

Marktgeflüster



Cooler Biervielfalt beschert geschmackliche Inspirationen



Liebe Kunden,
„pickepackevoll“ voll mit bunten, erfrischenden Themen ist wieder die neueste Ausgabe unseres beliebten Marktgeflüsters. Passend zu den hohen Temperaturen des Sommers haben Ihnen unsere Experten aus den Märkten wieder einige sehr interessante Bierempfehlungen ausgesucht, die Ihnen garantiert ein paar neue geschmackliche Inspirationen und Anregungen geben werden. Natürlich kommt bei diesem Wetter derzeit auch das Grillen nicht zu kurz: Mit den Spezialitäten von „Gourmet Geflügel“ haben wir unsere Auswahl in den Bedientheken um eine interessante Facette erweitert. Für alle Vegetarier und Veganer haben wir mit den rein pflanzlichen Alternativen von Planted ein paar Leckerbissen neu im Sortiment – wir werfen gemeinsam einen Blick hinter die Kulissen des jungen Start-ups. Und eine kulinarische Erinnerung zum Schluss: Die beliebte Matjeszeit neigt sich langsam aber sicher dem Ende entgegen – daher greifen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf beherzt zu, denn die Genusszeit endet immer schneller, als einem lieb ist.

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Matjes geht ins Saisonfinale
- Neu: „Gourmet Geflügel“ für den Grill
- Planted: pflanzliche Alternative zum Geflügel
- Neues aus dem Foodstarter-Regal

Don't worry, vehappy: die neue vegane Produktlinie

In diesem Sommer wird es knallbunt, richtig lecker und – Trommelwirbel – rein pflanzlich in den Regalen! Egal ob Flexitarier, Vegetarier oder Veganer – mit dem Launch des neuen veganen Produktsortiments von vehappy macht vegane Ernährung jetzt so richtig Spaß. Brandneu sind zunächst acht Produkte, die vor allem den Frühstückstisch bereichern: Haferdrink ungesüßt und Barista, Sojadrink Classic, Mandelndrink ungesüßt und drei cremige „Gurts“ auf Sojabasis – Natur, Vanille und Heidelbeere. Aber auch alle Liebhaber der deftigen Küche können sich freuen, denn bald wird das Sortiment durch vegane Burgerpatties, Bratwurst und Hack bereichert. Eines haben alle Produkte gemein: Sie überzeugen nicht nur durch ihren köstlichen Geschmack und ein gutes Gewissen beim Essen, auch das Design zeigt leuchtend und selbstbewusst, was es kann.

Nach „be happy“ kommt „vehappy“ – ist doch klar! Und der Name ist hier Programm: vehappy möchte, dass es allen gut geht – Ihnen, uns, unseren Mitmenschen, den Tieren, der Umwelt und dem Klima. Deswegen

wird bei allen vehappy-Produkten besonders auf die Herkunft, den Inhalt und den Geschmack geachtet. Hafer, Soja und Mandeln für die Produkte kommen aus Europa, sind rein pflanzlich und schonend verarbeitet – ohne Chemie, ohne Zusätze.



Weil's besser schmeckt: neue Eigenmarke „Heimatliebe“

„Erdige Brandenburger“, „Osabrücker Herzen“, „Scharfe Niedersachsen“ oder „Sachsen-Anhalter Rübli“ – mehr als 100 unterschiedliche Artikel von Obst und Gemüse aus der Heimat verkaufen wir ab sofort unter der neuen Marke Heimatliebe. Die Produkte stammen sowohl aus konventioneller als auch aus biodynamischer Landwirtschaft. Immer mehr Verbraucher kaufen saisonale und regionale Produkte ein. Mit Heimatliebe stellen wir den authentischen Geschmack sowie die Transparenz zur Herkunft und Umweltaspekte (z. B. kurze Transportwege) in den Fokus. Die Heimatliebe-Produkte stammen aus den Bundesländern Niedersachsen, Branden-

burg und Sachsen-Anhalt sowie der Region Ost-Westfalen-Lippe. Somit können Sie beim Einkauf schnell zu den Artikeln aus seiner Heimat greifen und sich der Herkunft sicher sein.



Die Artikel sind authentisch und die Herkunft und Transportwege transparent. Von der Ladentheke bis zum Ursprung des Produkts: Mit der Rückverfolgbarkeitslösung fTRACE® erhalten die Verbraucher schnell und sicher volle Transparenz entlang der Lieferketten. Wer den QR-Code auf der Verpackung scannt, findet heraus, wo das jeweilige Obst und Gemüse genau herkommt.

Nicht jeder Hering schafft es zum Matjes



Alle Matjes sind auch Heringe – aber nicht jeder Hering kann ein Matjes sein. Das klingt kompliziert, ist aber eigentlich ganz einfach. Als Matjes werden all die Heringe bezeichnet, die sich in ihrem Leben einmal fortgepflanzt haben, im Jahr ihres Fangs aber noch keine Milch oder Rogen tragen. Die Fische können ein Alter von 25 Jahren erreichen.

Zu bestem Matjes schaffen es allerdings nur die vier- bis sechsjährigen Tiere. Gerade im Juni sind sie besonders fett und fleischig zu fischen, da ihre Ernährung zu dieser Zeit aus ausreichend eiweißhaltigem Plankton besteht. Der Name stammt von dem niederländischen Begriff „Meisjes“ für junges Mädchen und bezieht sich auf den vermeintlich „jungfräulichen Hering“.

