

Marktgeflüster



Der Sommer lockt mit bunter Beerenvielfalt



Liebe Kunden,

für manche Grillliebhaber endet die Grillsaison am 31. Dezember und beginnt am 1. Januar – doch gerade im Sommer macht es besonders viel Spaß. Daher werfen wir einen Blick in unsere Bedientheken und entdecken gemeinsam, welche Leckerbissen dort auf Sie warten. Außerdem beleuchten wir das FSC-Logo, an dem Sie sich bei der Wahl Ihrer Holzkohle orientieren sollten und stellen Ihnen die leckeren BBQ-Saucen von Stubb's vor. Mit dem Sommer beginnt auch die deutsche Beersaison – den Anfang hat mit der Erdbeere die Königin der Beeren bereits gemacht. Doch es folgen noch viele weitere beerige Köstlichkeiten, die wir Ihnen genauer vorstellen wollen. Weitere Themen sind zwei Rettungsaktionen für den Osnabrücker Zoo, unser neues Bestellterminal für Fleisch und Wurst sowie die Vorstellung von PastaGrande, mit deren Dressings und Pestos Sie sich italienischen Genuss nach Hause holen können.

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

Themen

- Grilltipps von der Bedientheke
- Rettungsaktionen für den Zoo
- Neu: Bestellterminal
für Fleisch und Wurst
- PastaGrande: Genuss wie in Italien

Handgemachter Grillgenuss von der Bedientheke



Maritime Leckerbissen

Lachssteak mit Zitronengras, fangfrische Garnelen auf einem Spieß oder orientalische Lachsspieße mit Backpflaumen und Bacon: Unsere Fischtheken haben viele kreativ garnierte Meeresdelikatessen zu bieten.



Lammspieß mit Speckbohnen

Edle Lammlachse, aus dem Kernmuskel des Lammrückens geschnitten und mit Kräuterbutter mariniert, bilden die Grundlage dieses Spießes. Garniert wird das Ganze mit vorgegarten und in eine Scheibe Bacon geschlagenen Speckbohnen.



Lammröllchen mit Prinzessböhnchen

Vorgegarte, knackige Prinzessbohnen bilden den Kern dieses leckeren Lammröllchens. Die aus dem Kernmuskel des Lammrückens geschnittenen, edlen Lammlachse umhüllen das leckere Grillgemüse.



Gefüllte Spitzpaprika und Fleischtomaten

Ein Hochgenuss von der Käsetheke: Spitzpaprika und Fleischtomaten werden mit Frischkäse, Kräutern und Knoblauch gefüllt und entwickeln über den Flammen einen leckeren Geschmack. Tipp: In Alufolie oder -schale grillen, damit der Frischkäse nicht ausläuft.



Kartoffelspieß mit Bacon

Die mit frischem Rosmarin und hochwertigem Meersalz gewürzten Drillingskartoffeln werden mit einer Scheibe Bacon umwickelt und aufgespießt. Auf zwei Baconkartoffeln folgt als Abschluss eine saftige Cockailtomate.



Dreimaster-Spieß

Der Dreimaster-Spieß ist aus dem Schweinerücken. Den Namen erhält die Delikatesse durch drei Würzungen: Ein Teil ist mit schwarzem Pfeffer gewürzt, das zweite Drittel mit einer roten Paprikamarinade, das letzte Drittel mit einer exotischen Currymarinade.



Mosaikspieß

Rein optisch erinnert der Spieß an ein Mosaik. Das mit einer Chilimarinafe verfeinerte Schweinebauchfleisch hat einen kräftig-würzigen Geschmack. Eine fruchtige Note bringt die Cockailtomate ins Spiel.



Rindfleisch-Zucchini-Spieß

Für diesen bunten Spieß wird das Rindfleisch vor dem Aufspießen in Kräuterbutter mariniert und gefaltet. Damit harmonisierten perfekt die in dünne Scheiben geschnittenen Zucchini, die dem Ganzen einen herrlichen Geschmack verleihen.



Vielfältige Grillauswahl

Selbst gemachte Burgerpatties, Bratwurst mit Trüffeln, Zwiebeltaschen, Hirtenkäseröllchen, Maisspieße, Grillfackeln und eine Auswahl an verschiedenen, marinierten Steaks: ein wahres Schlaraffenland für alle Grillliebhaber.

Rettungsaktionen für den Zoo Osnabrück



Insbesondere in der aktuellen Coronakrise ist der Zoo Osnabrück auf externe Unterstützung angewiesen. Der Zoo finanziert sich so gut wie selbst und zu 75 Prozent aus Besucherentgelten. Diese sind durch die coronabedingte Schließung fast acht Wochen lang ausgeblieben. Auch wenn der Zoo jetzt wieder geöffnet ist, fehlen diese Einnahmen, die dem Zoo auch durch die dunkle Jahreszeit helfen. Um den Zoo zu unterstützen, haben sich einige unserer Märkte an zwei Rettungsaktionen der Firma Kinnius und der Weinmarke vanWEINS.

