

Marktgeflüster



Erdbeeren: Rot, frisch und so verführerisch



Liebe Leser,
es ist wieder so weit, die beliebte Erdbeerzeit nimmt immer mehr an Fahrt auf. Der langsam zu Höchstform auflaufende Frühling versüßt uns die angenehm warmen Tage mit einer Vielzahl verlockender Leckereien. Allen voran kommen die kleinen Beerenfrüchte zu dieser Zeit ganz groß raus und werden ab Mai auf den Feldern in der Region geerntet. Genauso bunt wie derzeit die Natur daherkommt, sind auch die Themen dieser Ausgabe unserer beliebten Marktzeitung. Neben regionalen Delikatessen wie dem Osnabrücker Friedensschinken als Genussempfehlung zum Spargel zeigen wir Ihnen mit dem Keksteig zum Löffeln und YFood, einer gesunden Mahlzeit aus der Flasche, zwei exklusive Neuheiten aus dem Foodstarter-Regal. Mit Stark und Lycka stellen wir Ihnen neue Marken für Müsli und Porridge aus unserem Sortiment vor. Bleiben Sie neugierig, es gibt viel zu Entdecken!

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Müsli und Porridge
- Osnabrücker Friedensschinken
- Neues vom Foodstarter-Regal
- Neue Azubis gesucht



STARK & Lycka: soziale Hilfe und natürliche Lebensmittel

Was wäre, wenn unser Konsum, unser Impuls Neues auszuprobieren und zu genießen, einen Beitrag leisten kann, um eine Welt ohne Hunger zu erschaffen? Die Marken Lycka und STARK machen 100 % natürliche Lebensmittel in Bio-Qualität, die mehr können, als nur lecker zu sein. Jährlich geben die Europäer 2,3 Billionen Euro für Lebensmittel aus, während gleichzeitig 800 Millionen Menschen hungern. Die Vision der Marken ist es, dem Hunger auf der Welt ein Ende zu setzen! Immer mehr Menschen sind Statistiken nach zu urteilen dafür bereit, mehr Geld für nachhaltige und gesunde Lebensmittel auszugeben. So haben die beiden Marken Produkte entwickelt, die 100 % natürlich, anstatt voller Chemie sind und nicht nur uns, sondern auch anderen Menschen etwas Gutes tun.

Die Marke STARK wurde von Johanna und Lukas mit dem festen Glauben daran gegründet, dass Sport für jeden von uns wichtig ist und Perspektive schafft. STARK steht für biologische und natürliche Sporternährung, die auf sportlicher und sozialer Mission ist. STARK zeigt, dass Sporternährung biologisch, einfach und natürlich sein kann und sollte. Denn Protein ist nicht nur für Sportler ein wichtiger Makronährstoff. Protein ist Grundbaustein aller menschlichen Zellen und des-

halb essentieller Bestandteil jeder Ernährung. Mit STARK möchten sie der Welt einen echten Nährwert bieten und machen daher hochwertige Bio-Proteinprodukte, die eine soziale Mission haben. Der Antrieb liegt dabei darin Qualität, Bezugsquellen und Produktion ganzheitlich nachhaltig zu denken und immer besser zu werden.

Und auch sonst geht es bei STARK natürlich um Stärke: individuelle Stärke zu fördern und Impulse zu geben – mit neuen Blickwinkeln auf all das, was Menschen um das Thema der eigenen Stärke und Sport bewegt. Sport hat die Macht, die Welt zu verändern. Deshalb unterstützen 10 Cent jedes Produkts in Kooperation mit der Deutschen Welthungerhilfe die „Fußballschule für den Frieden“ in der Hauptstadt der Zentralafrikanischen Republik. Hier setzt sich die Marke gezielt für die Förderung von Bildung, Gesundheit und Gleichberechtigung von Mädchen und Jungen ein und trägt so seit der Markengründung zu einer nachhaltigen Zukunft in Frieden bei.

Lycka heißt „Glück“ auf Schwedisch. Denn mit den Produkten werden nicht nur Glücksgefühle auf der Zunge, sondern auch im Herzen verbreitet. 2013 stand berryjoy, das erste Startup von Gründer Felix und seinen Freunden Sven und Johannes, kurz vor dem Aus. Doch

aufgeben und eine Festanstellung suchen war für die drei keine Option – 2014 gründeten sie Lycka. Die Gründer fragten sich damals: „Was bleibt, wenn wir doch alles gegen die Wand fahren sollten?“ Aus dieser Frage entsprang der Wunsch, einen Teil dazu beizutragen, die Welt ein klein wenig besser zu machen. Diese Vorstellung konkretisierte sich immer weiter in der Vision der Marke Lycka.

