pfeffer zusammen mörsern, bis es eine geschmeidige Masse ergibt.
3. Die Beten und die Schalotten schälen und in gleich große, längliche Spalten schneiden. Alles in eine ofenfeste Form geben, salzen und pfeffern, mit 3 EL Ahornsirup übergießen und Butterflocken hinzugeben.
4. Das Huhn unter fließendem Wasser innen und außen waschen und sorgfältig trocken tupfen. Die Haut der Hähnchenbrust mit dem Finger vorsichtig vom Fleisch lösen und links und rechts eine Butterscheibe zwischen Haut und Fleisch schieben. Das gesamte Hähnchen mit der Zitronen-Limetten-Paste bestreichen und auf das Gemüse stellen.
5. Alles zusammen für 60 Minuten in den Ofen geben, bis das Hähnchen goldbraun und kross ist. Hähnchen mit einer Geflügelschere in 6 Teile schneiden und mit dem Gemüse zusammen auf einem großen Teller servieren.
6. Petersilie hacken und anschließend auf das Hähnchen streuen.

Summ, summ, summ: Wissenswertes über Bienen

Farbliche Vielfalt

Bienen haben nicht nur eine gelb-schwarze Musterung – es gibt auch Wildbienen, die unterschiedlich stark rötlichbraun gefärbt sind. Diese Wildform erzeugt zwar keinen Honig, für die Natur ist sie aber immens wichtig, da sie viele Nutz- und Wildpflanzen bestäubt und so dafür sorgt, dass die Pflanzen ihre Früchte entwickeln können.

Klare Aufgabenteilung

In einem Bienenvolk leben drei verschiedene Arten von Honigbienen, die sich in ihrer Größe unterscheiden:

Die Chefin (bis zu 20 mm) in der Kolonie ist die sogenannte Königin, sie legt pro Tag etwa 2 000 Eier und hat eine Lebensdauer von ein bis fünf Jahren.

Von der dritten Gattung, den Drohnen (zwischen 15 und 20 mm), gibt es einige Hundert Exemplare. Sie leben nur während des Sommers und haben ausschließlich die Aufgabe, die Königin zu begatten.

Damit im Bienenstock alles reibungslos läuft, sind bis zu 60 000 weibliche Arbeitsbienen (bis zu 15 mm) fleißig unterwegs und erledigen alle Versorgungsaufgaben. Im Sommer leben sie zwischen drei bis sechs Wochen.

Früher waren Körbe das Zuhause

Als Behausung für die Bienenvölker verwendeten Imker bis ins 19. Jahrhundert hinein noch geflochtene Bienenkörbe. Die Körbe haben im Vergleich zu neueren Bienenkästen den Nachteil, dass man zum Ernten des Honigs einen Teil des Wabenwerks herausschneiden musste und damit der Korb zerstört wurde.

Wabe hat mehrere Aufgaben

Eine Wabe, ein aus Wachs geformter Teil des Nests, ist ein wichtiger Bestandteil des Bienenstocks. Er wurde von den Honigbienen geformt und dient der Aufzucht der Brut und der Nahrungsspeicherung.

Viel unterwegs

Honigbienen suchen ihre Nahrung in einem Umkreis von drei bis vier Kilometern um ihren Stock herum. Im Vergleich: Auf den Menschen übertragen hieße dies, für die Nahrungsbeschaffung rund 2 500 Kilometer zu reisen. Bienen müssen rund 2 Millionen Blüten anfliegen, um ein halbes Kilogramm Honig zu produzieren. Sie legen dabei eine Flugstrecke von 120 000 Kilometern zurück.

Angebot und Nachfrage

Mehr als 20 Kilogramm Honig produziert im Schnitt ein Bienenvolk pro Jahr. Rund 1,1 Kilogramm Honig verzehrt ein Deutscher im Schnitt pro Jahr.

Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine

Das Frühlingsrätsel – was blüht denn da?

Es wächst und blüht, wohin man sieht, und die Schmetterlinge fliegen um uns herum – das ist Frühling. Im Frühjahr werden die meisten Blumen ausgesät, um sich im späten Frühling und im Sommer an der bunten Farbenpracht zu erfreuen. Ob im Garten oder auf dem Balkon: Mit Blumen wirkt unsere Umgebung einfach lebendiger und freundlicher. In diesem Rätsel werden die beliebtesten Blumen gesucht, die häufig auch in deutschen Vorgärten zu finden sind. Jede gesuchte Art ist hinter drei Hinweisen versteckt, die beispielsweise etwas über ihre Herkunft, ihre Blütezeit oder ihren Namen verraten.

1. Hinweis:
Es gibt sie hängend und stehend.
2. Hinweis: [Bild a]
3. Hinweis: Sie werden im Volksmund auch als „Storchschnabel" bezeichnet.