Leckeren Wein genießen und den Tieren im Zoo helfen: Das ging mit der Hilfsaktion „Volles Glas. Voller Napf.“ von vanWEINS. Seit dem 20. März konnten Kunden drei Weine aus dem Sortiment von vanWEINS, der primär mit der Gastronomie zusammenarbeitet, kaufen. Mit jeder verkauften Flasche wurden 2 Euro direkt an den Osnabrücker Zoo gespendet, damit die Näpfe der vielen Tiere zu jeder Zeit gefüllt sind! In unserem Markt an der Lotter Straße waren der „kräftige Rote“ und der „frische Grüne“ (Weißwein) sowie in unserem Markt an der Meller Landstraße der „kräftige Rote“ und der „fruchtbare Grüne“ (ebenfalls Weißwein) zu kaufen - die Aktion ist mittlerweile beendet.

Die zweite von uns unterstützte und noch laufende Aktion ist die „Zooretter Bratwurst“ des Osnabrücker Traditionsbetriebs Kinnius. Pro verkaufter Retterbratwurstpackung (6x100g Kinnius-Bratwurst) fließt ein Euro an den Zoo Osnabrück. Ausgewählt ist dafür die klassische Bratwurst im Naturdarm, für die frisches Fleisch und Gewürze aus der Region verwendet werden – gut zu erkennen an dem neuen Zooretter-Sticker mit Zebra-Muster. Rudolf Festag, Geschäftsführer von Kinnius, erklärt: „Das Fleisch liefert die Erzeugergemeinschaft Osnabrück täglich direkt aus dem eigenen Schlachtbetrieb an. Es stammt aus kontrollierter Erzeugung im Verbund mit ca. 400 Landwirten aus der Region und ist qualitativ ausgezeichnet. Was gibt es also Schöneres, als eine gut gegrillte Kinnius-Wurst zu genießen und dazu auch noch eine gute Sache zu unterstützen?“



Holzkohle hat beim Grillen nach wie vor die Nase vorn

Grillen mit Kohle ist bei deutschen Grillern trotz der Alternativen mit Strom oder Gas immer noch am beliebtesten. Obwohl es viele Brikettvarianten aus Bambus, Olivenkernen, Mais, Kokosschalen oder Ähnlichem gibt, hat noch immer die Kohle aus Holz die Nase ganz weit vorn. Durch die Auswahl der richtigen Grillkohle verleihen Sie Ihrem Grillgut wie Fleisch, Fisch und Gemüse das perfekte Aroma und den hervorragenden Geschmack. Damit auch die Umwelt beim Grillen nicht zu kurz kommt, sollten Sie beim Griff zur Holzkohle das FSC-Logo achten, denn dann stammt das Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Wir erklären Ihnen, was sich dahinter verbirgt.

FSC – drei Buchstaben für Nachhaltigkeit rund um den Baum



FSC
www.fsc.org

100%

Holz aus vorbildlich
bewirtschafteten
Wäldern

FSC® C095154

Hinter den drei Buchstaben „FSC“ steht der „Forest Stewardship Council“. Der internationalen Nichtregierungsorganisation liegen Wälder am Herzen. Daher setzt sie sich global für ihre nachhaltige Bewirtschaftung ein, um die „grüne Lunge“ des Planeten zu bewahren und gleichzeitig die Versorgung mit dem schönen Rohstoff Holz für heutige und zukünftige Generationen sicherzustellen.

Zahlreiche Aufgaben sind dafür zu erfüllen. So verhindert der FSC illegalen Raubbau, verbietet gentechnisch veränderte Pflanzen,

schützt seltene Arten, setzt ökologische sowie soziale Mindeststandards durch und beugt Menschenrechtsverletzungen vor – das Versprechen gilt, egal ob das Holz aus tropischen oder heimischen Wäldern stammt.

Weltweit sind über 200 Millionen Hektar FSC-zertifiziert, in Deutschland sind es über 1,5 Millionen Hektar Wald. Grundlage dafür sind weltweit einheitliche Mindestanforderungen an den Forstbetrieb, die jeweils um nationale Standards ergänzt werden. In seinen Kriterien berücksichtigt der FSC gleichermaßen ökologische, ökonomische und soziale Anforderungen an die Ressource Wald. Strenge, mindestens jährlich stattfindende Kontrollen aller zertifizierten Betriebe, sowohl in der Natur als auch in den nachgelagerten Industrien, trans-

portieren das Versprechen einer verantwortungsvollen Wirtschaft vom Forst über Verarbeitung und Handel bis zum Verbraucher.

Deswegen wird der FSC als einziges Wald-zertifizierungssystem sowohl von allen großen Umwelt- und Sozialverbänden als auch von der Forst- und Holzindustrie unterstützt. FSC-zertifizierte Produkte sind im Handel am FSC-Label auf dem Produkt oder auf der Verpackung zu erkennen. Kartons, Schachteln oder Tüten, die nicht aus dem Wald stammen, können ebenfalls das FSC-Zeichen tragen. Das gelingt, wenn ihr Rohstoff aus dem Recycling oder aus FSC-zertifizierten Wäldern stammt. Achten Sie daher bei Ihrem Einkauf auf dieses Zeichen – es ist ein Symbol für mehr Nachhaltigkeit!