Ein Produkt aus dem vielseitigen Lycka-Sortiment, das seit Neustem in den Märkten von Tom Kutsche erhältlich ist, ist das Granola Knuspermüsli. Dabei wurde der Fokus auf gute Nährwerte mithilfe von weniger und natürlichem Zucker aus Dattel und Agave gelegt. Das Knuspermüsli ist in den vier Sorten Kakao-Brombeere, Apfel-Zimt, Schoko-Nuss und à la Carrot-Cake.

Seit ihrer Gründung arbeiten beide Marken mit der Welthungerhilfe zusammen. Während Lycka nach dem 1-zu-1-Prinzip mit jedem verkauften Produkt eine Schulumahlzeit für Kinder in Burundi, Ostafrika ermöglicht, unterstützt STARK den Aufbau einer Fußballschule für den Frieden in der Zentralafrikanischen Republik. Von Beginn an war es das Ziel, mit beiden Marken mehr zu erreichen, als unseren Konsumenten ein tolles Produkt zu bieten!



Das soziale Engagement ermöglicht Schulumahlzeiten für Kinder im ostafrikanischen Burundi.



Ein Grund zum Feiern: Die Marke von einer Million Schulumahlzeiten ist geknackt.

Unsere Neuheiten von STARK im Sortiment

Proteinporridge Natur Pur

Für alle Kreativköpfe, die sich am liebsten selbst ausprobieren. Ein Basisporridge mit extra viel Molkeprotein (35 % Proteinanteil), welchem beliebig Obst, Süße und alles, was das Herz begehrt, hinzugefügt werden kann. Mit Milch oder pflanzlichen Alternativen warm und kalt aufgießen und dank der extra zarten Haferflocken innerhalb von nur zwei Minuten genießen.



Proteinporridge Blaubeere Mandel Kokos

Die pflanzliche Alternative mit viel Mandelprotein (25 % Proteinanteil), gefriergetrockneten Blaubeeren und Kokosraspeln – perfekt für alle, bei denen es morgens schnell gehen muss und die trotzdem nicht am Genuss sparen wollen. Die perfekte Süße bringen getrocknete Feigenstücke. Wie bei allen Porridges von STARK mit Milch oder pflanzlichen Alternativen warm und kalt aufgießen und dank der extra zarten Haferflocken innerhalb von nur zwei Minuten genießen.



Proteinmüsli Himbeere Schoko

Im STARKen Proteinmüsli findet man ausschließlich rein pflanzliche und sorgfältig ausgewählte Biozutaten, denn unnötiger Schnickschnack kommt STARK nicht in die Dose. Hier warten die Extraportion Schoko-Crunchy, viele Ballaststoffe und Sojaflocken hergestellt in Österreich.



Proteinporridge Apfel Mohn Dattel

Mit viel Protein aus Biomilch. Wie alle Porridges enthält auch dieses Porridge keinen Zusatz von Zucker. Die Süße kommt ausschließlich aus der Dattel. Gepaart mit getrockneten Apfelstückchen und einem Hauch Zimt sorgt das sonnige Frühstück direkt für gute Laune. Mit Milch oder pflanzlichen Alternativen warm und kalt aufgießen.



Unsere Neuheiten von LYCKA im Sortiment

LYCKA Granola

Schluss mit dem langweiligen Frühstück, her mit der Geschmacksexplosion. Weg mit dem unnötigen Zucker, mehr gesunder Genuss, bitte. Bei dem neuen Knuspermüsli wurde der Fokus auf gute Nährwerte mithilfe von weniger und natürlichem Zucker aus Dattel und Agave gelegt. Ob pur, als Topping oder auf Joghurt oder mit veganen Alternativen, mit unserem Granola bekommt jeder nur das Beste zwischen seine Beißerchen. Für den Biss sorgen gebackene Vollkornhaferflocken, Nüsse und Trockenfrüchte, die natürlich alle bio sind.



Unsere Sorten:

- Kakao-Brombeere
- Apfel-Zimt
- Schoko-Nuss
- à la Carrot-Cake



Die „Königin der Beeren“ hat Saison

Der immer mehr in Fahrt kommende Sommer versüßt uns die angenehm warmen Tage mit einer Vielzahl verlockender Leckereien – die Erdbeer-Saison ist im vollen Gange, es ist Beerenzeit! Und bei den meisten steht vor allem die „Königin der Beeren“ ganz oben auf dem Einkaufszettel. Übrigens: botanisch gesehen gehören Erdbeeren gar nicht zu den Beeren, sondern zu den Sammelnussfrüchten. In den Märkten von Tom Kutsche können Sie sicher sein, dass die roten, verführerischen Köstlichkeiten direkt aus der Region stammen und kurze Transportwege hinter sich haben. Seit Jahren verlässliche Lieferanten sind der Spargel- und Erdbeerhof Borgmeyer aus Dissen und Fruchthändler Thorsten Niermann aus Osnabrück, der Beeren von Landwirten aus der Region vertreibt. Mehr Frische geht nicht – also greifen Sie beherzt bei uns in den Märkten zu!

