

Februar/  
März 2020

allfrisch\*

# Marktgeflüster



## Datteln: der exotische Wintergenuss



Liebe Kunden,

genauso bunt und abwechslungsreich wie das Sortiment in unseren Märkten sind auch die Themen, die wir Ihnen in dieser Ausgabe unseres beliebten Marktgeflüsters zusammengestellt haben. Wir nehmen mit Datteln, dem „Brot der Wüste“, eine exotische Frucht genauer unter die Lupe, präsentieren Ihnen zwei Neuheiten aus unserem Foodstarter-Regal und stellen Ihnen die vier verschiedenen Haltungsformen-Siegel der Initiative Tierwohl vor. Seit Jahren liegt uns das Thema Regionalität und die Zusammenarbeit mit unseren lokalen Partnern aus Osnabrück und Umgebung sehr am Herzen – in einem kleinen Überblick stellen wir Ihnen einige unserer Zulieferer kurz vor. Darunter auch die Marke Glück satt mit leckerer Wurst und Fleisch von Schweinen aus Aktivstallhaltung. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Weiterlesen, es gibt viel zu entdecken!

Ihr Tom Kutsche

## Themen

- Neues aus dem Foodstarter-Regal
- Aspik-Spezialitäten von Wiltmann
- Regionale Partner im Überblick
- Wein und Käse des Monats
- Kunden fragen – Kutsche antwortet



## „Das Brot der Wüste“ – pur oder getrocknet

Dattelpalmen tragen ihre ersten Früchte erst nach acht oder zehn Jahren. Da heißt es entweder Geduld bewahren oder in die Märkte von Tom Kutsche gehen. Die Märkte haben gleich mehrere verschiedene Sorten dieser köstlichen und äußerst gesunden Exoten aus dem Orient im Sortiment. In Asien und Afrika sind die Beerenfrüchte schon lange in aller Munde, hierzulande kommen sie langsam aber sicher immer häufiger auf den Speiseplan.

Ursprünglich stammen Datteln aus Mesopotamien, dem Gebiet zwischen Euphrat und Tigris. Heute werden sie am häufigsten in Israel, Nord- und Südafrika angebaut. Aber auch in Griechenland, dem Irak, Iran, Kalifornien und Australien werden Datteln kultiviert. Getrocknete Datteln sind das ganze Jahr über erhältlich. Die orientalischen Beerenfrüchte der Dattelpalme werden auch als ‚Brot der Wüste‘ bezeichnet, da sie sehr nahrhaft sind und beispielsweise den Beduinen als Proviant dienen.

Die länglich-ovalen Früchte haben einen rötlich-braunen Kern, der innen weiß ist. Sie

werden fünf bis sechs Zentimeter lang. Die beliebteste Sorte ist die hellbraune, goldgelblichfleischige Medjoul-Dattel aus dem Jordantal in Israel. Datteln sind ballaststoffreich und tragen damit zu einer geregelten Verdauung bei. Sie enthalten zudem beträchtliche Mengen Kalium, das im Körper für die Regulation des Wasserhaushaltes und für das Nervensystem wichtig ist.

Außerdem enthalten Datteln einen hohen Anteil an leicht verwertbarem Zucker. Leicht verdaulicher Fruchtzucker, Eiweiß und Mineralstoffe machen sie äußerst gut für uns. Gedörnte oder getrocknete Datteln punkten mit Magnesium, Phosphor und Kalzium. Die Menge an B- und D-Vitaminen ist außerdem beachtlich.

Pur sind Datteln ideal als Snack. Aber auch mit Speck umwickelt und gebraten oder mit Käse gefüllt, schmecken Datteln köstlich. Wer es lieber süß mag, verarbeitet Datteln zu Gebäck oder Konfekt, beispielsweise mit Schokolade umhüllt. In den Erzeugerländern werden Datteln auch zu Dattelhonig, Dattelschnaps und Dattelpaste verarbeitet.





### Datteln gehören zu den Beeren

Die Dattelpalme aus der Familie der Palmengewächse mag es gerne warm und sonnig, braucht aber vor allem im Sommer viel Wasser. Angebaut werden die Bäume in Palmengärten. Sie werden bis zu 30 Meter hoch. Ihre Laubblätter sind zu Wedeln umgebildet. Nach einer Frucht reife von fünf bis sechs Monaten erscheinen die einsamigen Früchte, die botanisch zu den Beeren gehören. Sie stehen in traubigen Fruchtständen. Frische Datteln gibt es in den Wintermonaten von September bis Januar. Besonders beliebt sind die Früchte in der Weihnachtszeit. Zur Trocknung vorgesehene Beeren werden halbreif geerntet. Die Sonne oder künstliche Wärme entziehen ihnen dann das Wasser.



## Datteln auf Feldsalat

### Zutaten: (4 Portionen)

#### Für die Datteln:

- 40 g Mandeln, gemahlen • 1 EL Mandeln, gestiftelt
- 100 g Ziegenfrischkäsemousse
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten • 1/4 Zitrone
- Salz und Pfeffer • 2 Msp. Zimt

#### Für den Salat:

- 1 Birne, fest • 1/4 Zitrone • 1 Schalotte
- 60 g Speck, geräuchert • 200 g Feldsalat

#### Für das Dressing:

- 50 ml Gemüsebrühe • 3 EL Walnussessig
- 1/2 EL Dijonsenf mit Honig • 2 EL Rapsöl