Stubb's Grillsaucen nach amerikanischer BBQ-Tradition



Was sind Bratwürstchen, Steaks und Co. ohne die passende Sauce, in die das Grillgut getunkt werden kann? In unseren Märkten finden Kunden eine ebenso bunte wie vielfältige Auswahl an diversen Grillsaucen. Die raffinierten Saucen der texanischen Firma Stubb's gehören seit Jahren zum Besten, was man seinem Fleisch antun kann. Die Saucen sind, entgegen den Vorurteilen der US-Küche gegenüber, nicht im chemischen Labor entstanden: Stubb's setzt ganz auf Natur! In dieser Sauce steckt die Erfahrung von 50 Jahren amerikanischer Barbecue-Tradition. Die Kollektion bietet nur die besten BBQ-Saucen zum Marinieren, Dippen und Verfeinern Ihres Lieblings-Grillfleisches. Ob süß, würzig oder rauchig – die BBQ-Saucen bieten von allem etwas.

Stubb's Original BBQ Sauce

Die Original Barbecue Sauce macht das Steak, die Bratwurst und den Burger zur Delikatesse. Mit gehaltvollem Geschmack saftiger Tomaten, von Raucharoma und leckeren Gewürzen. Leckere, scharfe BBQ-Tomatensauce mit einem Schuss Essig und einem Hauch Sirup.

Stubb's Sticky Sweet BBQ Sauce

Passend zu vielen Gerichten hat die dickflüssige Sauce einen leicht süßlichen Geschmack mit einer rauchigen Note. Schön würzig & dickflüssig aber zugleich auch süß mit einem "rauchigen" Abgang... himmlisch, für alle die mal was Neues ausprobieren wollen.

Stubb's Hickory Bourbon BBQ Sauce

Die Stubb's Hickory Bourbon Sauce ist eine Barbecue Sauce mit texanischem Touch. Sie verbindet den

vollen Geschmack von Kentucky Bourbon mit dem Rauch Aroma des Hickory Holzes. So verleihen Sie ihrem Grillgut einen schön rauchigen Geschmack.

Stubb's Sweet Heat BBQ Sauce

Aus braunem Zucker und geräucherten Jalapenos ergibt sich eine tolle Sauce, die auch als Marinade verwendet werden kann. Am besten nutzen Sie die Sweet Heat Bar-B-Q Sauce für die Zubereitung von Huhn, Schwein und Rind.

Stubb's Dr. Pepper BBQ Sauce

Probieren Sie den Geschmack des Kultgetränks fein kombiniert in einer herrlichen BBQ-Sauce. Die süß pfeffrige Sauce verspricht köstliche Aromen für nahezu alle Grillspezialitäten. Die Kombination der Original Stubb's BBQ Sauce mit dem legendären Erfrischungsgetränk eignet sich aufgrund des enthaltenen Zuckers auch prima als leckere Marinade.

Stubb's Honey & Spice BBQ Sauce

Die perfekte Sauce für alle, die es gerne süß mögen. Hiermit lassen sich sämtliche Grillspezialitäten mit einer leichten Süße und einem würzigen Nachgeschmack verfeinern. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis sorgt die leicht rauchige Note. Durch die dezenten Geschmacksaromen passt die Sauce sehr gut zu Hähnchen, Steaks oder Rippchen.

Stubb's Spicy BBQ Sauce

Stubb wollte mit einer Menge Peperoni sicher gehen, dass das Hühnchen, Schwein oder Rind weiter glüht, auch wenn es den Grill schon lange verlassen hat. Dieses Original-Saucen-Rezept beinhaltet die Würze von Habanero, Cayenne und schwarzem Pfeffer um den Geschmack des Fleisches zu ergänzen. Keine Angst, die ist sicher nicht zu scharf, sie ist eben ein wenig mehr...



Bunte Beeren haben im Sommer Hochsaison

Auf das königliche Gemüse, den Spargel, folgt die Königin der Beeren, die Erdbeere: Mit dem Beginn des Sommers sind auch die beiden edlen, saisonalen Leckerbissen wieder für eine kurze Zeit in aller Munde. Danach trumpfen auch die fruchtig-erfrischenden Beerenfrüchte aus deutschem Anbau wieder ganz groß auf: Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren, alle sind vielseitig einsetzbar und noch dazu gesund. Erfahren Sie hier mehr über die aromatischen Früchtchen, die jedes Dessert und jeden Kuchen in einen wahren Gaumenschmaus verwandeln.

