# allfrisch Marktgeflüster



bei einer Sache sind sich die meisten Leute einig: selbst gekocht und hausgemacht, so schmeckt Essen einfach am besten. Doch im stressigen Alltag fehlt vielen oft einfach die Zeit, sich selber an den Herd zu stellen. Unsere neue Eigenmarke garantiert Ihnen genau das: leckere Gerichte mit besten Zutaten, hervorragender Qualität und von Experten zubereitet – ganz natürlich eingekocht, komplett ohne Konservierungsstoffe. Ob westfälische Eintöpfe, Suppen, Gerichte, Saucen und süßer Nachtisch: All das bieten wir Ihnen jetzt im umweltfreundlichen Weckglas in unseren Märkten an. Beste Hausmannskost, die nur noch erwärmt werden muss, und bei der der Geschmack nicht auf der Strecke bleibt. Außerdem drehen sich in dieser Ausgabe einige Themen natürlich rund um die beliebte Grillsaison und auch die sommerlichen Durstlöscher Melonen stehen im Rampenlicht. Und mit dem Easy Shopper präsentieren wir Ihnen den modernsten Einkaufswagen der Welt.

Ihr Tom Kutsche

### **Themen**

- Grillbaguettes: täglich frisch gebacken
- Besondere Steakzuschnitte zum Grillen
- Der modernste Einkaufswagen der Welt
- Melonenvielfalt für den Sommer

### Knusprig-frische Baguette-Vielfalt zum Grillen

Klar, beim Grillen stehen Steak, Bratwurst und Co natürlich im Vordergrund – doch erst leckere Beilagen wie Gemüse, Grillkäse, Antipasti und Salate komplettieren die schmackhafte Freiluftmahlzeit erst so richtig. Und natürlich dürfen auch Baguettes und Brote nicht fehlen und runden das Ganze erst perfekt ab. In Kutsches Backstuben halten die Teams eine bunte Vielfalt frisch gebackener Köstlichkeiten bereit, so Madlen Exner: "Wir backen alles innerhalb kürzester Zeit frisch vor Ort, dass schmeckt einfach besser, und wir bieten unseren Kunden nicht nur während der Grillsaison eine richtig große Vielfalt an." Eine bunte Auswahl aus dem Sortiment unserer Backstuben haben wir in einem schönen Brotkorb zusammengestellt.



### 1. Pain Parisienne

Ein längliches Weizenbaguette mit kräftigem Geschmack und knuspriger Kruste

#### 2. Tiger-Kruste

Ein Weizen-Misch-Baguette mit einer fein-würzigen Salz- und Pfeffer-Kruste

#### 3. Steinofenbaguette

Ein Weizen-Misch-Baguette mit dem typischen, intensiven Steinofengeschmack

#### 4. Ährengold-Baguette

Ein Weizen-Roggen-Baguette mit Röstmalz gebacken und Sonnenblumenkernen im Inneren.

#### 5. Rustikales Baguette

Ein rustikales Weizen-Baguette – der Klassiker mit einem fluffigen Teig und goldener Kruste.

#### 6. Broguette

Das saftige, mediterrane Broguette gibt es in zwei leckeren Varianten: einerseits mit Kartoffeln und Tomaten, andererseits mit Kräutern und Oliven.

#### 7. Kartoffel-Zwiebel-Brot

Ein besonders locker gebackenes Mischbrot mit fluffigem Teig und intensivem Aroma – an der Kruste gespickt mit kleinen Kartoffelstücken.

#### 8. Kartoffel-Zwiebel-Twister

Der Twister ist der kleine Bruder des Kartoffel-Zwiebel-Brots in Brötchenform – hat eine etwas knackigere Kruste.



Ob eine knackige Bratwurst, ein saftiges Steak, gegrilltes Gemüse, ein knuspriges Baguette oder ein cremiger Käse: Die leckeren Delikatessen direkt vom Grill lassen einem schon pur das Wasser im Munde zusammenlaufen. Doch was wäre Grillen ohne die richtigen Saucen? Genau, einfach nicht das Gleiche! Ob scharf, fruchtig, würzig oder exotisch: Eine Marinade und vor allem Grillsaucen verleihen dem krossen Grillgut den letzten Pfiff und bringen abwechslungsreiche, teilweise interessante neue Geschmäcker auf den Teller. Doch nicht nur Steaks und Co., sondern auch die ebenso vielfältigen Beilagen, die einem helfen, die Wartezeiten bei einem gemütlichen Grillabend zu überbrücken, lassen sich damit hervorragend kombinieren.