Am besten gelingt die Zubereitung nach altem Handwerk. Nach dem Fang in der

zentralen Nordsee, vor Schottland oder Norwegen, werden die Tiere direkt auf Eis gelegt, damit sie frisch bleiben. Hier nehmen sie Experten nach strengen Kriterien unter die Lupe und sortieren sie. Nachdem die maritimen Leckereien aufgetaut sind, werden sie ausgenommen, wobei ein Teil der Innereien im Fisch erhalten bleibt.

Die Enzyme lassen ihn schonend reifen. Im Anschluss landen sie in mit Salzlake gefüllten Fässern. Durch das wiederholte Schwenken der Behältnisse verteilt sich die Lake gleichmäßig. Das Salz macht sie haltbar. Weitere Konservierungsstoffe sind nicht vonnöten. Stimmen der Reifegrad und Salzgehalt, werden sie von Hand filetiert und von Gräten befreit. Tipp: Frischer Matjes sollte nicht erwärmt oder gegart werden, denn er verliert sonst sein feines Aroma.

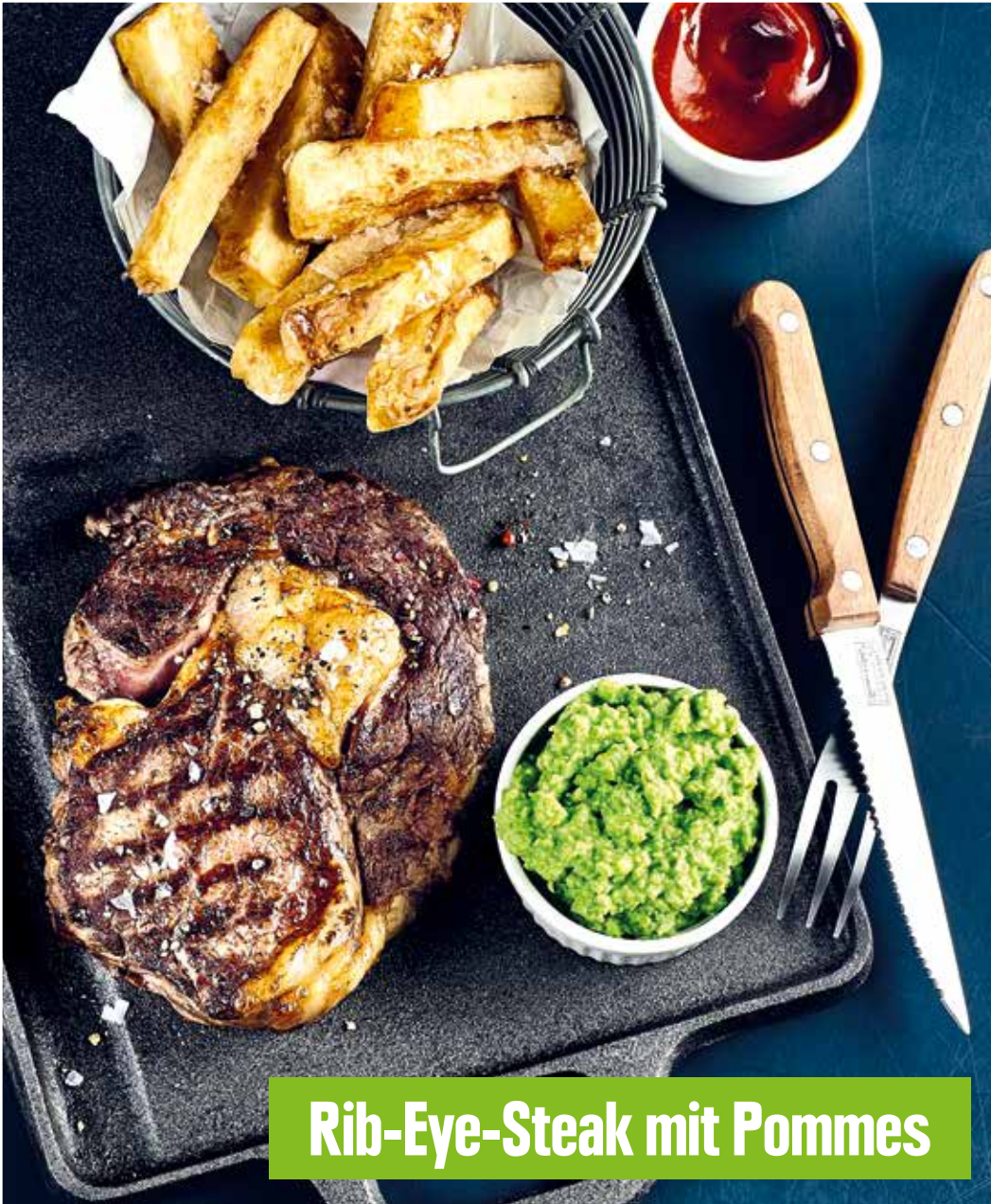
Jetzt zugreifen, die Matjessaison ist bald vorbei!