Saison

Etwa von Mai bis Ende September kommen die in Deutschland gepflückten Erdbeeren in die Geschäfte. Da Erdbeeren heute fast überall auf der Welt angebaut werden, kann man sie aber das ganze Jahr über kaufen. Auch durch Treibhaus- und Tunnelanbau stehen Erdbeeren fast das ganze Jahr über zur Verfügung.

Geschmack

Reife Früchte schmecken herrlich süß und erfrischend, die Säure ist kaum spürbar. Leider sagt die Farbe der Erdbeeren nichts über die Reife und damit den Geschmack der Früchte aus – denn je nach Sorte ist die Farbe der reifen Beeren eher hell- oder dunkelrot. Wichtig ist nur, dass die Früchte möglichst durchgehend rot gefärbt sind.

Verwendung

Die saftig-roten Früchte passen sowohl zu süßen, als auch zu herzhaften Gerichten. Besonders gut schmecken sie in süßen Rezepten in Kombination mit Milchprodukten – egal, ob als Eis, Biskuitrolle oder einfach nur mit einem Klecks Sahne. Daneben eignen sich Erdbeeren wunderbar zum Einmachen von Konfitüre und als Püree zum Aufgießen mit Sekt. Man kann sie aber auch als erfrischende Salsa mit gebratenem Hähnchenfilet oder klein geschnitten mit Spargel zu einem erfrischenden Sommersalat kombinieren.

Aufbewahrung

Da Erdbeeren sehr empfindlich sind, sollte man sie möglichst schnell essen. Bis dahin die ungewaschenen Früchte an einem kühlen Ort oder im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Wichtig: sortieren sie beschädigte Erdbeeren vorher aus, da sie schnell schimmeln und dadurch die anderen „anstecken“ können. Bei Raumtemperatur maximal einen Tag, gekühlt höchstens zwei bis drei Tage haltbar.

Erdbeer-Quark-Trifle

Zutaten: (8 Portionen)

- 500 g Erdbeeren
- Orange, unbehandelt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Hibiskussirup
- 200 g Quark
- 1 Becher Crème fraîche légère
- 200 g Mandelbiscotto
- 8 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft und Sirup marinieren. Die Orange mit einer feinen Reibe abreiben und den Abrieb aufbewahren, anschließend die Orange auspressen.
2. Quark mit Crème fraîche, Orangenschale und -saft verrühren. Gebäck in eine feste Tüte geben und mit dem Nudelholz zerbröseln.
3. Mit Quark beginnend und mit Quark endend, abwechselnd Quark, Erdbeeren und Brösel in acht Gläser schichten. Abschließend mit einer Erdbeere und Zitronenmelisse verzieren.





Erdbeer-Maracuja-Bowle

Zutaten: (6 Portionen)

- 250 g Erdbeeren
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Zweig Minze
- 1 Flasche Weißwein, trocken
- 500 ml Maracuja-Nektar
- 1/2 Flasche Sekt, trocken

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, die Blätter entfernen und die Erdbeeren vierteln. Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten, außer den Sekt, in einen Glaskrug geben und 1 bis 2 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit dem gekühlten Sekt auffüllen.



Erdbeermarmelade

Zutaten: (4 Portionen)

- 1 kg Erdbeeren
- 80 ml Limettensaft
- 2 EL Minzblätter
- 20 g Ingwer
- 1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

1. Erdbeeren säubern. Mit einem spitzen kleinen Messer die Kelche entfernen, unschöne Stellen an den Früchten wegschneiden.
2. Erdbeeren klein schneiden. Minzblätter fein schneiden. Ingwer schälen und ganz fein würfeln.
3. Erdbeerstücke in einen Topf geben, Limettensaft, Minze, Ingwer und Gelierzucker zu den Erdbeeren geben, alles gut miteinander vermischen. 2-3 Stunden durchziehen lassen.
4. Auf den Herd stellen und zum Kochen bringen, unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz pürieren, Gelierprobe machen!
5. Heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Entscheidend für die Haltbarkeit ist unabhängig vom Zuckergehalt die Sauberkeit der Gläser. Schon kleinste Verunreinigungen lassen den Inhalt verderben.
6. Nach dem Verschließen stellen Sie das Glas einige Minuten auf den Deckel, damit die Luft entweichen kann. So hält sich Ihre Erdbeermarmelade monatelang!