Eine bunte Vielfalt an Dutzenden Saucen von namenhaften wie exklusiven Anbietern bieten Ihnen die meterlangen Saucenregale der Märkte von Tom Kutsche sowie der gemeinsame Markt mit Martina Cord in Lotte. Probieren Sie einfach mal eine neue Sauce aus, es werden sich Ihnen ganz neue Geschmacksmomente offenbaren! Egal ob Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gemüse, sie bekommen gerade in der asiatischen Küche gern durch Erdnusssauce einen besonderen Dreh. Entdecken Sie mit dem leckeren Rezept, wie Sie die aromatische Kombination aus Erdnüssen, Kokosmilch sowie Ingwer, Zitronengras und Chili selber machen.

### **Zutaten** für 4 Portionen:

- 220 g Erdnüsse 1 Chilischote 20 cm Zitronengras 15 g Rohrohrzucker
- 300 ml Kokosmilch 3 EL Soiasauce, hell 1 TL Koriander Salz und Pfeffer

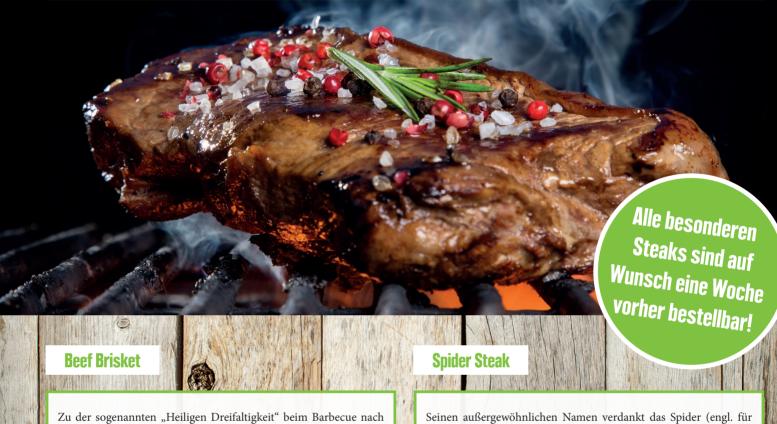
### **Zubereituna:**

- Die geschälten Erdnüsse ohne braune Haut auf einem Blech bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) im vorgeheizten Ofen golden rösten. Die Erdnüsse herausnehmen, abkühlen lassen und anschließend im Mörser fein zerstoßen.
- Chilischote in kleine Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden, dann fein würfeln. Zitronengras längs halbieren und sehr fein hacken.
- Die zerstoßenen Erdnüsse in einen Topf geben, Chili- und Zitronengraswürfel zufügen. Rohrohrzucker, Kokosmilch, Sojasauce, 100 ml Wasser und Koriander zufügen und alles 5 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.



### Seltene Steaks: ein kulinarischer Blick über den Tellerrand

Ribeye, T-Bone, Tomahawk, Porterhouse, Rump und Filet: Diese Steaks vom Rind gehören eindeutig zu den beliebtesten Teilstücken in Deutschland und sind gerade im Sommer beim Grillen gern gesehene Klassiker. Doch die Bedientheken unserer Märkte haben noch viele zwar etwas weniger bekannte, aber dafür mindestens genauso köstliche Steak-Cuts, vor allem aus den USA, im Sortiment, die jeder wahre Steakliebhaber einmal probiert haben sollten. Das Besondere dieser Steaks liegt für Fleischermeiser Siegfried Jostwerth auf der Hand: "Die Teilstücke erfordern eine ganz andere Art des Grillens. Man muss sich die Zeit nehmen, mit der Zubereitung beschäftigen und es ist viel geselliger. Außerdem probiert man mal was Neues aus und blickt über den kulinarischen Tellerrand hinaus. Alle Teilstücke haben einen ganz speziellen Geschmack. Wir haben viele gelernte Köche und kompetente Mitarbeiter im Team, die den Kunden selbstverständlich gerne rund um die Zubereitung beraten können."