Leckerer Matjes in vielen Facetten

Bei Matjes, auch genannt „echter“ Matjes oder „holländischer Art“, handelt es sich um ganze, gekehlte Heringe. Matjes „nordische Art“ hingegen bezeichnet ein Heringsfilet, das mit Salz, Zucker, Säuerungsmitteln und zum Teil – meist pflanzlichen – Enzymen, den sogenannten Reifemitteln, veredelt wird. Ob traditionell, „nordische Art“, rauchig, mit Bärlauch, als Happen in einem feinen Kräuterdressing oder verfeinert mit frischem Dillrahm: An unseren Fischtheken werden Matjes-Träume wahr!





Rib-Eye-Steak mit Pommes

Heiße Liebe:
 unser Cut des Monats –
 Rib-Eye-Steak

Das Rib-Eye-Steak ist ein oval-rundes Fleischstück aus dem vorderen Rücken des Rindes und auch unter dem Namen Entrecote oder Hochrippe bekannt – es gehört zu den klassischen amerikanischen Cuts. Der beliebte Steak-Klassiker wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8. und 12. Rippe, geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef. Der Name Rib-Eye ist auf den runden Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks, im Auge (engl. Eye) liegt und ein Ausläufer des Roastbeefs ist. Umgeben wird dieser zentrale Muskel von etwas durchwachsenerem Fleisch, dem Hochrippendeckel. Das Ribeye ist im Geschmack intensiver und etwas fester im Biss als ein Filet, ein Steak für echte Rinderfans. Das Rib-Eye-Steak kommt aus viel bewegten Muskeln des Rinderrückens und ist deshalb sehr fein marmoriert mit den typischen Fetteinlagerungen. Das Steak bleibt somit beim Braten oder Grillen wunderbar saftig.



Zubereitung

Zutaten

- Für den Wasabi-Stampf:**
- 1 EL Wasabi (jap. Meerrettichpulver)
 - 20 g Butter
 - 250 g Erbsen
 - 100 ml Milch
- Für die Pommes frites:**
- 5 große Kartoffeln
 - 3 EL Speisestärke
 - Öl zum Ausbacken
- Für das Steak:**
- 4 Rib-Eye-Steaks
 - 1 TL Öl zum Braten
 - 1 TL Meersalz, grob

Kartoffeln schälen und in dicke, Pommes-frites-ähnliche Streifen schneiden. Kartoffeln mit Wasser bedeckt aufsetzen. Sobald die Kartoffeln weich gekocht sind, abgießen und auskühlen lassen. Das Fleisch portionieren und in eine vorgeheizte Grillpfanne (alternativ: beschichtete Pfanne) geben, leicht andrücken und von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Besonders würzig und aromatisch wird das Steak mit einer leckeren Grillmarinade.

Das gegrillte Steak aus der Pfanne nehmen und in Backpapier einwickeln. Die Milch zum Kochen bringen und den Wasabi einrühren. Erbsen und Butter dazugeben, kurz mitkochen. Die kochende Milch mit der Wasabi-Mischung und den Erbsen vom Herd nehmen

und die Erbsen mit dem Pürierstab untermischen. Wenn die Erbsen gleichmäßig püriert sind, abschmecken, den Topf abdecken und beiseitestellen.

Das verpackte Steak bei 180 °C in einem vorgeheizten Ofen ca. 9 Minuten medium garen. Wer sein Steak gerne durchgegart isst, lässt es 12-15 Minuten im Ofen. Die Pommes frites von beiden Seiten in Stärke wälzen, die übrige Stärke abklopfen und in heißem Pflanzenfett ausbacken. Die fertigen Pommes frites auf einem Küchenpapier von überschüssigem Bratfett befreien. Das fertige Steak aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten ca. 2 Minuten ruhen lassen. Mit dem grobem Meersalz würzen. Den Wasabi-Stampf zu den Pommes frites und dem Steak servieren.

Heiße Liebe:

unsere Grillbiere

der Saison



Bayreuther HELL

Das „Bayreuther Hell“ strahlt im Glas mit seiner leuchtend goldenen Farbe und einer stattlichen Schaumkrone. Ein ehrliches und schmackhaftes Helles, wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten gebraut und geliebt wird. Der frisch-würzige Geschmack und der süffige Biergenuss sind charakteristisch für die traditionell bayerische Bierspezialität. Im Mund zeigt sich ein leichtes, wunderbar würziges und süffiges Bier mit feinsten Spritzigkeit: eine Komposition aus Honig, Karamell und blumigen Hopfennoten mit einem Hauch von Getreide.

BAYREUTHER  BRAUHAUS
Bayreuther
HELL



Altenmünster Landbier

Die Geschichte der „Altenmünster Brauer Biere“ ist von Anfang an geprägt vom Anspruch, besondere Spezialitäten von einzigartigem Charakter zu brauen. Um sie dann in hochwertigen Bügelflaschen mit einzigartigem Relief anzubieten – übrigens als eine der ersten Brauereien in Deutschland. Nach altüberliefertem Brauer-Handwerk ist das Altenmünster Landbier ursprünglich gebraut. Natürlich trüb und karamellfarben auf den ersten Blick, feinsüffig und frisch gehopft am Gaumen. Passt gut zu deftigen Speisen aus Omas Landhausküche wie leckeren Eintöpfen, heiß geliebten Gratins und saftig geschmorten Braten.