Brombeeren – das schwarze Wunder

Ihr Beiname „Schwarzbeeren“ verrät ihre charakteristische Färbung, doch nichts über ihre botanische Zugehörigkeit zu den Sammelfrüchten. Zu Beginn weist die Brombeere eine säuerliche Note auf, die mit zunehmender Reife süßer wird. Zudem entwickeln sich ihre Inhaltsstoffe aus Vitamin C, Ballast- und Mineralstoffen, welche die Eisenaufnahme erleichtern und zur optimalen Funktion des Immunsystems beitragen. Konfitüren, Gelees, Quark- oder Mascarponecremes verleihen sie eine süße Note und eine schöne blaue Farbe.



Johannisbeeren – saure Nascherei

Der Spargel geht, die Johannisbeeren kommen: Ab dem Johannistag sind die ersten Trauben an den Rispen genussfertig. Während sich die rote Sorte für Säfte, Liköre und rote Grütze eignet, ist die schwarze Variante einige Wochen später reif und ergänzt Konfitüren sowie herzhafte Geflügelgerichte. Pur schmecken beide und aufgrund ihrer gesunden Inhaltsstoffe darf gern öfter zugegriffen werden. Johannisbeeren besitzen einen hohen Anteil an wertvollem Vitamin C und A und sind – gepaart mit den sekundären Pflanzstoffen, den Anthocyanen – eine Wohltat für den Körper.



Heidelbeeren – kalorienarmer Genuss

Ihr Äußeres ist Verführung pur und auch die inneren Werte punkten von Juni bis September. Kalorienarm und gesund überzeugen die Früchte und verzaubern pur oder in Rezepten mit süß-säuerlichen Noten. Das heimische Obst steckt voller wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Folsäure, Eisen und Ballaststoffen. Diese Mischung ist das Richtige für eine gute Verdauung. Die Farbstoffe sind zudem eine Wohltat, denn sie schützen die Blutgefäße, sind eine Wunderwaffe für das Immunsystem und haben eine entzündungshemmende Wirkung.



Himbeeren – vielseitige Leckerei

Himbeeren sind so lecker wie vielfältig und gut für den Körper. Pur, als Kompott, im Salat, zu Milchreis oder Wildfleisch – mit Himbeeren ist alles möglich. Dafür sind säuerliche Aromen verantwortlich, die von Juni bis September begeistern. Die heimischen Klassiker enthalten zwar Zucker, aber auch viel Wasser. Das macht sie kalorienarm. Außerdem sind sie reich an Vitamin C, Folsäure und Mineralstoffen. Dazu gehören Phosphor, Kalzium, Magnesium und Eisen – natürliche Helfer für starke Knochen, Zähne und eine optimale Muskularbeit.





Prickelnder Genuss zu bunten Beeren

Raabe Pfälzer Lebenslust Rieslingsekt trocken

Typische gelbe Fruchtaromen des Rieslings: Apfel, Birne, Melone und ein Hauch von Melisse. Im Mund feine Perlage, cremig und dichter Körper, dazu knackige Säure. Deutlich spürbare Cremigkeit aufgrund des Hefelagers. Der Sekt ist ein Solist und wird gerne pur getrunken – aber auch ein perfekter Begleiter zu Erdbeeren und Co. Wenn Sie wollen, reichen Sie dazu hochwertige und fein aufgeschnittene Pasteten. Vorsicht bei zu scharfen Häppchen: Die Kohlensäure verstärkt die Schärfe.

Raabe Pfälzer Tradition Secco Weiß

In der Nase lockt die Vielfalt exotischer Früchte, dazu Birne und Stachelbeere und ein auch von frischem Hefezopf. Auf der Zunge jugendliches und schön ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel. Perfekt als lockerer Willkommensgruß bei der Sommerparty. Reichen Sie zum Secco Beerenkreationen, kleine Häppchen oder Canapés mit Ei oder Kräuter-Frischkäse. Secco – die weinrechtliche korrekte Bezeichnung lautet Perlwein – gilt als die leichte Alternative zu Sekt.





Neues Bestell-Terminal für Fleisch und Wurst

„Jetzt stellen Sie sich mal nicht an“: Unter diesem augenzwinkernden Motto hat Kaufmann Tom Kutsche in seinem Markt an der Meller Landstraße ein neues Bestellterminal für Fleisch und Wurstwaren in Betrieb genommen. Auf die-

ser Doppelseite erklären wir Ihnen anhand einer kleinen Bilderstrecke, wie diese technische Innovation funktioniert und welche Vorteile diese den Kunden beim Einkaufen bietet. Metzgermeister und Abteilungsleiter Siegfried Jostwerth spricht

im Interview über die Idee für das neue Bestellterminal, dessen Standort und erste Erfahrungen damit. Probieren Sie es gerne mal aus, Sie werden begeistert sein wie, einfach das Bestellen damit ist!

„Schlange stehen an der Theke war gestern“

Herr Jostwerth, warum haben Sie das neue Bestellterminal aufgebaut?