Zu der sogenannten "Heiligen Dreifaltigkeit" beim Barbecue nach amerikanischem Vorbild gehört neben Spareribs und Pulled Pork ganz klar auch das Beef Brisket. Das Steak aus dem Brustkern der ausgebeinten Seite einer Rinderbrust ist stärker durchwachsen als andere Teilstücke, mit einer dicken Fettschicht überzogen und überzeugt geschmacklich durch seinen kräftigen Geschmack. Beef Brisket erfordert etwas Geduld und langsames Garen über mehrere Stunden in einem Smoker, wodurch am Ende ein unglaublich leckerer BBQ-Leckerbissen entsteht, der einem auf der Zunge zergeht.



Seinen außergewöhnlichen Namen verdankt das Spider (engl. für Spinne) Steak seiner markanten Marmorierung, die das Fleisch durchzieht und an ein Spinnennetz erinnert. Analog zum Schwein wird auch es gerne auch als Kachelstück des Rindes oder als Schnippelfleisch bezeichnet. Der Muskel im Hinterteil des Rindes wird ähnlich wie beim Filet wenig beansprucht, daher ist das Fleisch des Spider Steaks schön dunkel und zart. Es ist sehr aromatisch und perfekt zum Kurzbraten und Grillen geeignet. Das Steak ist sehr selten und eine wahre Besonderheit, denn es kommt pro ausgewachsenem Rind nur zwei Mal mit wenigen Hundert Gramm vor.



### Nebraska-Beef – eine Klasse für sich

Die Greater Omaha Packers Company genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern. Firmensitz ist Omaha in Nebraska. Selbstbewusst und stolz stehen die Packers seit 1920 für höchste Fleischqualität ein. Ihre Cattle Buyer haben sich über die Jahrzehnte einen Stamm verlässlicher Farmer aufgebaut, die alle nach dem gleichen Fütterungsprogramm vorgehen - natürlich hormonfrei. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Mais gefüttert werden. Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack. Gradmesser für die Qualität ist das US-Department für Landwirtschaft. Sie vergibt die offiziellen Einstufungen. Die höchste Stufe ist "Prime" für die perfekte Marmorierung. Nur zwei Prozent der Gesamtproduktion von amerikanischem Rindfleisch erhält diese Auszeichnung. Bei unserem Nebraska-Beef sind es im Schnitt 20 Prozent - ein außergewöhnlich hoher Anteil.



#### Flank Steak

Als Flank Steak bezeichnet man einen Teil des Bauchlappens vom Rind, der direkt unter dem Filet abgetrennt wird. Dieser Flank-Cut wird von Fleischfans nicht nur in den USA sehr geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und fein marmoriert und trotz seines geringen Fettanteils sehr intensiv im Geschmack. Daher wird empfohlen, es nicht durchzugaren, damit es nicht zu trocken und zäh wird. Nach dem Grillen wird das Flank Steak quer zur Faser in dünne Scheiben aufgeschnitten, so lässt es sich am besten genießen.



### **Hanging Tender**

REPORTED A

Übersetzt bedeutet Hanging Tender so viel wie das "hängende Zarte". Womit dieses Fleischstück perfekt beschrieben ist. Denn es ist an Zartheit kaum zu übertreffen und kann durchaus mit dem Filet konkurrieren. Das Steak ist in Deutschland auch als Nierenzapfen bekannt, immer noch eher ein Geheimtipp und ein Cut aus dem inneren Bauchbereich des Rindes. In den USA hat es seinen festen Platz auf jeder Steakhaus-Speisekarte. Es ist eines der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt.