Neues aus dem Foodstarter-Regal

YFood

Nutrition for a New Generation.



YFood: gesunde Mahlzeit aus der Flasche

YFood ist eine volle, ausgewogene Mahlzeit in Getränkeform, die alles enthält, was der Körper benötigt: Reichlich Protein, 26 Vitamine und Mineralstoffe, essentielle Omega-Fettsäuren und wichtige Ballaststoffe. YFood stillt deinen Hunger (3 bis 5 Stunden) und gibt dir konstante Energie für einen erfolgreichen Tag. Kurz gesagt: YFood ist Nahrung der neuen Generation, die die Wichtigkeit einer schnellen, mobilen, gesunden und preiswerten Ernährung verstanden hat.

YFood besteht aus dem Besten, was die Natur zu bieten hat und ist das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit renommierter Lebensmitteltechnologien, kombiniert mit komplexen Hightech-Herstellungsprozessen. Dies führt zu einer ungekühlten Haltbarkeit von neun Monaten ganz ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen. Aber das Beste daran ist: Es schmeckt einfach verdammt gut! Derzeit gibt es YFood in vier leckeren Geschmacksrichtungen: Smooth Vanilla, Alpine Chocolate, Fresh Berry und Cold Brew Coffee.



Keksteig zum Naschen – wie früher bei Oma

Das genüssliche Ausschlecken der Teigschüssel beim gemeinsamen Backen gehört für viele zu den schönsten Kindheitserinnerungen. Mit Spooning Cookie Dough dürfen nun auch erwachsene Naschkatzen wieder in diesen besonderen Genussmomenten schwelgen – und das sicher ohne Bauchschmerzen. Spooning Cookie Dough ist ein roher Keksteig zum Löffeln. Damit er unbesorgt roh verzehrt werden kann, verzichten die Erfinder in ihrem innovativen Rezept auf Eier und Backpulver und nutzen ein spezielles Mehl.

Gründer des süßen Start-ups sind Diana Hildenbrand und Constantin Feistkorn aus Berlin. Mit ihrer Innovation überzeugten sie in der VOX-TV-Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ sowohl den Investor Ralf Dümmel als auch Familienunternehmerin Dagmar Wöhr. Die seit Neuestem auch in den Märkten von Tom Kutsche erhältlichen Fertigmischungen für rohen Keksteig zum Anrühren treffen den Nerv der Zeit – in den leckeren Sorten Chocolate Chips und Caramel 'n' Salt.

SPOONING

COOKIE DOUGH





Bedford[®]
Delikat essen

Osnabrücker Friedensschinken: eine Delikatesse, die die Welt verbessert



Konstantin Betcher empfiehlt den Osnabrücker Friedensschinken.

Die Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford aus Osnabrück ist weit über die Stadtgrenzen für seine erlesenen Gaumenfreuden bekannt – daher finden auch Kunden der Märkte von Tom Kutsche seit Jahren bereits diese Produkte an den Bedientheken. Mitarbeiter Konstantin Betcher aus dem Markt in Voxtrup empfiehlt den Osnabrücker Friedensschinken – ein echter Genussmoment während der derzeitigen Spargelzeit, mit dem Sie als Kunde gleichzeitig noch etwas Gutes tun können.

Der Osnabrücker Friedensschinken, luftgetrocknet, wird während seiner Reife traditionsgemäß mit Gewürzschmalz eingerieben. Während der Herstellung werden die Schinken bis zu 28-mal in die Hand genommen, vom Zuschnitt über die Salzung mit Meersalz bis hin zur Langzeitreifung. Dieser Edelschinken wird sieben Monate nach einem italienischen, sehr arbeitsintensiven Naturreifeverfahren am Knochen gereift und luftgetrocknet oder geräuchert. Auf diese Weise sind bis zu 80 000 Schinken in den Reifekammern eingelagert.

Nach diesen sieben Monaten wird der Röhren- und Hüftknochen ausgelöst und der Schinken verkaufsfertig zugeschnitten, bevor er verpackt wird. Der Osnabrücker Friedensschinken ist ein einzigartiger, besonders milder Schinken mit Bestnoten im Geschmack. Er ist daher der ideale Begleiter zum König des Gemüses, dem leckeren Spargel, der momentan Hochsaison hat.