#### Zum Servieren:

- 1 TL rote Pfefferbeeren zum Bestreuen
- als Beilage Dinkelbrötchen servieren

### Zubereitung:

1. Gemahlene und gestiftelte Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie süßlich duften. Kurz abkühlen lassen. Mit Frischkäse, Petersilie, Zitronensaft und Gewürzen vermischen. Die Frischkäse-Mischung auf den Datteln anrichten, diese wieder zusammenklappen und auf einem Teller zurückstellen.
2. Für den Salat die Birne vierteln, entkernen und jedes Viertel in drei Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem Speck ohne Öl bei milder Hitze in einer beschichteten Pfanne knusprig braten.
3. Feldsalat waschen und auf Tellern verteilen. Gemüsebrühe mit Essig und Senf verrühren und anschließend das Öl zugeben. Auf dem Salat die Birnenscheiben anrichten und darauf das Dressing verteilen. Die noch warmen Speck- und Zwiebelgröstel darüberstreuen, Datteln darauf anrichten und die Pfefferbeeren darüberstreuen.
4. Reichen Sie dazu frisch aufgebackene Dinkelbrötchen, am besten in Scheiben geschnitten.





# Neues aus dem Foodstarter-Regal

## Vitamin Well der gesunde Durstlöcher

# VITAMIN WELL

Vitamin Well ist eine moderne, gesündere und schmackhafte Alternative zu Limonaden und zuckerhaltigen Säften. Das ist es, was den Gründern 2008 auf dem schwedischen Getränkemarkt fehlte. Da sie auch keine Alternative auf ausländischen Märkten finden konnten, beschlossen sie, ihr ganz eigenes funktionelles Getränk zu kreieren. Ein Getränk, das lecker und nährreich war und wenig Zucker enthielt. Ein Getränk, das sie selbst trinken wollten.

Vitamin Well ist ein kalorienarmes, funktionelles Erfrischungsgetränk, angereichert mit verschiedenen Vitaminen, Mineralien sowie Frucht- und Pflanzenextrakten. Die Getränke sind ausschließlich mit Fruktose gesüßt, enthalten keine Kohlensäure und bestehen aus Mineralwasser, Vitaminen und Mineralien, wie Vitamin B12, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E, Zink, Biotin, Mangan. Am Besten genießt man Vitamin Well gut gekühlt.



## Natural Crunchy Chips und Cerealien aus Kichererbsen

Wer hat nicht schon einmal einen Snack gesucht, der hält, was er verspricht, und zudem unwiderstehlich lecker schmeckt? Ein Snack, der einem jene Nährstoffe gibt, die man braucht, und nur jene! Vegan, glutenfrei, bio und ganz ohne künstliche Aromen, Gentechnik oder Palmöl! Gar nicht mal so einfach, oder? Seit einiger Zeit revolutioniert das Wiener Bio-Snack-Start-up NATURAL CRUNCHY den Snackmarkt mit Hülsenfrüchte-Snacks. Neu im Foodstarter-Regal der Märkte von Tom Kutsche: Hummus-Chips in den Sorten Salted und Curry sowie die unwiderstehlich leckeren Kichererbsen-Frühstückszerealien: Hummus Cereals – Cinnamon. Die Basis der neuen Hummus-Snacks bildet ein Allroundstar: die Kichererbse. Die Kichererbse hat nicht nur einen witzigen Namen, sondern punktet auch mit einem hohen Protein- und Ballaststoffanteil, bremst den Heißhunger mit vielen komplexen Kohlenhydraten, die lange satt halten, und ist mit ihrem Gehalt an Eisen und Magnesium ein wahrer Fitmacher. Im Gegensatz zu anderen Hummus-Chips bestehen die NATURAL CRUNCHY-Hummus-Snacks ausschließlich aus Kichererbsen, Reis, natürlichen Gewürzen und einem Hauch von Sonnenblumenöl.



# NATURAL CRUNCHY



## Empfehlung: Leckere Aspik-Spezialitäten von Wiltmann

Die Ehre, im vergangenen Jahr mit der Auszeichnung „Beste Wursttheke Deutschlands“ ausgezeichnet worden zu sein, verbinden wir selbstverständlich auch in diesem Jahr mit dem Ansporn, Ihnen weiterhin mit großem Engagement, unermüdlichem Einsatz und Streben nach bester Qualität und Beratung besondere Genussmomente zu bieten. An dieser Stelle empfehlen wir Ihnen ausgesuchte Produkte und Spezialitäten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns und beraten Sie wie immer gerne und kompetent!

### Original Wiltmann *Die Marke für Genießer.*

Die Herstellung von Aspikwaren blickt auf eine lange Tradition zurück. Schon im Mittelalter wurde Fleisch zusammen mit verschiedenen Gemüsen oder Früchten in gewürzten Essig eingelegt. Diente diese Verarbeitungsweise ursprünglich vorrangig dazu, das wertvolle Fleisch haltbar zu machen, schätzte man ab dem 19. Jahrhundert die dekorativen und in unterschiedlichen Formen und Varianten gestalteten Aspikwaren als Blickfang auf der herrschaftlichen Tafel. Heute stehen Aspikwaren für besonders leichten und bewuss-

ten Genuss in immer wieder neuen köstlichen Kreationen. Kleine Meisterwerke des guten Geschmacks sind auch die Aspik-Spezialitäten von Wiltmann aus dem nahe gelegenen Versmold. Das westfälische Familienunternehmen Wiltmann zählt zu den führenden Anbietern von Wurst- und Schinkenspezialitäten in Deutschland. Im Jahr 1887 gründete Franz Wiltmann die „Wiltmann Westfälische Fleischwarenfabrik“. Heute, mehr als 125 Jahre später, ist das in fünfter Familiengeneration geführte Unternehmen mit seinen Produkten in ganz Deutschland und dem europäischen Ausland präsent und beschäftigt am Standort Versmold rund 800 Mitarbeiter.