### **Großes Bavette**

Das große Bavette, auch Flap Steak genannt, ist – ähnlich wie sein kleiner Bruder, das Flank – unglaublich aromatisch und sogar etwas zarter. Das relativ flache Steak ist etwa 1,5 bis 2,5 kg schwer und hat eine ausgeprägte Fettmarmorierung, welches das Fleisch besonders zart und saftig macht, wenn man das Steak quer zu Faser in dünne Scheiben schneidet. Gegrillt wird das Bavette am besten im Ganzen über längere Zeit mit intensiver Hitze: So kommt der zarte, saftige Geschmack am besten zur Geltung.



### Tri Tip

Das Tri Tip oder auch Bürgermeisterstück vom Rind besteht ausschließlich aus Muskelfleisch und ist besonders zart. Es ist marmoriert, hat also einen hohen intramuskulären Fettanteil. Dadurch ist es sehr saftig und hat einen feinen Eigengeschmack. Das Tri Tip befindet sich im Bereich der Hüfte oberhalb der Kugel der Keule. Sofern das Stück als Ganzes ausgelöst wird, erinnert seine Form an eine Haifischflosse. Andere Bezeichnungen für das besonders zarte Teilstück des Rinds sind Pastorenstück und Frauenschuh.



### Neue Eigenmarke: köstliche Leckerbissen aus dem Weckglas



mit Süßkartoffeln, Möhren

und Kichererbsen (vegan)

THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF THE

mit Markklößchen, Spargel,

Eierstich und Suppennudeln



### "Ein einfaches Etikett und der Inhalt sprechen für sich!"

Herr Schenke, was ist das Besondere an Ihren Gerichten aus dem Weckglas?

Das sind eindeutig die erstklassige Qualität und die Vielfalt der Gerichte. Wir beschränken uns

nicht nur auf westfälische Eintopfklassiker, sondern haben auch ein breites Sortiment an Suppen, Beilagen, Curry, Trendgerichten und Nachtischen im Portfolio. Da sind viele leckere Sachen dabei!

Wie kam es dazu, dass Sie als Einzelhändler eine eigene Manufaktur eröffnet haben?

Wir betreiben als Familie seit über 70 Jahren

eine Feinkostküche und ich bin damit groß geworden – daher ist Qualität für uns schon immer das A und O. Wir legen viel Wert auf hochwertige Zutaten und Rohstoffe, die wir wenn möglich auch regional beziehen.

### Worauf legen Sie bei der Zubereitung besonderen Wert?

Wir sind eine kleine Manufaktur, bei der trotz aller Technik die Handarbeit im Vordergrund steht – das unterscheidet uns auch klar von der industriellen Großfertigung. Bei uns arbeiten fünf gelernte Köche und viele Küchenhilfen, die jeden Tag frisch die Gerichte mit viel Herzblut herstellen – und ich finde, das schmeckt man auch.

Warum haben Sie sich für das Weckglas entschieden?

Einerseits aus nostalgischen Gründen, denn es erinnert irgendwie an Großmutters Zeiten, wo nur handwerklich gekocht wurde. Andererseits ist es für mich ein Sinnbild von Qualität, denn wir zeigen unsere Produkte gerne und haben nichts zu verstecken. Ein einfaches Etikett und der Inhalt sprechen für sich!

### Wie ist die Idee zur größeren Produktion der Weckgläser entstanden?

Die Idee ist aus der Coronapandemie entstanden: Wir haben in unseren Supermärkten vorher schon viele Eigenproduktionen im Sortiment gehabt, die bei den Kunden super ankamen. Wir haben wegfallende Einnahmezweige wie unser Catering kompensieren müssen, uns innovativ an die Pandemie angepasst und die geschätzte Qualität unserer Gerichte ins Glas gebracht.



Einkaufen ohne Umpacken und ohne Warten an der Kasse - ganz EASY mit dem EASY Shopper! Erleben Sie ab Ende des Jahres testweise in unserem Markt in Voxtrup die schnellste und einfachste Art des Einkaufens mit dem modernsten Einkaufswagen der Welt. Mit dem EASY Shopper ist Einkaufen noch bequemer, einfacher und schneller. Denn mit dem neuartigen Einkaufswagen können Kunden die gewählten Produkte selbst einscannen und direkt in der Einkauftasche verstauen

Die Waren können schon am Regal eingescannt und in die Einkaufstasche gelegt werden. Bezahlt wird beim Kassenpersonal an der speziellen "EASY Shopper"-Kasse - ohne erneutes Umpacken des Einkaufs. Wer möchte, kann schon zu Hause seine Einkaufsliste in der "EASY Shopper"-App speichern. Diese wird dann im Markt automatisch an den EASY Shopper übertragen, sobald sich der Kunde angemeldet hat.