Altenmünster
BRAUER BIER



Leffe Blonde

Golden leuchtend und mit deutlicher Trübung erstrahlt „Leffe Blond“ im Glas. Eine große, feinporige bis cremige Schaumkrone bedeckt die belgische Bierspezialität. Vom ersten Schluck an erreichen Aromen von Gewürzen und Banane die Nase, das spiegelt sich auch im Geschmack wider. Anfangs kommt das Bier cremig und vollmundig rüber. Im Mund zeigen sich schließlich fruchtige Aromen von Banane und Pfirsich. Der Nachtrunk wird durch eine leichte Bitterkeit in Verbindung mit Aromen von Gewürzen angenehm abgerundet. Harmonisiert hervorragend mit Rind, Lamm, Käse und würzigen Speisen aller Art.


Leffe



Gourmet Geflügel: neue Spezialitäten für Gr



Am Rande des Söhrewaldes, im schönen Nordhessen, steht die Manufaktur von Gourmet Geflügel, in dem Geflügelspezialitäten von besonderer Qualität und Güte produziert werden. Hochwertiges, deutsches Hähnchen- und Putenfleisch von Schlachtereien, die schon seit Jahrzehnten eng, freundschaftlich, zuverlässig und fair zusammenarbeiten, kommt in den Betrieb, um dort zu besonderen Produkten veredelt zu werden. Gourmet Geflügel arbeitet nach handwerklichen und festgelegten QS-Kriterien und ist Mitglied der „Initiative Tierwohl“. Dadurch wird sichergestellt, dass nur zertifizierte und kontrollierte Frischware aus nachhaltiger und artgerechter Tierhaltung in der Produktion zum Einsatz kommt.

Die Gourmet-Spezialitäten überzeugen durch besondere Qualität, Würzung, Geschmack und eine gleichbleibende, hochwertige und ansprechende Optik. Ob Hähnchen- oder Putenspieße – alles wird von Hand geschnitten, gesteckt und mit sorgfältig ausgesuchten würzigen Marinaden verfeinert. Egal ob naturbelassene oder fertig gewürzte Spezialitäten: Sie werden das Richtige für Ihre Gäste, sich selbst und Ihre Familie finden.

Diese gute Ausgangsbasis erlaubt es Gourmet Geflügel, aus leckerer Frischware hochwertige, zeitgemäße, sowie grill- und bratfertige Gourmetprodukte zu entwickeln. Lecker gefüllte Gourmet-Hähnchentaschen in neuen exotischen Geschmacksrichtungen oder klassisch mit sonnengereiften getrockneten Tomaten und cremigem Frischkäse, oder auch verschiedenste gesteckte Hähnchenspieße mit pikantem Grillkäse und knackigem Gemüse. Zarte Hähnchen-Oberkeulen werden in feinsten Handarbeit liebevoll zu saftigen, grillfertigen Barbecue- oder auch Kräuter-Knoblauch-Steaks veredelt.

Genießen Sie die Vielfalt aus der Manufaktur und probieren sie alle Variationen auf Ihrem Grill oder in Ihrer Pfanne. Wir stellen Ihnen die neuen Leckerbissen gerne im persönlichen Gespräch vor Ort vor und beraten Sie gerne!

Echte Handarbeit: Bei Gourmet Geflügel werden die leckeren Spezialitäten mit viel Liebe zum Detail hergestellt.

Hähnchen-Frischkäse-Röllchen

Eine würzige Frischkäse-Meerrettich-Füllung umwickelt durch feinstes Hähncheninnenfilet für Ihr ultimatives Geschmacksvergnügen. Sollte man unbedingt probieren!



Hähnchenbrusttasche Tomate-Frischkäse

Feinstes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse – ein mediterraner Hochgenuss passend zum Sommer.



Pollo-Fino a la Italiana

Eine leckere Marinade aus sonnengereiften Tomaten trifft auf Hähnchenoberkeule samt Haut – eine „Dolce Vita“-Genussreise nach Bella Italia.



Gourmetspieß Tomate-Mozzarella

Frische Tomaten, cremiger Mozzarella zusammen mit Hähnchenbrustfleisch von Hand und harmonisch perfekt abgestimmt auf einem Spieß für Sie und Ihren Grill zubereitet.



Gockelspieß Grillkäse-Paprika

Bestes Hähnchenfleisch aus der Oberkeule im Wechsel mit Grillkäse und Paprika geben dem Spieß seinen unwiderstehlichen Geschmack. Ideal für den Grill.



Gockelroulade Frischkäse-Krautsalat

Die Verbindung von Frischkäse und Krautsalat umwickelt von Hähnchenoberkeule mit Haut sorgt für Biss beim Essen und absoluten Genuss.



Hähnchen-Feta-Röllchen

Würziger Feta umwickelt von feinstem Hähncheninnenfilet – eine traumhafte Genuss-Kombination. Perfekter Genuss direkt vom Grill oder aus der Pfanne.





planted.



Planted macht die Welt einen Bissen besser

Ist es möglich, das Verständnis von Fleisch weltweit neu zu erfinden? Diese Frage, sowie Dutzende weitere, stellten sich die vier Planted-Gründer: Lukas Böni, Eric Stirnemann, Christoph Jenny und Pascal Bieri. In Zusammenarbeit mit der ETH Zürich erschufen sie nichts weniger als eine Revolution der Nahrungsmittelindustrie: Planted. Proteinreiche, pflanzenbasierte Produkte, die 100% natürliche Zutaten, Nachhaltigkeit, Tierwohl und vor allem Geschmack perfekt kombinieren.