Zartes Hähnchenbrustfilet mit Papayawürfeln in Rinder-Aspik, exotisch fruchtig und mit feiner Säure – ein erfrischendes Geschmackserlebnis.



Zartes Hähnchenbrustfilet mit feinen Chilistückchen in feurigem Chili-Rinder-Aspik. Süß trifft scharf – eine raffinierte Komposition für alle, die es pikant mögen.



Zartes Hähnchenbrustfilet mit feinen Mangostreifen in aromatisch-würzigem Curry-Rinder-Aspik. Perfekt für alle, die schon beim Frühstück den Geschmack ferner Länder auf der Zunge erleben möchten.



Eine echte Genießer-Spezialität aus zartem, magerem Rindfleisch in würzigem Teriyaki-Aspik. Verfeinert mit asiatischem Gemüse.

# „Glück satt“ setzt auf Regionalität und Aktivstallhaltung



Bereits seit Anfang 2019 bietet Kaufmann Tom Kutsche in seinen Märkten Fleisch- und Wurstspezialitäten der Marke „Glück satt“ an. Sehr zur Freude der

Kunden, die diese hochwertigen Produkte von Schweinen aus Aktivstallhaltung und direkt aus der Region zu schätzen gelernt haben. „Wir bekommen viel positives Feedback von unseren Kunden, die beim Einkaufen viel Wert auf das Thema Tierwohl legen und wissen wollen, woher ihr Fleisch kommt“, hat Fleischermeister Siegfried Jostwerth aus dem Markt in Voxtrup beobachtet. „Dieses einzigartige Sortiment ist was ganz Besonderes, was Kunden nicht überall finden – darauf sind wir sehr stolz.“

Alle Produkte stammen aus dem Hause Schulte, der Lastruper Wurstwaren GmbH & Co. KG, die bereits in 3. Generation für höchste Qualität und traditionelles Fleischerhandwerk bekannt ist. „Wir wollen ein Zeichen setzen und das traditionelle Fleischerhandwerk stärken, indem wir unsere Produkte mit echten Namen und Gesichtern verbinden.

Wir kennen jeden unserer Partner persönlich und können dadurch eine vollständige Transparenz in der Wertschöpfungskette sicherstellen“, so Sarah Dhem, Begründerin von „Glück satt“, zu Beginn der Kooperation. „Wir freuen uns sehr, dass Kaufmann Tom Kutsche diesen Weg mit uns geht und seine Auswahl unserer Produkte nochmal erweitert hat. Gemeinsam machen wir einen wichtigen Schritt in eine Zukunft, in der Fleischqualität und auch die erstklassige Arbeit wieder mehr wertgeschätzt wird, und in der mit Respekt vor dem Tier gehandelt wird.“

Seit Beginn der Kooperation ist eine enge und vertrauensvolle Partnerschaft der Unternehmen entstanden. Artgerechte Haltung und traditionelle Verarbeitung für hochwertige Produkte – dafür steht die Marke „Glück satt“. Und das mit größtmöglicher Transparenz, denn hinter jedem Arbeitsschritt steht eine Person, die mit viel Leidenschaft für die besondere Qualität der Produkte arbeitet.

Das fängt schon bei der Haltung der Schweine an, die sich fundamental von der herkömmlichen Aufzucht anderer Landwirte unterscheidet. Das Stichwort ist Aktivstallhaltung, die Ga-

brriele Mörixmann in Melle und Heinz Hackmann in Hemmelte auf ihren Höfen betreiben. Dieses innovative Konzept in der Schweinemast ist nahezu einzigartig in Deutschland. Dadurch zeichnet sich die Aktivstallhaltung der Schweine aus: Die Tiere haben doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben. Es kommt bei den Schweinen garantiert keine Langleweile auf, denn ihnen stehen unterschiedliche Bereiche zum Spielen, Fressen, Ausruhen oder Duschen zur Verfügung. Außerdem ist ein gesundes Heranwachsen durch ausgewähltes Futter, Außenterrassen und eingestreute Liege- und Spielflächen garantiert.

Für die Macher von „Glück satt“ sind kurze und stressfreie Transportwege zum nahegelegenen Schlachthof selbstverständlich. Das Familienunternehmen Brand in Lohne, das über viel Erfahrung verfügt, seit mittlerweile vier Generation besteht und von Niko Brand geführt wird, führt die schonende Schlachtung durch. Weiterverarbeitet wird das Qualitätsfleisch durch ausgebildete Fachkräfte im Handwerksbetrieb Schulte in Lastrup. Der hohe Anspruch an das eigene Handeln und der Respekt vor den Tieren garantieren Fleisch in bester Qualität.



## Unsere Wertekette

# AUF DIE HALTUNG KOMMT ES AN!

Geprägt durch persönlichen Kontakt und einen offenen Austausch für hochwertige Produkte.



### AKTIVSTALLHALTUNG

Auf den Höfen von Gabriele Mörixmann und Heinz Hackmann wachsen die Schweine in Aktivställen auf.

Alternative Haltungsform zwischen konventioneller und Bio-Haltung.

- Doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben
- Spielmaterialien wie Bälle, Ketten und Scheuerbalken
- Gentechnikfreies und regionales Futter
- Frei wählbare Spiel-, Fress-, Ruhe- und Strohbereiche mit Außenterrassen
- Duschen, Heuraufen und verschiedene Tränksysteme

Kaum Ringelschwanzbeißer durch Aktivität



Schonende, stressfreie und tiergerechte Bedingungen.