"Vereint werden die Vorteile des Online-Handels mit denen des Einkaufens im Supermarkt: Digitale Einkaufliste exklusive Angebote und Produktempfehlungen am Einkaufswagen und dazu noch die ultraschnelle Kassenabwicklung - das macht den EASY Shopper zu einem echten Einkaufserlebnis für unsere Kunden", freut sich Kaufmann Tom Kutsche auf die Einführung.

Die App kann über den App-Store heruntergeladen werden. Um den EASY Shopper zu nutzen, ist jedoch nicht zwingend ein Smartphone notwendig. Auch mit der DeutschlandCard können sich Kunden am modernen Einkaufswagen anmelden.

### **Neu und innovativ: Einkaufen mit dem Easy St**

### Die Vorteile des EASY Shopper

- Auf dem Display: Sie haben jederzeit den vollen Überblick über Ihren Einkauf.
- •Auf dem Display: Sie wissen immer, welcher Warenwert sich in Ihrem Wagen befindet.
- Auf dem Display: Sie haben immer die aktuelle Werbung im Blick.
- Auf dem Display: Sie können mit einem Knopfdruck (SOS) Hilfe anfordern.

- Barcode am Produkt scannen und ab in die Tasche damit.
- Integrierter Kindersitz: Ihr Kind kann bequem und sicher die Fahrt im EASY Shopper genießen.
- Taschen-Parkplatz: Hier ist Platz für bis zu drei Permanent-Tragetaschen.
- Für Sperriges: Ob Getränkekisten oder Grill-Holzkohle, unten im Wagen ist Platz dafür.









### Wassermelonenpizza

### Zutaten

#### Für 4 Portionen:

- 1/2 Wassermelone 100 g Frischkäse
- 100 g Naturjoghurt 1 TL Honig
- 50 g Himbeeren 50 g Heidelbeeren
- 50 g Brombeeren 1 TL Minzblatt
- 1 TL Blüte, getrocknet

### Zubereitung

- 1. Für die Wassermelonenpizza die Melone in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Den Frischkäse mit dem Joghurt und dem Honig glatt rühren und auf die Pizza streichen.
- Die Beeren waschen, abtropfen und darüber anrichten. Die Wassermelonenstücke mit frischer Minze und getrockneten Blüten garnieren und als Pizzastücke geschnitten servieren.

### **Quinoa-Wassermelonen-Salat**

#### **Zutaten** für 4 Portionen:

#### Für den Salat:

- 200 g Quinoa 50 g Babyspinat 300 g Wassermelone 1 Bund Minze 2 Nektarinen
- 200 g Feta Salz 2 EL Olivenöl

#### Für das Dressing:

- 5 EL Buttermilch 200 g Schmand Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft

### **Zubereitung:**

- 1. Quinoa in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar wird und nicht mehr milchig ist. Sonst schmeckt der Quinoa nach dem Kochen bitter. Dann den Quinoa in einem mittelgroßen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, danach den Deckel auf den Topf setzen und noch mal 10 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Danach den Quinoa in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Abkühlen lassen und mit dem Olivenöl und einer Prise Salz würzen.
- Spinat und Minze waschen und trocken schleudern. Minzblätter abzupfen. Wassermelone und Feta in mundgerechte Würfel schneiden. Nektarine in Spalten schneiden. Jetzt
  das Dressing anrühren: Dafür den Schmand mit der Buttermilch glatt rühren. Eventuell
  noch etwas mehr Buttermilch dazugeben, bis ein cremiges Dressing entsteht. Mit Salz,
  Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- 3. Nun den Salat in die Gläser schichten: Quinoa gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen, dann einige Spinatblätter darübergeben, Wassermelonen-Würfel darauf, dann Nektarine, Feta und zum Schluss die Minzblätter. Soll der Salat sofort gegessen werden, dann das Dressing darübergeben. Ansonsten das Dressing einzeln aufbewahren und frisch über den Salat geben.