Die Mission von Planted ist es, schmackhafte, gesunde und 100 % natürliche pflanzliche Proteine auf den Tisch zu bringen, die nicht nur mit einer perfekten Textur, sondern auch mit Geschmack überzeugen. „Gemeinsam mit unseren Kunden möchten wir dem Schlachten von Tieren ein Ende setzen, die Umweltverschmutzung reduzieren und die Welt so zu einem besseren Ort machen. Wir wollen die Art und Weise revolutionieren, auf die Fleisch weltweit wahrgenommen und konsumiert wird. Indem wir eine Umstellung der täglichen Essgewohnheiten – ohne Kompromisse im Geschmack – von tierischen auf pflanzliche Proteine ermöglichen, können und werden wir die negativen Auswirkungen der Tierhaltung auf unserem Planeten massiv reduzieren“, erklärt das junge Gründer-Team den Hintergrund. Denn die industrielle Tierhaltung beansprucht fast die Hälfte des

weltweiten Landes, ist für 18 % der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich und verbraucht 25 % des weltweiten Trinkwassers.

„Wir pflanzen, ernten und produzieren köstliches pflanzenbasiertes Fleisch. Biss für Biss bereiten wir der konventionellen Fleischindustrie und dem daraus resultierenden Leid für Tiere und Umwelt ein geschmackvolles Ende“, so die Gründer. Die Idee für das Projekt entstand aus der dringenden Notwendigkeit für Veränderung.

Die Zunahme der Weltbevölkerung, das steigende Einkommensniveau und die Urbanisierung sind die Hauptursachen für den stetig wachsenden Fleischkonsum. „Diese immensen, täglich benötigten Fleischmengen stellen unseren Planeten vor eine große Herausforderung. Die Treibhausgasemissionen der Viehwirtschaft machen derzeit 18 % der weltweiten Emissionen aus – so viel wie alle Transportmittel zusammen. Um es mal ganz einfach zu sagen: Menschen essen zu viel Fleisch“, sagen die Gründer ganz klar.

In unseren Märkten sind die jungen Gründer längst angekommen mit ihrer Idee. Wann landen ihre kostbaren Produkte bei Ihnen auf dem Teller?



Katsu-Curry

Zutaten

- 7 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 250-300g planted.chicken Natur
- Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 große oder 3 kleine Rüben, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 ½ EL Currypulver
- 600 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- gekochter Sushi-Reis zum Anrichten
- schwarze Sesamkörner zum Anrichten



Zubereitung

5 Esslöffel Mehl mit etwas Wasser vermischen, bis es die Konsistenz von Doppelrahm erreicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. planted.chicken mit der Mehlmischung bestreichen und mit Bröseln panieren. Einige Minuten lang oder goldbraun frittieren. Frittiertes planted.chicken auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen (um überflüssiges Öl zu entfernen).

Einen Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Rüben ca. 10 Minuten lang anbraten, bis sie weich sind. Knoblauch hinzufügen und weitere 30 Sekunden lang anbraten. Mehl und Currypulver hinzugeben und 1 Minute lang unter ständigem Umrühren kochen. Gemüsefond, Lorbeerblatt, Ahornsirup, Zimt und Sojasauce hinzugeben und köcheln, bis die Sauce verdickt und die Rüben gut durchgekocht sind.

Lorbeerblatt entfernen und abschmecken. Geröstetes Sesamöl unterrühren. Sauce in einen Mixer gießen und mixen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. planted.chicken und Sauce mit Sushi-Reis und schwarzen Sesamkörnern anrichten.



planted.chicken: Natur oder mit Kräuter-Zitronen-Marinade

planted.chicken Natur oder Kräuter-Zitronen-Marinade sind pflanzliche Alternativen aus Erbsenfasern, Erbsenprotein, Wasser und Rapsöl. Somit eine frische, kulinarische Leinwand, auf der Sie sich mit Ihren Ideen ganz nach Ihrem Geschmack austoben können. 100 % der Produkte sind 100 % natürlich und enthalten 0 % Zusatzstoffe. planted.chicken ist ein Naturprodukt, welches auch ohne Marinade nicht vorrangig nach Erbse riecht oder schmeckt, sondern einfach sehr natürlich und dadurch sehr flexibel eingesetzt werden kann. planted.chicken Kräuter-Zitrone hingegen lebt vom vollen Geschmack der Marinade. In 3-5 Minuten zaubert man das ganz easy in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl. Auch lecker ist die Fleischalternative gegrillt, frittiert oder gebacken. Wer sich für Rohkost begeistert, für den ist das eine gute Nachricht, denn Planted-Produkte müssen vor dem Verzehr nicht unbedingt gekocht werden.





Hasel Herz



Ralf Dümmel:

„Was für ein Gänsehaut-Moment. Ebru kämpft seit vielen Jahren darum, ihr Produkt bei „Die Höhle der Löwen“ pitchen zu dürfen und kämpft dafür wie eine Löwin. Mit HaselHerz konnte sie mich einfach sofort überzeugen! SO LECKER – ich bin so happy, dass ich Ebru auf ihrer weiteren Reise begleiten darf.“ Ralf Dümmel, Investor und Geschäftsführer DS Produkte

Purer Nuss-Genuss – mit HaselHerz

Eine leckere Nuss-Nougat-Creme gehört zu jedem Fall auf den perfekten Frühstückstisch. Auch umweltbewusste Genießer möchten darauf nicht verzichten: Für sie gibt es brandneu in unseren Märkten HaselHerz – die vollmundige Bio-Nuss-Nougat-Creme „Choco Nuss“ und „Choco Nuss vegan“ mit Kokosblütenzucker und ohne Palmöl! Mit 35 Prozent Haselnussanteil für einen intensiv-nussigen Geschmack ohne Kompromisse.