- Aufstallung in 20er Gruppen mit Berieselung
- Bis zu 2 Std. Ruhezeit nach Ankunft
- Tiergerechter Zutrieb in 12er Gruppen
- Betäubung in 4er Gruppen, keine Stresssituation
- Ausgebildete, festangestellte Fachkräfte



### SCHLACHTUNG

Der Schlachthof Brand Qualitätsfleisch in Lohne besteht in der vierten Generation und steht für einen respektvollen Umgang mit Tieren.

Einzigartige Rezeptur für mehr Geschmack



### VERARBEITUNG

Der Betrieb Schulte – Lastruper Wurstwaren steht aus Tradition für guten Geschmack und Handarbeit. Heute wird das Familienunternehmen in dritter Generation geführt.

Hochwertige Rohstoffe ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

- Traditionelles Fleischerhandwerk
- Nachhaltige Verarbeitung des gesamten Tieres
- Gute Arbeitsbedingungen in familiärer Atmosphäre
- Handarbeit aus Überzeugung
- Ausgebildete, festangestellte Fachkräfte

Direktes Feedback

# Regional fest verwurzelt: unsere

Regionalität ist in den Märkten von Tom Kutsche nicht nur leeres ein Wort, sondern eine praktizierte Leidenschaft, die auch die Mitarbeiter jeden Tag leben. Wo es geht, beziehen wir unsere Waren direkt von den Produzenten, die in der Region leben und arbeiten. So entstehen Produkte, die nicht nur in der Region, sondern auch in den Märkten von Tom Kutsche zu finden sind. Denn im Sinne von hoher Transparenz wissen alle Beteiligten ganz genau, wo die Lebensmittel herkommen. Und das ist ein großer Vorteil. Denn die Waren sind frisch und regional – nur kurze Zeit nach der Ernte landen die Waren meist in den Regalen der Märkte. Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten – hier ein kleiner Überblick unserer regionalen Produkte.

## Saftige Erdbeeren vom Hof Borgmeyer

Wenn ab Mai die ersten leckeren Erdbeeren aus der Region in den Regalen liegen, stammen diese meist vom Spargel- und Erdbeerbhof Borgmeyer aus Dissen. Den Betrieb im Osnabrücker Südkreis betreibt Björn Borgmeyer in zweiter Generation. Auf rund 40 Hektar großen Feldern erntet der Landwirt und seine Saisonkräfte etwa 300 Tonnen pro Saison, je nach Wetterlage.



Regional

## Kleine Köstlichkeiten von Familie Kottmann

Die Familie Kottmann hat schon seit über 50 Jahren einen landwirtschaftlichen Betrieb in Osnabrück-Sutthausen. Dazu gehört auch viel Ackerfläche, auf denen unter anderem Mais und Weizen wächst, die einen Großteil des Futters für die Tausenden Hühner darstellen. Die Tiere leben ausschließlich in Freilandhaltung. Ihnen stehen neben Stallplätzen mit Futter-, Trink- und Legemöglichkeiten sowie überdachtem Auslauf auch ausreichend begrünte Freiflächen zur Verfügung. So sind sie vor tierischen Feinden optimal geschützt und können ihren natürlichen Instinkten nachgehen.



## Mühlmeyers Kartoffeln – Qualität aus der Heimat

Seit 1965 ist der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Landwirtschaftsmeister Robert Mühlmeyer auf den Kartoffelanbau spezialisiert, qualitätszertifiziert und setzt auf traditionelle Standards. Die Lagerung ohne chemische Keimhemmung ist zum Markenzeichen geworden und unterstreicht neben dem herrlich aromatischen Geschmack der frischen Knollen die qualitativ hochwertige Produktqualität. Die Kartoffeln werden nach der Ernte nur gebürstet – nicht gewaschen – das trägt zu einer längeren Haltbarkeit bei.



Oсна



# Die lokalen Partner vor Ort

...ht der Kaufmann seit jeher seine Produkte aus Osnabrück, dem Landkreis und der Region. Über die Jahre sind dabei vertrauensvolle Partner-  
mittel herkommen. Und auch die Umwelt profitiert davon, denn die Waren haben kurze Transportwege hinter sich und weisen die größtmögliche  
regionalen Partner, denn wir lieben Lebensmittel!

## Die Köstlichkeiten von Familie Honerkamp

Der Hof der Familie Honerkamp liegt in Melle-Westhoyel. Hier  
auf der „Alten Wiese“ Tausende Hühner in Freiland- und  
haltung sowie teilweise auch unter Bio-Standards. Für das  
er sorgt der Hof selbst: Dank angebautem Weizen sowie Mais  
füttern die Tiere das ganze Jahr alles, was das Herz begehrt. Der  
Honerkamp ist ein waschechter Familienbetrieb, hier packen  
mehrere Generationen mit an.



*Nachhaltig*

## „Weißes Gold“ vom Spargelhof Riese

Abseits des städtischen Trubels, ganz idyl-  
lisch im ruhigen Glandorf liegt der Spargel-  
hof der Familie Riese, der die Märkte von  
Tom Kutsche bereits mehr als 15 Jahre mit  
dem „weißen Gold“ beliefert. Auf einigen  
Hektar Land wachsen hier die knackigen  
grünen und weißen Stangen heran, die bei  
den Kunden für erstklassige Genussmo-  
mente sorgen. Die Geschicke des Famili-  
enbetriebs leiten Michael und Elke Riese in  
zweiter Generation. Langjährige Erfahrung,  
treue Helfer sowie sorgfältige Handarbeit  
sorgen für eine Top-Qualität.