2003 hat die Manufaktur Bedford in Kooperation mit „terres des hommes“ eine Initiative ins Leben gerufen, mit der Kinderhilfsprojekte auf der ganzen Welt unterstützt werden. Das Prinzip: Von jedem verkauften Osnabrücker Friedensschinken geht ein Euro an „terres des hommes“. So konnte Bedford in den vergangenen 15 Jahren über 996 000 Euro an Spendengeldern aufbringen. Die Organisation hilft damit bedürftigen Kindern in Kriegsgebieten, stößt Bildungsprojekte an und gibt den Menschen wieder eine Perspektive.

Das erste „Kapitel“ der Erfolgsstory wurde in Angola geschrieben, wo Bedford zahlreiche Bildungs- und Ausbildungsprojekte auf den Weg gebracht hat. Aktuell ist das Unternehmen mit zwei weiteren Initiativen im Krisenherd Myanmar präsent. Also greifen Sie an der Bedientheke beim Osnabrücker Friedensschinken zu, und machen die Welt ein kleines Stück besser!



Gratis Eisverkostung!

PROBIEREN SIE UNSERE EISKREATIONEN

Versüßen Sie sich Ihren Wochenend-Einkauf mit einem besonderen Genuss-Moment: Besuchen Sie uns an unserem Verkostungsstand und gönnen Sie sich eine kleine Eis-Pause! Entdecken Sie unter den verschiedenen Sorten ihren Favoriten und holen Sie sich den Eis-Genuss direkt nach Hause: Eiscreme nach original italienischer Rezeptur in bester Gelateria-Qualität – Ihr Eiscafé für zu Hause!

WIR FREUEN UNS AUF SIE:

28.05. – 29.05.2019

im Markt an der
Lotter Straße 58-61
49078 Osnabrück



LUST AUF EIS?



BRUNO GELATO GMBH
SCHUHMACHERSTR. 26 | 26817 RHAUDERFEHN, GERMANY
FON +49 (0) 4952 95299-0 | FAX +49 (0) 4952 95299-20
INFO@BRUNOGELATO.DE | WWW.BRUNOGELATO.DE

Mein Eiscafé

Eiskreationen sind nach original italienischer Rezeptur gefertigt.

Mit unserem Namen stehen wir als traditionsreiches Familienunternehmen dafür, nicht nur gutes Eis zu kreieren, sondern Sie mit unserer Leidenschaft für den Genuss und „la dolce vita“ zu begeistern.