Gründerin Ebru Erkunt hat in der VOX-Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ Mut, Kampfgeist und Ausdauer bewiesen: Schon seit mehreren Jahren bewarb sie sich immer wieder, um den Löwen ihre leckere Erfindung zu zeigen, ließ aber auch bei der Eroberung des Biosegments nicht locker und erreichte umfangreiche Listungen. Es hat sich gelohnt: Überzeugt von dem fantastischen Geschmack der Creme und der Kompetenz der Gründerin biss Investor Ralf Dümmel zu und

schnappte sich einen Deal mit der Gründerin. Bewusst und genussvoll schlemmen: HaselHerz unterstützt den Verein „Orang-Utans in Not e. V.“ und setzt sich damit für den Tiererschutz und die Erhaltung natürlicher Lebensräume ein. Die Nuss-Nougat-Creme besteht zu 100 Prozent aus natürlichen, zertifizierten Biozutaten, verzichtet auf Palmöl und ist sogar für eine glutenfreie Ernährung geeignet. Der Kokosblütenzucker und der hohe Nussanteil von 35 Prozent sorgen für den herrlich intensiven Geschmack.

Diese leckere Kombination gehört nicht nur auf jeden Frühstückstisch, sondern passt auch wunderbar zu abwechslungsreichen süßen Kreationen: in Milchshakes und Smoothies oder als Topping im Müsli, Joghurt oder einer Bowl. Auch Veganer müssen nicht auf HaselHerz verzichten: Dank der zwei Varianten „Choco Nuss“ und „Choco Nuss vegan“ ist für alle das Passende dabei.





Käse des Monats

Süßer Frischkäse: Sommerliches für heiße Tage



Die handgemachte Frischkäsevielfalt in unseren Märkten sucht ihresgleichen und ist aufgrund der enormen Vielfalt bei unseren Kunden sehr beliebt. Gerade in den warmen Sommermonaten zeigt die abwechslungsreiche Auswahl eine neue Facette: süßer

Frischkäse, wie der zitronige Lemon-Dream, die Heidelbeer-Mascarpone und, der Dattel-Pistazien-Traum oder Honig-Senf-Feige. Der täglich mit frischen Zutaten aus unseren Märkten und nach hauseigenen Rezepturen erstellte Frischkäse eignet sich herrlich als

Brotaufstrich, macht aber auch als Dip für ein Steak, eine Füllung für Grillgemüse oder einfach pur zum Naschen eine gute Figur! Probieren Sie gerne mal die sommerlichen Frischkäsesorten, es werden sich Ihnen ganz neue Geschmacksmomente offenbaren!

Wein des Monats

2019er Bioland Chardonnay

Erzeuger:	Weingut Pfaffmann
Anbaugebiet:	Pfalz, Deutschland
Art:	Weißwein
Rebsorten:	100 % Chardonnay
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Wie gemacht für alle Chardonnay-Freunde. Ein angenehmer Zeitgenosse, der mit feinen Aromen überzeugt, die an Ananas, Honigmelone und ein wenig Zitrusfrüchte erinnern. Die Säure ist präsent, aber nicht dominant. Passt zu vielem, besonders gut aber zu gegrilltem Fisch oder hellem Fleisch.
Kulinarischer Tipp:	Perfekt zu hellem Fleisch sowie gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.
Trinktemperatur:	8–10°C
Alkohol:	13 %





Zubereitung



Die Pfirsiche waschen, halbieren und vorsichtig die Kerne entfernen. Die Amarettini grob im Mörser zerstoßen. Für die Reduktion den braunen Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Dann mit dem Orangensaft und dem Zitronensaft ablöschen. Alles zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen und dann erkalten lassen. Anschließend circa 2 EL von der entstandenen Reduktion abfüllen und beiseitestellen. Die zerstoßenen Amarettini zur restlichen Reduktion geben.

Die Minze grob zupfen und dann zusammen mit dem Puderzucker in den Topf geben und alles gut vermengen. Die halbierten Pfirsiche 3–5 Minuten mit der Schnittfläche nach unten heiß angrillen. Die noch heißen Pfirsiche mit der beiseitegestellten Reduktion bestreichen und mit der Amarettini-Masse füllen. Die heißen Pfirsiche zusammen mit Vanilleeis anrichten und servieren.

Zutaten

Für die Reduktion:

- 300 Orangensaft
- 1 TL Zucker, braun
- 1 Bio-Zitrone, davon der Saft

Für die Pfirsiche:

- 6 Pfirsiche
- 100 g Amarettini
- 6 Blätter Minze
- 20 g Puderzucker
- 500 g Vanilleeis

Gegrillte Pfirsiche mit Eis

Gegrillte Ananas

Zubereitung



Die Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Ananas für 6-8 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen. Den Rum mit Pfeffer, Zucker, Zimt und Muskatnuss verrühren und die gegrillte Ananas darin einlegen. Die Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Kokosnuss öffnen und das Fleisch aus der Schale herauslösen. Das Kokosfleisch auf dem Grill für 5-10 Minuten von allen Seiten gleichmäßig rösten. Die Kokosnuss auskühlen lassen, grob zerschneiden und im Mixer fein pürieren oder reiben. Das Kokosnusspüree unter die Sahne ziehen. Die marinierte Ananas mit dem Kokospüree und etwas gehackter Minze sowie Pistazien servieren.