Mein Chef Tom Kutsche wollte diese technische Innovation zur Bestellung von Fleisch und Wurst einmal ausprobieren. In anderen Lebensmittelbereichen wie zum Beispiel Fastfood-Ketten ist die Form der Bestellung bereits fest etabliert, deshalb wollten auch wir mit der Zeit gehen. Das Ganze ist vorerst nur ein Testlauf in unserem Markt – die Erfahrungen der nächsten Wochen und Monate werden zeigen, ob sich die Form der Bestellung auch in unserem Markt eignet und vom Kunden angenommen wird.

Wo steht das neue Bestellterminal?

Das Bestellterminal steht derzeit in unmittelbarer Nähe zur Bedientheke. Wir überlegen aber, es demnächst direkt in den Eingangsbereich in die Obst- und Gemüseabteilung zu stellen, da es dort vom Ablauf des Bestellens mehr Sinn hat, wie unsere ersten Erfahrungen zeigen.

Wie funktioniert das Ganze?

Der Kunde tritt an das Bestellterminal, ruft die Startseite auf, wählt seine Artikel aus, die er

bestellen möchte, entweder nach Gewicht oder Stückzahl, und schickt seine Bestellung per Klick ab. An der Bedientheke steht eine Waage, die den Mitarbeitern anzeigt, dass eine neue Terminalbestellung eingegangen ist. Ein dafür ausgewählter Mitarbeiter bearbeitet umgehend die Bestellung, versieht diese mit der Abholnummer, die auch der Terminalkunde bekommen hat und legt die fertiggestellte Bestellung in den dafür vorgesehenen Kühlschrank neben der Bedientheke. Die Bestellung kann dann vom Kunden abgeholt werden.

Welche Vorteile hat es für den Kunden?

Der Kunde kann seine Bestellung aufgeben und diese nach rund 10 Minuten abholen. Während dieser Zeit kann er seinen weiteren Einkauf zusammenstellen und spart damit Zeit. Er muss sich nicht an der Theke anstellen – Schlange stehen war gestern. Gerade zu Stoßzeiten eine enorme Erleichterung.

Welche Vorteile hat es für die Mitarbeiter der Bedientheke?

Natürlich haben wir im Prinzip die gleiche Arbeit. Aber die Kunden, die am Terminal bestel-

len, wollen nur ihre Ware und bewusst keine Beratung durch unsere Mitarbeiter. Daher haben wir mehr Zeit für die Kunden, die wirklich eine Beratung haben wollen.



Wie wird das Bestellterminal von den Kunden angenommen?

Wir sind mit dem Start ganz zufrieden! Sowohl für den Kunden als auch unser Team war zu Beginn eine kleine Eingewöhnung nötig. Mittlerweile wird das Terminal immer mehr von den Kunden angenommen und bietet ihnen einen weiteren Service.

Zwischenzeitlich war das Terminal nicht in Betrieb – warum?

Zu Beginn von Corona wollten wir kein unnötiges Risiko eingehen, da das Terminal über ein Touchpad gesteuert wird. Mittlerweile haben wir einen Hygieneplan dafür entwickelt. Das Terminal wird zwei Mal am Tag gründlich gereinigt und im Laufe des Tages regelmäßig desinfiziert, um die Kunden bestmöglich zu schützen.

So funktioniert das Bestellen am Terminal



Am digitalen Touchdisplay können Kunden kinderleicht und ganz intuitiv durch das breite Sortiment an Fleisch und Wurst surfen und ihre Bestellung aufgeben.



Die Bestellung geht bei den Mitarbeitern an der Bedientheke ein und wird entsprechend der Reihenfolge des Nummernsystems abgearbeitet.



4



Schlange stehen war gestern: Während die Bestellung bearbeitet wird, können Kunden in aller Ruhe im Markt ihren restlichen Einkauf zusammenstellen.



Sobald die Bestellung fertig abgepackt ist, legt sie der Mitarbeiter in einen extra Kühlschrank vor der Bedientheke.

Ist der Kunde mit dem Einkaufen fertig, kann er die Ware aus dem Kühlschrank holen und spart sich lange Wartezeiten.



6

NICHT ANSTELLEN! Einfach mal losbestellen - testen Sie es aus!

Italienische Gaumenfreuden von PastaGrande



Ein Stück Italien für zu Hause: Andreas Rimmer zeigt die Vielfalt an Pestos und Dressings von PastaGrande in den Kutsche-Märkten.



Aufgrund der Unsicherheiten rund um die Corona-Pandemie werden viele Deutsche dieses Jahr auf Reisen ins Ausland und die damit verbundenen kulinarischen Genüsse eher verzichten. Mit den traditionell zubereiteten Pestos und Dressings von PastaGrande können sich unsere Kunden das Dolce-Vita-Lebensgefühl aus Bella Italia trotzdem nach Hause holen und ein Stück Urlaubsfeeling mit Freunden und Familie genießen.