Bruno Lucchetta

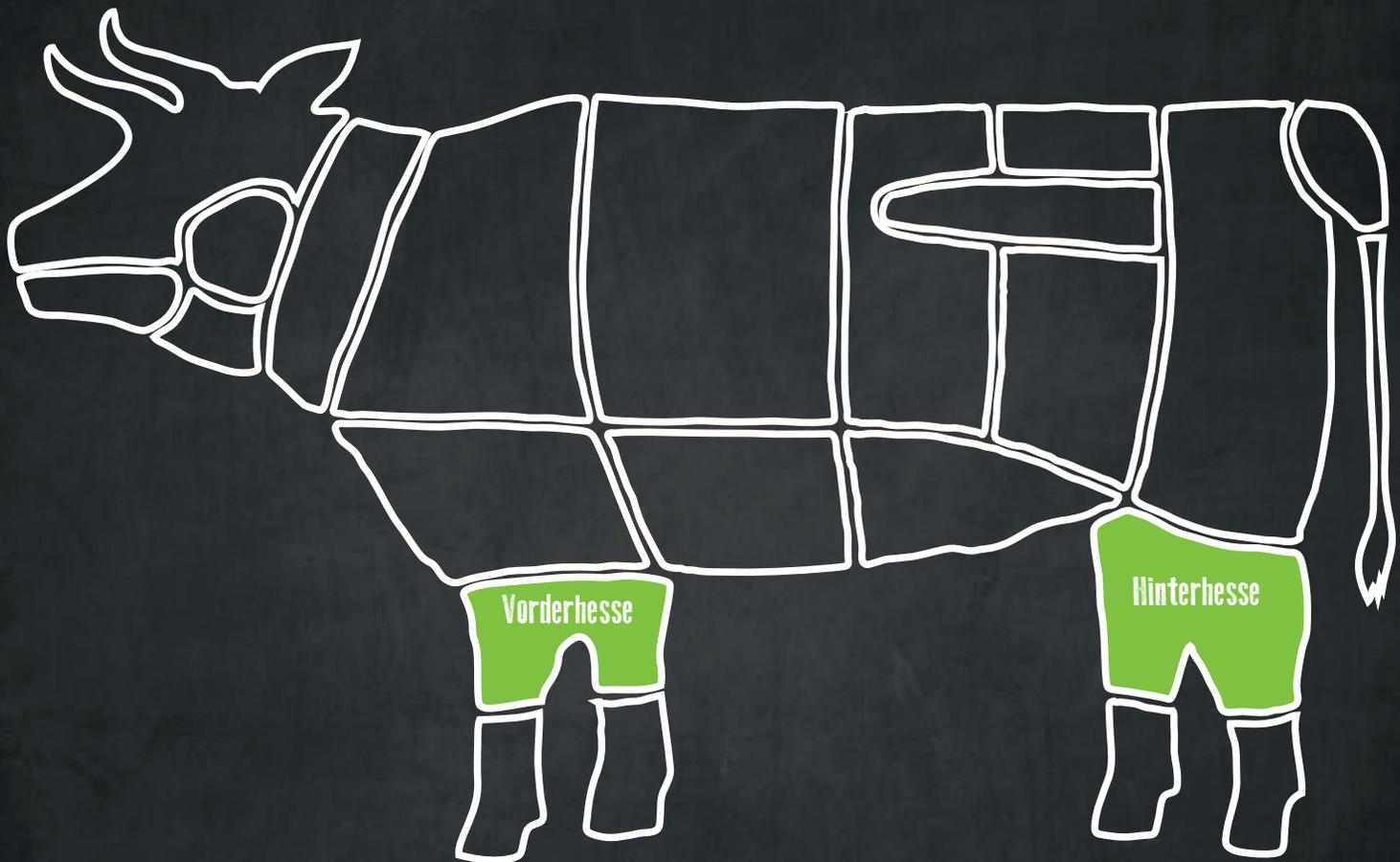
AUS LIEBE ZUM GUTEN GESCHMACK

- **Premium-Qualität** mit Rezepturen wie aus der Eisdiele
- Hergestellt mit bis zu **70% frischer Vollmilch**
- **Hochwertige Zutaten**, herausragende Konsistenz und Cremigkeit
- **Stetig wachsendes Sortiment** dank Innovationskraft und Aufnahme von Eisdielen-Trends
- Bei aktuell **19 Sorten** bleiben keine Geschmacks-wünsche offen



!!!
EIS FÜR JEDEN GUSTO

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 – diesmal Mal die Vorder- und Hinterhesse.

Teile des Unterschenkels von Rindern und Kälbern werden in der Fleischkunde als Vorder- und Hinterhesse oder Wade, in Österreich Wadschunken, genannt. Die zur Hinterkeule gehörende Hesse ist größer und hat einen höheren Fleischanteil als die Vorderhesse. Das Fleisch dieses Teilstücks des Rinds zeichnet sich besonders durch seine ausgeprägte Langfaserigkeit aus und ist von Bindegewebe durchzogen. Das Fleisch bedarf daher einer längeren Schmor- oder Kochzeit, entwickelt dann dafür aber ein exquisites Aroma und wird

besonders zart im Geschmack. Die Vorder- und Hinterhesse werden in Form von Beinscheiben (quer zum Knochen geschnitten) als hochwertiges, mageres Kochfleisch verwendet, das perfekt in erlesenen Suppen zur Geltung kommt. Das Teilstück, insbesondere das Fleisch der hinteren Wade, eignet sich hervorragend als Gulaschfleisch und macht in anderen Ragouts eine gute Figur. Durch den Fleischwolf gedreht und mit Eiweiß vermischt, wird die Hesse auch als Klärfleisch zur Klärung von Kraftbrühen verwendet.

Genussempfehlungen

Wein des Monats

La Grange Bertolet Chardonnay & Colombar

Erzeuger:	Les Vignerons du Narbonnais
Anbaugebiet:	Languedoc, Frankreich
Art:	Weißwein
Rebsorte(n):	Chardonnay, Colombar, Cuvée trocken
Charakter:	Beindruckendes Bukett von weißen Früchten, feine Fruchtnoten von Birnen und Mangos, viel Geschmack, finessenreich.
Speisebegleiter:	Ideal zu Pasta mit cremiger Sauce, hellem Fleisch, Meeresfrüchtesalate oder Fischgerichten.
Lagerfähigkeit:	bis 2020
Alkohol:	13,0 %
Säure:	3,6 g/l
Restzucker:	6,7 g/l



Käse des Monats

Französischer Reblochon aus dem Alpengebiet Savoie

Der Reblochon ist ein halbfester Schnittkäse aus Frankreich, aus dem Alpengebiet Savoie. Der Käse hat einen kleinen Laib mit ca. 500 bis 600 Gramm bei einem Fettgehalt von 50 Prozent. Der Reblochon wird aus tagesfrischer Rohmilch hergestellt und ist seit 1958 AOP-geschützt. Die Milch kommt ausschließlich von den drei Kuhsorten Abondance, Tarenteser und Montbellard. Während der rund 20-tägigen Reifung wird er mit Salzwasser und Molke gepflegt. Im Aroma ist er nussig, vollmundig und butterig. Die französische Spezialität wird auch „Steuervermeidungskäse“ genannt. Als die Bauern früher ihre Steuern auf die gemolkene Liter Milch abgeben mussten, haben sie die Kühe nur halb gemolken. Der Rest, der dann viel gehaltvoller war, wurde erst gemolken, nachdem der Steuereintreiber weg war. Daher hat diese Delikatesse auch einen so speckig-geschmeidigen Teig.