Bild a

1. Hinweis:
Sie gehört zu der Familie der Amaryllisgewächse.
2. Hinweis: [Bild b]
3. Hinweis: Ihre Blütezeit liegt zwischen März und Mai.

Bild b

1. Hinweis:
Sie kommt ursprünglich aus Südamerika und mag es gern sonnig und windgeschützt.
2. Hinweis: [Bild c]
3. Hinweis: Die Blume gehört zur Familie der Nachtschattengewächse.

Bild c

1. Hinweis: Sie wird auch „Blaue Lobelie" genannt.
2. Hinweis: [Bild d]
3. Hinweis: Sie stammt ursprünglich aus Afrika und fühlt sich bei gleichmäßiger Feuchtigkeit am wohlsten.

Bild d

1. Hinweis:
Man verbindet sie stark mit einem unserer Nachbarländer.
2. Hinweis: [Bild e]
3. Hinweis: Ihren Namen verdankt sie der Ähnlichkeit einer bestimmten Kopfbedeckung ihrer Heimat Vorderasien – dem Turban

Bild e

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Frühlingsrätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit den Lösungen bis zum 6. April 2019 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösungen: _____ _____ _____ _____ _____

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem Kutsche-Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 6. April 2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Veranstaltungstipps

„The Producers" – Musical von Mel Brooks

© Philipp Hülsmann

Der schüchterne Buchhalter Leo Bloom und der ruinierte Musicalproduzent Max Bialystock wollen einen Flop produzieren und dabei Gewinn einfahren. Doch trotz des schlechtesten Stücks, des schlechtesten Regisseurs und der schlechtesten Darsteller kommt es am Premierenabend ganz anders. Der Film „The Producers" aus dem Jahr 1967 wurde 2001 in New York als Musical uraufgeführt und zählt seitdem zu einem der erfolgreichsten Werke seines Genres. Erleben Sie den Broadwayhit als eine spartenübergreifende Produktion der Ensembles des Musiktheaters, des Schauspiels sowie der Osnabrücker Dance Company und des Osnabrücker Symphonieorchesters. Karten sind an der Kasse des Theaters Osnabrück erhältlich sowie unter www.theater-osnabrueck.de, telefonisch unter 05 41/7 60 00 76 oder an der Abendkasse.

- Veranstaltungsort: Theater am Domhof
- Preis: ab 25 Euro, variiert nach Wochentag und Preiskategorie
- Premiere: Samstag, 23. März 2019
  weitere Termine: 5., 7., 12., 14., 20. und 23. April

„Glücksritter .. vom Pech verfolgt!"

© publiks

Was ist Glück? Wie findet man es und was muss man anstellen, damit es bleibt? Nach Freizeitwahn, Weltrettung und Evolution ist Künstler Paul Panzer nun in der philosophischen Königsklasse angekommen. Er tritt seine wohl fantastischste Reise an. Eine Reise zu uns selbst, eine Reise voller unerwarteter Begebenheiten und nur allzu menschlicher Hoffnungen und Ansichten jenseits der Norm – Paul Panzers Plan vom Glück. Warum die innere Mitte finden, wenn der Platz rechts auf dem Sofa noch frei ist? Warum „loslassen", wenn man sowieso schon am seidenen Faden hängt? Warum ist weniger mehr, aber viel nicht nichts? Ist die Abwesenheit von Pech schon Glück? Paul kennt die vermeintlichen Antworten und bricht sie virtuos herunter, auf den ganz normalen Wahnsinn seiner Familie, seines Alltags und überhaupt: den Mikrokosmos seiner Welt. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.osnabrueckhalle.de. Tickets gibt es unter www.ticketmaster.de – solange sie vorrätig sind.

- Veranstaltungsort: Osnabrückhalle
- Preis: Tickets ab 33,25 Euro
- 24. März, 19 Uhr

OsnabrückHalle

© Getty Images, Inc.

Das Leben von Holt Farrier, einem ehemaligen Zirkus-Star, wird auf den Kopf gestellt, als er aus dem Krieg zurückkehrt. Für Zirkusdirektor Max Medici soll er sich um ein Elefanten-Baby kümmern, dessen übergroße Ohren ihn zur Lachnummer in einem Zirkus machen, der ohnehin schon Mühe hat, sich über Wasser zu halten. Doch als Holts Kinder entdecken, dass Dumbo fliegen kann, sind der überzeugungsstarke Unternehmer V.A. Vandevere und eine Trapezkünstlerin namens Colette Marchant zur Stelle, um aus diesem ganz besonderen Dickhäuter einen Star zu machen.

ab 21. März 2019

Head Full of Honey

© Warner Bros. Entertainment Inc.

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

allfrisch