Gute Pasta gibt es nicht nur in Italien, sondern auch in der Grafschaft. Vor 18 Jahren wurde PastaGrande durch Frank Brüning gegründet. Der gelernte Bäcker hat in Lemgo Lebensmitteltechnik studiert und sein Unternehmen schnell zu einer festen Institution auf den Wochenmärkten in der Region gemacht. 20 Angestellte arbeiten inzwischen in der Produktion, im Verkauf und im Büro. 2013 wurden dann die ursprünglichen

Räumlichkeiten in Lingen (Ems) zu klein. Im August wurde ein neuer Produktionsstandort in Wietmarschen-Lohne bezogen, wo in einer Halle von ca. 400 Quadratmetern Größe die italienischen Spezialitäten hergestellt werden. Dieser neue Standort ist verkehrsgünstig an dem Autobahnkreuz A31/A30 gelegen. Bei dem Neubau der Produktion wurde darauf geachtet, dass höchste Hygienestandards und optimale Arbeitsabläufe eingehalten werden können. Durch eine Wärmerückgewinnung aus den Kühllhäusern und eine Photovoltaikanlage kann ein Großteil der benötigten Energie umweltschonend erzeugt werden.

Die leckeren Produkte von PastaGrande werden ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker sowie nach eigenen Rezepten „handwerklich“ hergestellt. Es werden nur ausgewählte Rohstoffe verwendet. Dadurch kann eine

ausgezeichnete und konstante Qualität garantiert werden. Neben frischer Pasta und delikaten Pesto-Saucen werden auch verschiedene Frischkäsesorten, Dressings, Saucen und Buschettas täglich frisch hergestellt. Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung gehören ebenso zum Sortiment wie saisonale Pasta, wie z. B. Bärlauch-Ravioli im Frühjahr oder Kürbis-Chili-Ravioli im Herbst. Das Pesto Genovese und Pesto Rosso erfreuen sich das ganze Jahr über besonderer Beliebtheit. Italienische Spezialitäten wie Olivenöle, Salami, Risotto, etc. runden das Sortiment ab. Bei uns in den Märkten sind neben den Pestos und Dressings in der Lotter Straße auch Nudeln im SB-Bereich erhältlich. Ab Herbst nehmen wir auch in unseren Bedientheken frische Nudeln auf - dazu folgt noch eine gesonderte Info.



Ein Blick in unser Sortiment von PastaGrande

Dressing Himbeer

Das Himbeerdressing besitzt ein intensives, fruchtiges Himbeeraroma. Durch seinen süßsauren Geschmack ist das Dressing ein wunderbarer Begleiter zu sommerlich leichten Salaten oder Grillgemüse.



Dressing Honig-Senf

Ein einfacher Blattsalat gewinnt bereits durch dieses Dressing an Klasse. Mit feinem Senf und aromatischem Honig genießen Sie eine cremig-intensive Salatsauce.



Dressing Kräuter-Mango

Die vielen verschiedenen fruchtigen Säuren, ein wenig Süße und die leichte Schärfe machen jeden Salat zur absoluten Hauptfigur eines Dinners. Eine geschmacklich sehr interessante Mischung.



Pesto Rucola

Ein feinherbes Pesto aus Rucola, mit Mandeln und Parmigiano Reggiano DOP. Es passt zu Pastagerichten und ist auch eine Delikatesse zu Lachs, Gemüse und Salaten. Dieses Pesto ist ohne Knoblauch und kann daher auch ganz bedenkenlos in der Mittagspause zu sich genommen werden.



Pesto Genovese

Der Pesto-Klassiker mit einer satten Portion Basilikum, würzigem Parmesan, Pinienkernen und einem Hauch Knoblauch. In dem Pesto sind echte Pinienkerne und keine günstigen Ersatzprodukte wie Cashewkerne enthalten. Der Parmesan ist ein Extrahartkäse aus Italien, wo er bereits seit über 800 Jahren nahezu unverändert hergestellt wird. Holen Sie sich Italien nach Hause.



Pesto Rosso

Ein schön würziges Pesto aus getrockneten Tomaten und Paprika, abgerundet mit echtem Parmigiano Reggiano DOP und einem Hauch Knoblauch. Das Pesto Rosso ist vielseitig einsetzbar: ganz klassisch und schnell unter Pasta gerührt, als Verfeinerung für sommerliche Salat-Saucen, zum Abschmecken von Gemüsegerichten oder zur Herstellung köstlich-frischer Dips. Auch perfekt als Aufstrich geeignet.



Pesto Smokey Tom

Jepee Yayeeh, ein rauchiges Pesto aus getrockneten, geräucherten Tomaten abgerundet mit echtem Parmigiano Reggiano DOP. Dieses Pesto macht jedes Steak zu einem echten Hochgenuss. Überall wo ein rauchiger Geschmack gewünscht wird, kann dieses Pesto zugegeben werden. Ob als Topping oder mit Sour Cream als köstlich-frischer Dip. Ein mit Smoky Tom veredelt Burger wird Ihnen dauerhaft im Gedächtnis bleiben.