*Frisch*

## Bio-Kürbisse vom Hof Achelpöhler

Im Markt in Voxtrup gibt es sogar lokale Kür-  
bisse in bester Bio-Qualität – diese stam-  
men vom echt westfälischen Bauerngarten-  
Hof Achelpöhler aus Versmold-Loxten. Seit  
2010 baut dort Landwirt Harald Achelpöhler  
in seinem Familienbetrieb Bio-Obst und Bio-  
Gemüse an – auf zwei Hektar auch die pral-  
len Hokkaido-Kürbisse. Vom Samen oder der  
Jungpflanze bis hin zur reifen Frucht wird  
das Wachstum bis hin zur Ernte begleitet –  
Handarbeit und fürsorgliche Pflege stehen  
im Mittelpunkt dieser Arbeit.



*kurze Wege*

# brück

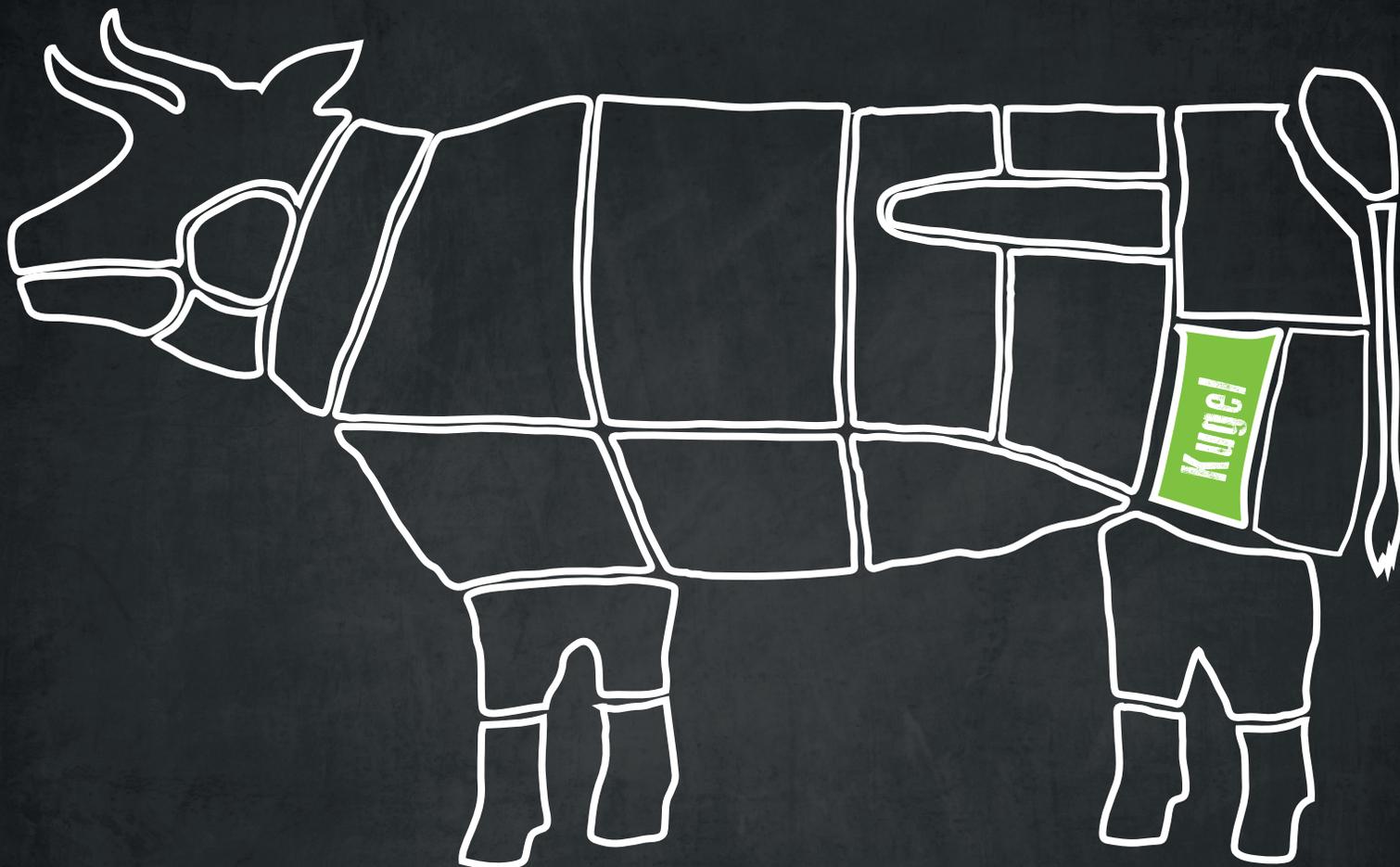
## Leckere Köstlichkeiten des Spargelhofes Winkelmann

Grün, weiß und knallig rot! So begeistern die Köstlichkeiten des Spargelhofes Winkelmann in den Lebensmittel-  
märkten von Tom Kutsche die Kunden jedes Jahr aufs Neue – ausgezeichnete  
Frische, Top-Qualität und bester Geschmack inklusive. Gemeinsam mit den Mit-  
arbeitern packen bei Winkelmanns alle mit an, um die Feinschmecker der Region  
mit knackigem Spargel und saftigen Erdbeeren aus Tonnenheide zu versorgen.



*Vielfalt*

## Teilstücke vom Rind: Was wird woraus gemacht?



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

In Deutschland wird dieses hochwertige Fleischstück vom Rind traditionell Kugel genannt, in Österreich dagegen Nuss. Dort wird zudem nach drei fest zusammenhängenden Teilstücken, „Runde Nuss“, „Flache Nuss“ und „Nussdeckel“, unterschieden. Aufgrund des sehr mageren Fleisches gehört sie zu den hochwertigen Teilen des Rinds. Sie ist zart und eignet sich für Schmorbraten, Rouladen und Tartar. Sie eignet sich auch hervorragend, um daraus Steaks zu schneiden, zum Dünsten, für Braten, Fondues und Ragouts.