Zutaten

Für die Ananas

- 1 kg Ananas
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Zucker, braun
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskat
- 200 ml Sahne
- 1/2 Kokosnuss
- 50 ml Rum

Außerdem:

- Minze, zum Garnieren
- 2 EL Pistazien





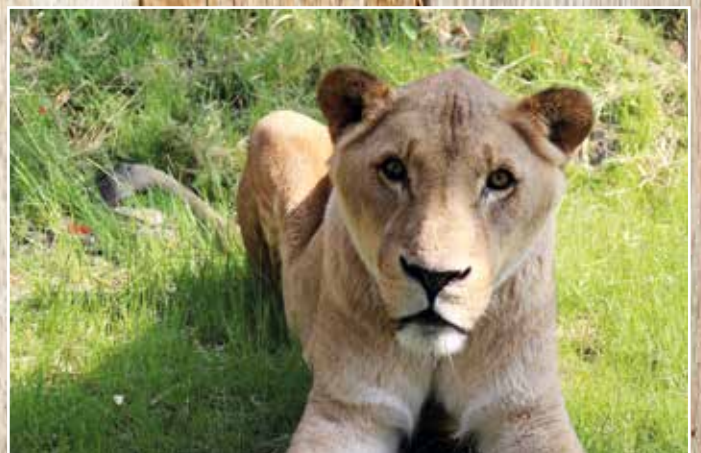
Open-Air-Kino am Affentempel im Zoo Osnabrück

Im Zoo Osnabrück lohnt sich diesen Sommer mehr als ein Besuch, denn es gibt viel zu sehen und zu erleben. Unweit des Zooeingangs haben bereits seit vielen Jahren die Löwen ihr Domizil. Wer die königlichen Raubkatzen schon einmal besucht hat, wird ihre bekannte Anlage heute kaum wiedererkennen. Denn das gesamte Gehege wurde umfangreich renoviert und großzügig erweitert. Neben der Anlage führt jetzt ein 127 Meter langer und bis zu sechs Meter hoher Höhenpfad an den beeindruckenden Tieren vorbei und eröffnet eine bislang unbekannte Perspektive in das Leben der Löwen. Wer genug von den Löwen gesehen hat, muss sich auf dem Höhenpfad nur umdrehen, um auf der anderen Seite die afrikanische Tier-WG mit Straußen, Giraffen, Impalas, Großen Kudus und Ellipsenwasserböcken in der Tierwelt „Samburu“ zu entdecken. Beim weiteren Spaziergang durch den Zoo warten über 2200 Tiere auf neugierige

Besucher sowie drei große Spielplätze mit Streichelzoo auf abenteuerlustige Kinder.

Ab dem 29. Juli dürfen sich Kinofans zudem auf außergewöhnliche Abende im Zoo freuen. Mit Einbruch der Dunkelheit beginnt an jedem Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend ein **Open-Air-Kino am Affentempel** in Kooperation mit dem Kino Hall of Fame. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei: von Komödien und Familienfilmen über Dokus bis hin zu Horrorfilmen. Einlass ist ab 18:30 Uhr, sodass vor dem Film noch genug Zeit bleibt, um die dämmerungsaktiven Tiere im Zoo zu beobachten und sich an der Zoogastronomie mit Popcorn oder Nachos zu versorgen. Eintrittskarten für das Open-Air-Kino können auf der Homepage des Zoos gekauft werden. Es gibt keine Abendkasse. Alle Informationen zum Ausflug in den Zoo und zum Open-Air-Kino gibt es unter:

www.zoo-osnabrueck.de





Habt ihr euch schon einmal gefragt, wie ihr den perfekten Marshmallow grillen könnt?

Der Marshmallow – manche mögen ihn schwarz verkohlt, was man – mal ehrlich – nur schwer glauben kann. Manche fangen an, die verkohlte Oberfläche mit den Fingern abzuzupfen, was meist in einem klebrigen Drama endet. Und einigen fällt er beim Grillen schlichtweg ins Feuer. Wie schade! Ein perfekt gegrillter Marshmallow sollte außen gleichmäßig gebräunt und innen leicht geschmolzen (nicht komplett flüssig) sein, eine knusprige Kruste haben

und einen fantastischen Karamellduft verströmen. Das ist allerdings gar nicht so einfach. Wenn man jedoch ein paar Dinge beachtet, dann klappt es das nächste Mal garantiert mit der perfekt gegrillten Leckerei. Deshalb folgen nun ein paar Tricks und Tipps. Wir wünschen euch viel Spaß und einen guten Appetit.

Die Nutzung der Feuerstelle ist nur unter Aufsicht der Erziehungsberechtigten zu benutzen!

#1 Warum eine braune Röstung gut ist:

Den Bräunungsprozess, der außen auf dem Marshmallow vorstättengeht, bezeichnet man als Maillard-Reaktion. Wie auch trockener Zucker in einer heißen Pfanne braun wird, bekommt ein Marshmallow auf der Außenseite eine Bräunung und den damit verbundenen typischen Karamellgeschmack. Tatsächlich ist diese Reaktion äußerst komplex und bis heute nicht ganz geklärt. Aufgrund des Zusammenhangs zwischen Bräunung und Karamellgeschmack ist es aber absolut erstrebenswert, diese Bräunungsreaktion zu bekommen. Merke: Schön gleichmäßig braun ist sehr lecker.