Pesto Kürbiskern-Chili

Längst nicht so scharf wie andere Saucen und trotzdem ein heißer Feger. Das Pesto wird in reiner Handarbeit hergestellt und enthält weder Konservierungsstoffe noch künstliche Aromen oder Farbstoffe. Genießen Sie das Kürbiskern-Chili-Pesto zu Pasta, als Brotaufstrich oder zu Käse, veredeln Sie Fleisch und geben sie Ihren Gerichten eine nussige Note.



Genussempfehlungen

Käse des Monats

König-Ludwig-Bierkäse – ein majestätischer Genuss

Nicht nur Wein und Käse bilden eine perfekte Genusskombination – auch Schokolade oder Bier harmonisieren hervorragend mit dem richtig abgestimmten Käse. Manch ein Käse wie der König-Ludwig-Bierkäse hat diese Kombination gar in seinen Geschmack aufgenommen. Der zartgelbe Schnittkäse aus 100 Prozent Bergbauern-Heumilch, in edlem König-Ludwig-Dunkelbier gereift, ist herzhaft im Geschmack und komplett laktosefrei. Die einzelnen Käselaibe bekommen viel Zeit, reifen rund 10 Wochen, um ihren einzigartigen Geschmack zu entwickeln. Die gleichmäßige Bruchlochung und seine markante Rinde geben ihm sein unverwechselbares Aussehen.

Bereits seit 1860 produzieren die Käserebellen im Oberbayerischen mit langer Tradition leckeren Käse und garantieren durch ihre langjährige Erfahrung und immerwährendes Engagement beste Qualität. Dabei ist das Ziel stets klar definiert: mit einem durchgängigen Qualitäts-Managementsystem vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt den höchsten Qualitätsanforderungen zu entsprechen. Internationale Prämierungen im Rahmen vieler Käsewettbewerbe zeigen, dass der beschrittene Weg der richtige ist!



Wein des Monats



Prosecco Frizzante Treviso DOC

Erzeuger:	Bella Aura Oro
Anbaugebiet:	Venetien, Italien
Art:	Perlwein
Rebsorten:	Glera
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Lebhafte, strohgelbe Farbe und eine ausgeprägte Perlagebildung. Ein angenehmer typischer Duft mit Aromen von Apfel, Birne und Pfirsich. Trockener und fruchtig-frischer Geschmack.
Speiseempfehlung:	Zeigt sich als optimaler Aperitifwein, passt aber auch zu Fisch oder warmen Vorspeisen, z. B. gebackenem Ziegenkäse im Brotmantel.
Trinktemperatur:	6° C
Alkohol:	10,5 %

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

Die aktuelle Frage lautet:

Was genau ist Skyr?

Vien QuangTran aus dem Markt an der Meller Landstraße:

Skyr – ist das eher Quark oder doch Joghurt? Weder noch! Skyr ist ein traditionelles Milchprodukt der Isländer, der Legende nach brachten die ersten Wikinger, die die Insel besiedelten, den Skyr vor weit über 1 000 Jahren nach Island. Milchprodukte aus anderen Ländern erfreuen sich bei uns großer Beliebtheit: Nach dem traditionellen Ayran aus der Türkei oder dem indischen Lassi erobert jetzt der Skyr den deutschen Markt und wird auch seit einiger Zeit hier hergestellt. Im Gegensatz zu Ayran und Lassi handelt es sich beim Skyr aber nicht um einen Joghurtdrink, sondern um ein cremiges Milchprodukt, das an Magerquark erinnert. Es lässt sich aus Kuh-, aber auch aus Schafmilch herstellen.

Skyr war früher eine wichtige Nahrungsgrundlage für isländische Bauern, weshalb viele Landwirte ihn selbst produzierten. Skyr hat in dem Land auch heute noch einen hohen Stellenwert, obwohl er nicht mehr landesweit produziert wird. Hauptproduktionsstätte ist die Kleinstadt Selfoss, die als Islands Molkereizentrale bekannt ist.

Während der Herstellung wird die Milch, um Bakterien abzutöten, pasteurisiert und dafür auf 75 °C erhitzt. Danach wird die Flüssigkeit auf 38 °C abgekühlt und mit Bakterienkulturen aus fertigem Skyr geimpft. Der Grund: So flocken die Milchproteine aus und dicken an. Daraufhin wird die joghurtähnliche Masse gesiebt, um die Molke zu entfernen.

Skyr hat eine cremige Konsistenz und schmeckt leicht säuerlich wie eine Mischung aus Magerquark und Joghurt. Traditionell essen die Isländer Skyr mit Heidelbeeren. Im deutschen Lebensmittelhandel werden aber auch fertige Zubereitungen mit verschiedenen Früchten wie Erdbeeren, Birne, Banane oder Schokolade angeboten. Skyr ist gesund, denn er hat einen geringen Fett- und sehr hohen Proteingehalt.