Das beste Schnitzel vom Kalb wird aus der Oberschale geschnitten. Der Muskelstrang aus dem Inneren der Keule ist besonders zart und zugleich fettarm. Ebenfalls von hoher Qualität ist die Kalbsnuss oder -kugel. Das Fleisch ist ähnlich zart, aber kleiner als das Stück aus der Oberschale. Günstigeres Schnitzfleisch wird aus der Hüfte entnommen, das aber wegen der feinen Fettäderchen sehr saftig ist. Schulterfleisch wird hingegen beim Braten sehr schnell zäh und ist ungeeignet.

## Haltungsform

1 2 3 4

**Stallhaltung**

haltungsform.de

## Haltungsform

1 2 3 4

**StallhaltungPlus**

haltungsform.de

## Haltungsform

1 2 3 4

**Außenklima**

haltungsform.de

## Haltungsform

1 2 3 4

**Premium**

haltungsform.de

Der Einzelhandel hat sich entschlossen, ein transparenteres System zu schaffen, das einen Einblick in die Haltungsformen von Schwein, Geflügel und Rind gibt, die in Stufen von 1 bis 4 abgebildet werden. Die Kennzeichnung gibt Auskunft über die Masttierhaltung der genannten Tierarten. Kunden finden neben Fleischerzeugnissen aus Massentierhaltung nämlich auch Produkte, die aus einer Haltung mit mehr Tierwohl stammen. Sie sind mit den Siegeln der entsprechenden Standardgeber ausgezeichnet, die aber keine Auskunft darüber geben, welche Haltungsbedingungen sich dahinter verbergen.

Ob ein zertifiziertes Produkt nun einem höheren oder niedrigeren Tierwohlniveau entspricht? Der Einzelhandel und Tom Kutsche wollen das mit den Haltungsformen besser vermitteln. Es ist kein neues Prüfprogramm, es ist kein neues Label, sondern es ist eine Einordnung, ein Rahmen für die bestehenden Programme, die es schon gibt. Und so hat der Verbraucher die Möglichkeit zu erkennen, wie die Tiere gehalten wurden.

Es ist ein großer Schritt in Richtung Transparenz und Entscheidungsbewusstsein für den Verbraucher. Weitere Informationen zu den Einstufungen der Haltungsformen finden Sie auf [www.haltungsform.de](http://www.haltungsform.de). Hier geben wir Ihnen einen Einblick in die Einstufungen der Haltungsform am Beispiel Schwein, die Angaben stellen Mindestanforderungen für die Mast dar.



Fleischergeselle Leon Diefenbach

### Schwein Stallhaltung

**Platzvorgabe:** mind. 0,75 m<sup>2</sup> pro Tier

**Außenklima:** keine Vorgabe

**Beschäftigungsmaterial:** mind. bewegliche

Kette kombiniert mit verändertem Material, wie z. B. Weichholz

**Fütterung:** keine Vorgabe

**Zulassung im QS-System**

erforderlich

**Teilnahme an einem indexierten**

**Schlachtbefunddatenprogramm**

### Schwein Stallhaltung Plus

**Platzvorgabe:** mind. 10 % mehr als gesetzlich vorgeschrieben (0,825 m<sup>2</sup>)

**Außenklima:** keine Vorgabe

**Beschäftigungsmaterial:** zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen

Materialien wie z. B. Holz, Sisal oder Natur-

kautschuk

**Fütterung:** keine Vorgabe

**Zulassung im QS-System** erforderlich

**Teilnahme an einem indexierten Schlacht-**

**befunddatenprogramm**

### Schwein Außenklima

**Platzvorgabe:** mind. 40 % mehr als gesetzlich in Deutschland vorgeschrieben

**Außenklima:** Außenklimareize, mindestens

Offenfrontstall

**Beschäftigungsmaterial:** organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie

Holz, Sisal oder Naturkautschuk; zusätzlich Stroh

oder vergleichbares Beschäftigungsmaterial

**Fütterung:** ohne Gentechnik

**Teilnahme an einem indexierten Schlacht-**

**befunddatenprogramm**

### Schwein Premium

**Platzvorgabe:** mind. 100 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben

**Außenklima:** zusätzlich ständiger Zugang zum Auslauf

**Beschäftigungsmaterial:** Stroh oder andere

Substrate müssen immer verfügbar sein

**Fütterung:** Futter ohne Gentechnik,

mind. 20 % Futter aus dem eigenen Betrieb

oder aus der Region

**Teilnahme an einem indexierten Schlacht-**

**befunddatenprogramm**

## Genussempfehlungen



### Wein des Monats

2018er Brogsitter  
Linus Bio-Riesling

Erzeuger:	Brogsitter
Anbaugebiet:	Mosel, Deutschland
Art:	Weißwein
Rebsorte(n):	100 % Riesling
Charakter:	feinherb
Beschreibung:	Typische Mineralität, reife Fruchtnoten und etwas Restsüße. Aromatik von Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen saftig, rassig mit komplexen Fruchtaromen. Langanhaltend und angenehm.
Speisebegleiter:	Passt perfekt zur leichten Küche, asiatischen Gerichten, wie Sushi, Muscheln oder italienischer Pasta.
Trinktemperatur:	7-9 °C
Lagerfähigkeit:	bis 2022
Alkohol:	11,5 %