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 Hüge • Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen oder an Karriere@Kutsche-LEH.de

Bienenhotel – selbst gebaut

Bienen finden heutzutage leider immer weniger Unterschlupf. Auf groß angelegten Rasenflächen, gepflasterten Plätzen oder Vorgärten fehlt es ebenso an Blumen wie an Rastplätzen für die fleißigen Immen. Aber ihr könnt ihnen ganz einfach helfen. Wie? Das verraten wir euch in dieser Anleitung zum Bau eines Bienenhotels.

Ihr benötigt folgende Materialien:

- eine saubere Konservendose
- etwas Füllmaterial wie Bambus, Schilf
- einen dünnen Draht

Mit diesen Werkzeugen könnt ihr loslegen:

- Heißklebepistole
 - Schere
 - Schleifpapier
 - Zange
- Hammer und Nägel

Und so funktioniert es:

- Zunächst fragt eure Eltern, ob sie euch zur Hand gehen können. Und dann könnt ihr loslegen. Spült die Dose mit heißem Wasser, um sie zu reinigen und vom Etikett zu befreien. Dann lasst sie gut trocknen.
- Da ihr euch an Dosen leicht schneiden könntet, sollten die Eltern die scharfen Kanten mit einer Zange nach innen biegen.
- Um eine Luftzirkulation im Inneren zu ermöglichen, lasst mit Hammer und Nagel Löcher in die Unterseite hauen.
- Jetzt könnt ihr eurem Hotel ein individuelles Design verpassen. Verziert es mit Wasser- oder Fingerfarben und vielleicht einigen Aufklebern.
- Schneidet die Stöckchen auf die Länge der Dose und stopft sie in die Dose, wenn die Farbe trocken ist. Die einzelnen Stäbe sollten so fest sein, dass nichts mehr wackelt oder beim Umdrehen herausfällt.
- Hängt nun das Insektenhotel an gewünschter Stelle auf dem Balkon oder im Garten auf.



Europa-Quiz

Gewinnen Sie 3 x 50-Euro-Einkaufsgutscheine



Die Wahl der Mitglieder des EU-Parlaments bestimmt derzeit die Berichterstattung in den Medien. Doch wie gut kennen Sie sich in der Europäischen Union aus – stellen Sie in unserem Europa-Quiz Ihr Wissen unter Beweis!

1. Wie viele Sterne sind auf der Europaflagge abgebildet?

- K-16 • P-12 • R-18

2. Wo befindet sich der Sitz des Europäischen Parlaments?

- A-Straßburg • E-Amsterdam
- O-Paris

3. Welcher Vogel befindet sich auf den griechischen Euromünzen?

- R-Eule • S-Taube • I-Adler

4. Welches dieser drei EU-Länder hat die meiste Bevölkerung?

- I-Spanien • S-Italien
- L-Deutschland

5. Wie viele Mitgliedsstaaten befinden sich aktuell in der EU?

- E-16 • A-28 • T-32

6. Welcher Fluss fließt durch Europa?

- N-Nil • M-Donau • B-Kongo

7. Wo wird nicht mit dem Euro gezahlt?

- U-Niederlande • E-Schweiz
- A-Frankreich

8. Welches Land trat zuletzt 2013 in die EU ein?

- L-Rumänien • S-Zypern
- N-Kroatien

9. Wie viele Stimmen haben Wahlberechtigte bei der Europawahl 2019?

- T-1 • S-2 • R-3

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Europa-Quiz und geben Sie den Gewinncoupon mit den Lösungen bis zum 15. Juni 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 15. Juni 2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.



Veranstungstipps

Familienkonzert „Florentines Reise“



© Sächsische Bläserphilharmonie

Ende Mai steigt in etwa 30 Spielstätten oder unter freiem Himmel mit rund 15 000 teilnehmenden Musikern in über 300 Orchestern das 6. Deutsche Musikfest 2019 in Osnabrück. Das Familien-Abenteuer-Konzert der Sächsischen Bläserphilharmonie unter der Leitung von Chefdirigent Thomas Clamor wird interaktiv von den kleinen und großen Besuchern mitgestaltet. Die Kinder müssen rufen, klatschen, stampfen, pusten und haben jede Menge Spaß beim Aufwecken der Florentine. Es ist ein emotionales Konzerterlebnis mit großem Orchester und dem fantastischen Erzähler Nikolaus Gröbe.