Skyrwaffeln

Zutaten: (4 Portionen)

Für das Topping:

- 150 g Heidelbeeren
- 150 g Himbeeren
- 50 g Kokosflocken
- 2 Stängel Minze

Für die Skyrwaffeln:

- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote, davon das Mark
- 1/2 Zitrone, davon der Abrieb
- 3 Eier • 150 g Skyr
- 130 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Buttermilch

Zubereitung:

1. Butter und Zucker unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes cremig schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen. Zitrone heiß abwaschen, zur Hälfte abreiben. Vanillemark und Zitronenabrieb unter die Buttercreme heben. Eier nach und nach unterschlagen. Skyr unterheben.
2. Dinkel- und Weizenmehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Mehlmischung und Salz unter die flüssigen Zutaten rühren. Buttermilch zuletzt hinzugeben und unterrühren.
3. Waffeleisen vorheizen, einfetten und den Waffelteig portionsweise goldbraun ausbacken. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei 60 Grad Umluft warmhalten.
4. Für die Toppings die Himbeeren und Blaubeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen. Minze waschen, trocknen.
5. Skyrwaffeln mit Blaubeeren, Himbeeren, Kokosflocken und frischer Minze garnieren und servieren.



Gewinnen Sie einen von drei 50-Euro-Einkaufsgutscheinen



Behalten Sie den Durchblick?

Sie knobeln für Ihr Leben gerne und behalten auch bei komplizierten Rätseln stets besonnen den Durchblick? Dann ist dieses bunte Bilderrätsel genau das richtige für Sie. Hinter jedem Bild verbirgt sich ein Begriff, von dem der durch das graue Kästchen markierte Buchstabe in die unten stehende Leiste eingetragen werden muss. Daraus ergibt sich am Ende das gesuchte Lösungswort. Kommen Sie an einer Stelle nicht weiter – fragen Sie ruhig Freunde oder Familie, um das Bilderrätsel zu lösen – wir wünschen viel Spaß beim Rätseln!



Lösungswort: ■ ■ ■ ■ ■ ■

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Rätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 11. Juli 2020 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 11. Juli 2020. 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.

Suchbild – finde die 7 Fehler!



Der Zoo zum Ausmalen



Veranstaltungstipps

Theater Osnabrück: Kosmische Video-Reise



Die Inszenierung „Einige Nachrichten an das All“ hätte unter normalen Umständen bereits im emma-theater Premiere gefeiert. Nun gibt es stattdessen ein Filmprojekt des Schauspielensembles auf der Website des Theaters Osnabrück: In 18 Episoden sind die Videos der Schauspieler*innen zu sehen, deren Inhalte sie in Eigenarbeit zu den skurrilen, poetischen und abgründig verzweifelten Texten des Stücks entwickelt haben.

Die Episoden zeigen eine lebendig-bunte Bilderfolge zu den essenziellen Punkten im Leben, denn die Figuren in den Videos ringen fortwährend um die ersten und letzten Fragen: Gibt es ein Mittel gegen die Tatsache, dass das All womöglich nur eine heillose Explosion ist? Was ist es wert, erzählt zu werden, was nicht, wenn es keinen großen Sinnzusammenhang gibt? Oder kurz gesagt: Warum sind wir da und wie gehen wir damit um, dass wir sterben müssen? Zu Wort kommen u. a. der Vater der bei einem Unfall getöteten Hilda, der Dichter Heinrich von Kleist und der amerikanische Forscher Rafinesque.

Alle Videos sind einsehbar unter: www.theater-osnabrueck.de.



Golfen für die Osnabrücker Löwen

Am 9. August haben Zoofreunde wieder die Chance, sich sportlich zu betätigen und dabei das Löwen-Rudel des Zoos Osnabrück zu unterstützen. Egal ob Schnuppergolfer, Anfänger oder Profi: Der 2. Charity-Golf-Cup des Zoos bietet für jeden Golf-Interessierten das richtige Level und ist eine tolle Gelegenheit, sich auf dem „Grün“ auszuprobieren, neue Kontakte zu knüpfen und den Osnabrücker Zootieren zu helfen. Die Vergrößerung der Löwenanlage im Zoo wurde lange geplant, ist mittlerweile in vollem Gange und soll noch dieses Jahr fertiggestellt werden. Da sich der Zoo Osnabrück zum größten Teil selbst finanziert und kaum kommunale Zuschüsse erhält, wurde der Verein „Löwen für Löwen e.V.“ gegründet. Der Verein unterstützt das Bauprojekt der Anlage und erhält den Reinerlös des diesjährigen Golfturniers. Alle Interessierten können sich noch bis zum 7. August per E-Mail an info@golfclub-varus.de oder drogies@zoo-osnabrueck.de anmelden.

Wann: 9. August 2020
Wo: Golfclub Varus
Preis: Startgeld 49,00 € zzgl. Greenfee (Turnierteilnahme, Imbiss + Abendessen)
Schnupperkurs: 35,00 € inkl. Abendessen
Abendveranstaltung: 25,00 € pro Person



Impressum

Auflage: 35 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (054 72) 981 97 05
Fax: (054 72) 981 97 06

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

Redaktionsleitung: Kai Knoche
Tel.: (053 32) 96 86-40
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 über 6 Millionen 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