### Käse des Monats

Bio-Gouda von Henri Willig aus den Niederlanden

Henri Willig produziert schon seit über 1974 traditionell hergestellten Käse in den eigenen Käsereien in Katwoude und Heerenveen. Die Vielschichtigkeit und der Geschmack sind von hochstehender Qualität und werden international sehr geschätzt. Henri Willig wuchs in Katwoude auf. Seine Eltern betrieben dort einen Milchviehhof. Als einziger Sohn einer Familie mit fünf Kindern besuchte Henri die Landwirtschaftsschule. Im Jahr 1974 übernahm er gemeinsam mit Ehefrau Riet den Hof seines Vaters. In kürzester Zeit ging dem unternehmenslustigen Landwirt der Gedanke, selbst Käse herzustellen, nicht mehr aus dem Kopf. Er belegte kurzerhand einen Lehrgang und beherrschte das Handwerk so gut, dass er sich dazu entschloss, auf seinem eigenen Hof Käse herzustellen. Seine Leidenschaft blieb nicht lange verborgen. Die inmitten der prachtvollen Polderlandschaft des Gebiets Waterland gelegene Käserei wurde in kurzer Zeit zu einer Attraktion für ausländische Touristen. Was als eine neue Herausforderung für Henri Willigs Landwirtschaftsbetrieb begann, wuchs zu einer blühenden Käserei und einem Touristenmagneten heran. Henri Willig exportiert seinen außergewöhnlichen Käse in mehr als 35 Länder. Darüber hinaus empfängt Henri Willig jährlich Millionen Besucher in seinen eigenen Geschäften und Käsehöfen. Ein Klassiker aus dem Hause Willig ist der traditionelle junge Gouda in bester Bio-Qualität – ein wahrer Genuss für alle Käsefans!



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



Die aktuelle Frage lautet:

## Welches Öl ist am besten zum Braten geeignet?

Andrea Spielmeyer aus dem Markt an der Waterloostraße:

Nicht jedes Öl verträgt die hohen Temperaturen, denen es beim Braten ausgesetzt ist. Damit es seinen Geschmack nicht verliert und außerdem keine gesundheitsgefährdenden Stoffe entstehen, sollte Öl zum Braten einen möglichst hohen Rauchpunkt haben. Dieser gibt an, ab welcher Temperatur das Öl anfängt zu rauchen. Dann oxidieren die enthaltenen Fettsäuren und es bildet sich giftiges Acrolein. Heiß gepresste Öle haben grundsätzlich einen höheren Rauchpunkt als kalt gepresste.

Heiß gepresste beziehungsweise raffinierte Öle besitzen vereinfacht gesagt weniger von den Inhaltsstoffen, die bei höheren Temperaturen verbrennen können. Sie werden bei der Herstellung des Öls mithilfe verschiedener Verfahren herausgefiltert. Übrigens sind auch Butter und Margarine nur bedingt zum Braten geeignet. Ihr Rauchpunkt liegt bei etwa 170 Grad Celsius. Wer kein Pflanzenöl in die Pfanne geben will, sollte sich stattdessen lieber für Schweine- oder Butter-schmalz entscheiden, deren Rauchpunkt bei 200 Grad Celsius liegt. Kalt gepresstes Olivenöl, das eigentlich sehr gesund ist, verträgt zum Vergleich nur Temperaturen von etwa 160 Grad Celsius, die beim Braten oder Frittieren leicht überschritten werden. Gesunde Öle wie Olivenöl, Walnussöl, Leinöl, Distelöl oder Kürbiskernöl sollten Sie deshalb lieber für die Zubereitung von Salaten oder allenfalls zum Dünsten von Speisen verwenden.

## Zum Braten geeignete Öle mit ungefährtem Rauchpunkt

- Arganöl (250 Grad Celsius)
- Sojaöl (230 Grad Celsius)
- Erdnussöl (230 Grad Celsius)
- Sesamöl (230 Grad Celsius)
- Heiß gepresstes Olivenöl (230 Grad Celsius)
- Palmöl (220 Grad Celsius)
- Sonnenblumenöl (220 Grad Celsius)
- Kokosöl (200 Grad Celsius)



# Gewinnen Sie einen von drei 50-Euro-Einkaufsgutscheinen

## Das haarige Hundequiz

Hunde gelten als der beste Freund des Menschen. Doch wie gut kennen Sie sich mit den treuen Vierbeinern aus – hier können Sie Ihr Wissen auf die Probe stellen, viel Spaß beim Knobeln!

1) Von welchem Tier stammt der Hund ab?

- a) Koyote G
- b) Wolf L
- c) Fuchs K

2) Wie viele Zähne hat ein Hund?

- a) 10 D
- b) 22 A
- c) 42 E

3) Gibt es einen Hundeführerschein?

- a) ja, für Kinder K
- b) ja, für neue Hundehalter C
- c) nein, ist freiwillig L

4) Wie nennt man eine Gruppe von Hunden?

- a) Schwarm S
- b) Rudel K
- c) Rotte D

4) Wie heißt ein männlicher Hund?

- a) Rüde E
- b) Schimmel I
- c) Eber O

6) Welche Hunde sind beliebt für Schlittenrennen?

- a) Dackel W
- b) Dogge T
- c) Husky R

7) Welcher Hund ist hier zu sehen?

- a) Schäferhund L
- b) Jack Russel Terrier O
- c) Dobermann P



8) Welcher Hund ist hier zu sehen?

- a) Labrador L
- b) Golden Retriever I
- c) Shiba Inu H



**Lösung:**



**Bitte direkt im Markt abgeben!**

Machen Sie mit, lösen Sie das Rätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 21. März 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 21. März 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.