#2 Warum schwarz nicht gut ist:

Im Verlauf der Maillard-Reaktion wird das Braun immer dunkler, bis der Marshmallow schließlich schwarz ist. Allerdings ist dies ein Zeichen dafür, dass die Leckerei verbrannt ist und Kohlenstoff entstanden ist. Der sanfte und leckere Karamellgeschmack geht in Bitterkeit über. Theoretisch kann man auch gleich auf Holzkohle herumkauen. Merke: Schwarz ist zu viel des Guten, schmeckt nicht und ist ungesund.

#3 Nicht direkt in die Flamme halten:

Die Hitze innerhalb der Flamme ist zu stark und der Marshmallow würde sehr schnell verbrennen. Das Ergebnis: siehe #2.

#4 Regelmäßiges Drehen:

Das ist der Schlüssel zu der gleichmäßigen Bräunung. Durch regelmäßiges Drehen kann der Marshmallow nicht punktuell verbrennen und es bildet sich eine gleichmäßige, knusprige, braune Kruste.

#5 Angefeuchtete Holzspießchen:

Auch die Holzspießchen können über einer großen Hitzequelle schnell Feuer fangen. Wenn die Holzspießchen vor dem Grillen kurz gewässert werden, passiert das nicht so schnell und die Marshmallows haften auch besser auf der Spießchenoberfläche. Ansonsten kann es leicht passieren, dass der Marshmallow vom Spießchen rutscht.





Die Olympischen Spiele

Die Olympischen Spiele 2021 starten an diesem Wochenende. Wie gut kennen Sie sich mit dem geschichtsträchtigsten aller Sportereignisse aus? Hier stehen acht Fragen rund um den Wettkampf. Jede Antwort hat einen ihr zugeordneten Buchstaben. Die richtigen Antworten ergeben am Ende das Lösungswort.
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg.

1. Wofür stehen die fünf farbigen Ringe der Olympiafolge?

- Die ersten fünf Disziplinen (T)
- Die fünf Erdteile (A)
- Die fünf Gründer der Spiele (K)

2. In wie vielen verschiedenen Ländern wurden die Sommer- und Winterspiele bisher ausgetragen (ohne 2020)?

- 24 (T)
- 17 (E)
- 10 (U)

3. Wo fanden die ersten Olympischen Spiele der Neuzeit statt?

- Athen (H)
- Rom (L)
- Paris (I)

4. Welche zwei Sportarten sind (u. a.) neu bei den Spielen 2021?

- Sackhüpfen, Tauziehen, Topfschlagen (S)
- Golf, Taekwondo, Rollerbladen (F)
- Karate, Sportklettern, Surfen (L)

5. In welcher Stadt finden die Spiele 2021 statt?

- Honshu (P)
- Tokio (E)
- Sydney (N)

6. Seit wann nehmen Frauen an den Spielen teil?

- 1924 (J)
- 1912 (O)
- 1900 (T)

7. Wie heißt der bisher erfolgreichste Sportler (meiste Medaillen)?

- Michael Phelps (E)
- Usain Bolt (S)
- Ole Einar Bjørndalen (F)

8. Wo fanden die Olympischen Sommerspiele bereits zweimal statt?

- Berlin (M)
- Athen (N)
- Sydney (C)

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das Rätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 14. August 2021 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösung:

Name: _____

Adresse: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem Kutsche-Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 14. August 2021. 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.

Richtigstellung EM-Quiz: Bei dem EM-Quiz in der letzten Ausgabe ist uns leider ein Fehler unterlaufen: Der aktuelle Europameister war zum damaligen Zeitpunkt noch Portugal und nicht wie fälschlicherweise angegeben Frankreich. Wir bitten um Entschuldigung!



© Universal Pictures International

Impressum

Auflage: 45 000 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 10 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

Dominic „Dom“ Toretto (Vin Diesel) hat immer großen Wert auf die „Familie“ um seine Frau Letty (Michelle Rodriguez), ihren gemeinsamen Sohn Sohn Brian, seiner Schwester Mia (Jordana Brewster) und seine Mitstreiter Roman (Tyrese Gibson) und Tej (Ludacris) gelegt. Als dann allerdings plötzlich ein weiterer Blutsverwandter von Dom auf der Bildfläche erscheint, sieht das etwas anders aus. Doms und Mias verschollener Bruder Jakob (John Cena), ein tödlicher Killer und Dieb, will mit Dom eine Rechnung begleichen und tut sich dafür mit der Cyber-Terroristin Cipher (Charlize Theron) zusammen. Dom steht vor seiner wohl größten Herausforderung. Da kommt es ihm gerade recht, dass er unverhoffte Unterstützung von seinem tot geglaubten Freund Han (Sung Kang) bekommt, der den Anschlag auf sein Leben offenbar doch überlebt hat. Dom muss sich nun den Sünden seiner Vergangenheit stellen und sich mit seiner Crew zusammenschließen, um die Weltverschwörung zu stoppen, die von Jakob und Cipher angeführt wird.



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






Start 15. Juli

**Space Jam 2:
A New Legacy**

© 2021 Warner Bros.
Entertainment Inc.