- Veranstaltungsort: Theater am Domhof
- Preis: Erwachsene 8 Euro, Kinder (6-13 Jahre) 3 Euro
- Termin: 30. Mai, 14 Uhr



Sommerfestival im Schloss Ippenburg

Ob Gartenfreund oder Balkonbesitzer, Outdoorträumer oder Barbecuefreak, ob Gourmet, Genießer, Mode-, Kunst- oder Schmuckliebhaber! Schloss Ippenburg schafft Genuss für alle Sinne mit traumhaften Gärten, kreativen Ausstellern und einem großartigen Angebot an kulinarischen und gastronomischen Ständen! Über 150 Aussteller erfüllen alle Wünsche! Eines der Highlights ist ein Barbecuewettkampf in Deutschlands größtem Küchengarten, bei dem der Besucher zweimal täglich an vier Grillstationen dem Meister über die Schulter schauen und wertvolle Tipps und Tricks erfahren kann. Es ist ein Fest für alle Sinne, für alle Generationen und Kulturen!

- Veranstaltungsort: Schloss Ippenburg
- Preis: Erwachsene 12 Euro, Kinder und Jugendliche frei
- Termine: 20. bis 23. Juni, von 11 bis 18 Uhr



„Orlando“ – Oper von Georg Friedrich Händel

Liebe und Wahn liegen manchmal nah beieinander: Orlando ist in die schöne Angelica verliebt, doch die interessiert sich für einen anderen. Über ihre Zurückweisung verfällt Orlando zunehmend dem Wahnsinn und erlebt im Verlauf der Oper verschiedene Dinge, die seinen Absturz einleiten. Die Empfindung von Sinnleere kann auch Angelica nachempfinden. Um dieses Gefühl zu kompensieren, wendet sie sich den Männern zu. Als sich ein Netz aus Verwirrungen und Intrigen immer enger spannt, wird Orlando sogar zum Mörder. Der Zwiespalt zwischen Liebe und Krieg, in dem sich Orlando befindet, hat auch über 500 Jahre nach dem Erscheinen der Vorlage zu Orlando seine Gültigkeit nicht verloren, wie Felix Schrödingers turbulente Inszenierung zeigt.

- Veranstaltungsort: Theater am Domhof
- Preis: Tickets zwischen 20 und 49 Euro (je nach Wochentag und Preiskategorie)
- Termine: 26. Mai und 9. Juni



© Theater Osnabrück / Kerstin Schomburg

ILYES
MOUTAOUKKIL

LORENZO
GERMENO

MANUEL
SANTOS GELKE

EMMA-LOUISE
SCHIMPF

Ab 6. Juni

TKKG

JEDE LEGENDE HAT IHREN ANFANG

WARNER BROS. PICTURES PRÄSENTIERE EINE PRODUKTION VON KONIGSFATER FILMPRODUKTION, BEER FILM UND WARNER BROS. FILM PRODUCTIONS GERMANY

Als Tim und Willi sich kennenlernen, ist es für beide der erste Tag auf dem Internat. Zunächst verbindet die beiden gegensätzlichen Jungen nicht viel. Dass Tim aus armen Verhältnissen stammt und nur dank eines Stipendiums am Internat ist, während Willis Eltern sehr reich sind, ist nur einer der vielen Unterschiede. Doch als Willis Vater entführt wird und noch dazu eine wertvolle Statue aus dessen Kunstsammlung gestohlen wird, ziehen die beiden Zimmergenossen an einem Strang. Denn Tim ist der Einzige, der Willi glaubt, dass noch viel mehr hinter der Geschichte steckt. Und bald stellen sie dann auch fest, dass sie mehr gemeinsam haben als sie anfangs dachten. Sie schließen sich mit dem intelligenten Außenseiter Karl und der cleveren Polizistentochter Gaby zusammen und ermitteln auf eigene Faust, denn sie sind überzeugt, dass die Polizei auf der falschen Fährte ist. Nach und nach decken sie eine Verschwörung auf und wachsen zu einer Bande zusammen. TKKG ist geboren ...

FILM CINEMA 8466 XVC



ab 6. Juni 2019

X-MEN: DARK PHOENIX

© 20th Century Fox

FILM CINEMA 2454 XVC

Impressum

Auflage: 38 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (054 72) 98 197 05
Fax: (054 72) 98 197 06

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

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

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

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

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

Hier können Sie uns finden!

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

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

allfrisch