# Veranstaltungstipps

## Frühlingsbeginn und Zoo zum halben Preis

Im Zoo Osnabrück können Besucher die ersten wärmenden Sonnenstrahlen genießen und die Tiere der verschiedenen Kontinente beobachten. Als besonderes Highlight zum Saisonbeginn erhalten Besucher am 28. und 29. März 50 Prozent Rabatt auf den regulären Tageseintritt, entsprechende Rabattflyer gibt es bei einigen Zoopartnern ([www.zoo-osnabrueck.de](http://www.zoo-osnabrueck.de)). Direkt im Eingangsbereich begrüßen die farbenfrohen Flamingos die Besucher. Weiter geht es vorbei an den Klammeraffen, die sich bei Sonnenschein auf ihren Kletterbäumen räkeln, während die Löwen um die Ecke dösen. Vorbei an Vikunjas und Wasserschweinen kommen die Besucher zu den Mähnenwölfen. Dort können sie mit etwas Glück den tapsigen

Nachwuchs beobachten, der seit einigen Wochen über die Anlage tollt. Ein paar Meter weiter toben Kinder auf dem Giraffenspielfeld, bevor es über einen Höhenpfad in die Nordamerika-Tierwelt „Manitoba“ geht. Hier streift das Rudel Hudson-Bay-Wölfe durch den Buchenwald und die Waldbisons grasen auf ihrer Weide.

- Veranstaltungsort: Zoo Osnabrück
- Preis: Zoo zum halben Preis: Erwachsene 12,25 Euro, Kinder (7-16 Jahre) 8,50 Euro, Kinder (3-6 Jahre) 7 Euro
- Wann: 28. und 29. März



## Falco – Das Musical

„Falco – Das Musical“ begeisterte bereits Tausende Zuschauer mit seiner gelungenen Kombination aus Falco-Hits und der spannenden Geschichte seines bewegten Lebens. Ein Leckerbissen für Musicalliebhaber und ein Muss für Falco-Fans: „Falco – Das Musical“ ist ein mitreißendes Showerlebnis rund um jenen legendären Wiener, dem wir solch unsterbliche Hits wie „Der Kommissar“, „Rock Me Amadeus“ oder „Jeanny“ verdanken. Falcos geniale Songs und seine außergewöhnliche Art, diese vorzutragen, seine extravagante Persönlichkeit sowie das von zahlreichen Höhen und Tiefen gekennzeichnete Leben des Superstars bis hin zu seinem tragischen Tod – das sind die Zutaten für die schillernde musikalische Hommage, als die sich „Falco – Das Musical“ präsentiert.

- Wo: Osnabrückhalle
- Tickets: ab 115,90 Euro
- Wann: Montag, 16. März, 20 Uhr



OsnabrückHalle



© Marcel Klette

## Die Comedian Harmonists – Jetzt oder nie

Sie waren die erste Boygroup der Welt: Die Comedian Harmonists! Das gleichnamige erfolgreiche Musical von Gottfried Greiffenhagen behandelte im ersten Teil die Erfolgsgeschichte der Gruppe bis zur durch den Nationalsozialismus bedingten Trennung im Jahr 1935: Sie erhielt durch die Reichsmusikkammer Auftrittsverbot, da drei Mitglieder Juden waren. Mit dem zweiten Teil – Jetzt oder nie – wird die Geschichte weitererzählt: Die drei jüdischen Sänger gehen zunächst nach Wien, emigrieren später in die USA und nennen sich „Comedy Harmonists“. Die drei in Deutschland verbleibenden Mitglieder gründen das „Meistersextett“. Beide Gruppen haben aber erhebliche Schwierigkeiten, an den Erfolg anzuknüpfen. Die berühmten Songs der Gruppe wie „Veronika, der Lenz ist da“ oder „Mein kleiner grüner Kaktus“ dürfen auch im zweiten Teil natürlich nicht fehlen.

- Wo: Theater am Domhof
- Tickets: [www.theater-osnabrueck.de](http://www.theater-osnabrueck.de) oder 0541/7600076
- Wann: ab 29. Februar



© Uwe Lewandowski



THEATER OSNABRÜCK

**LENA**  
1ST POPPY

**MARK FORSTER**  
1ST BRANCH

## Impressum

Auflage: 35 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe  
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen  
Tel.: (054 72) 9 81 97 05  
Fax: (054 72) 9 81 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  
Loterstr. 58-61  
49078 Osnabrück  
Tel.: (05 41) 4 26 56



© Universal Pictures International

**DER BUNTESTE SPASS ALLER ZEITEN  
BALD IM KINO**



Die Trolls-Welt gerät aus den Fugen, als unsere beliebten Figuren entdecken, dass sie nur eine von sechs Trolls-Arten sind, die alle von unterschiedlichen Musikrichtungen geprägt sind: Funk, Country, Techno, Klassik, Pop und Rock. Damit ist zumindest eines klar: Ihre Welt wird nicht nur größer, sondern auch sehr viel bunter und lauter! Die Königin des Hard Rock, Queen Barb, hat einen finsternen Plan gefasst: Sie will alle anderen Arten von Musik vernichten, damit einzig und allein der Rock die Herrschaft übernehmen kann. Das müssen Poppy und Branch verhindern – ihre Mission: Alle Trolls vereinen, Barb besiegen, die alle anderen im wahrsten Sinne des Wortes an die Wand spielen will, und die Welt retten!

FILM CINEMA 8466 XVC



ab 5. März 2020

**EMMA**

© Universal Pictures  
International

FILM CINEMA 2458 XVC