### **Veranstaltungstipps**

Mit den Minions im Zoo Osnabrück

Es ist wieder so weit: Der Zoo Osnabrück verwandelt sich an 15 Sommerabenden in ein Freilichtkino. In ganz besonderer abendlicher Atmosphäre laufen dann Blockbuster am Affentempel im Herzen des Zoos auf einer 4 mal 8 Meter großen Leinwand - von Action bis Fantasy ist für jeden Geschmack ein Film dabei. Den Start macht am 28. Juli "Phantastische Tierwesen: Dumbledores Geheimnisse", weiter geht es mit Filmen wie "Top Gun Maverick" oder auch "Die Minions - auf der Suche nach dem Mini-Boss". Das Open-Air-Kino findet vom 28. Juli bis 27. August immer donnerstag-, freitagund samstagabends statt. Filmstart ist mit Einbruch der Dunkelheit, die Tickets sind online oder an der Kasse der "HALL OF FAME" erhältlich (keine Abendkasse). Der Ticketpreis liegt bei 16,50 Euro und der Einlass in den Zoo ab 18:30 Uhr ist inklusive. Gegen Vorlage einer gültigen Jahreskarte erhalten Zoobesucher am Kinoabend eine kleine Tüte Popcorn an der Gastronomie am Affentempel gratis. Weitere Infos, alle Filmtitel und die Tickets für das Open-Air-Kino unter:

www.zoo-osnabrueck.de



© Zoo O nabrück



### **Arnd Zeigler "Hat schon Gelb!**

TV-Moderator der gleichnamigen Sendung "Zeiglers wunderbare Welt des Fußballs" und Stadionsprecher Arnd Zeigler ist bereits vorverwarnt: Ganze 99-mal ging er bereits "Dahin, wo es weh tut" und muss jetzt mit seinem neuen Programm besonders aufpassen – denn Arnd Zeigler "Hat schon Gelb!". In der neuen Tour mit dem Titel "Hat schon Gelb!" erzählt er in klassischer Zeigler-Manier mit Filmen und Anekdoten seine eigene Fußballgeschichte und geht unter anderem den Fragen nach, wie es zu seiner wunderbaren Welt kam, welche Weggefährten ihn besonders geprägt haben und was die Faszination beim Fußball für ihn ist. Arnd Zeigler nimmt die Besucher seiner Live-Shows mit auf eine aufregende Reise durch seine Fußballwelt, mit allen Höhen und Tiefen und immer mit viel Humor und dem typisch ironischen Augenzwinkern, welches Mann und Frau aus seiner Erfolgssendung im TV "Zeiglers wunderbare Welt des Fußballs" schon seit über 10 Jahren kennt und liebt. Der Termin ist am Mittwoch, 22. Februar 2023, um 20 Uhr - weitere Informationen unter:

www.osnabrueckhalle.de







### Gewinnen Sie einen von drei 50-Euro-Einkaufsgutscheinen

Vom Räuchern bis hin zum Grillen – man benötigt Erfahrung und Talent, um ein echter Grillexperte zu werden. Was wissen Sie alles über die Werkzeuge und Tricks, die für köstlich gegrillte Speisen sorgen? Unser Tipp: erst studieren, dann probieren. Und im Idealfall noch gewinnen! Wir wünschen viel Glück und Erfolg!

## BARBECUE-QUIZ

### 1. Wie sollte man den Grillrost einölen, bevor man mit dem Grillen beginnt?

- Mit einem Sprühaufsatz am Gartenschlauch
- Mit einem ölgetränkten Papiertuch und einer Zange (G
- Mit reinem Rohöl (bevorzugt aus einem Kanister) (D

### 2. Was sollten Sie sofort tun, nachdem Sie das Steak vom heißen Grill genommen haben?

- In den Mixer geben (L
- Ruhen lassen (R)
  - Augenblicklich verschlingen (E)

### 3. Beim "Plankengrillen" gart man die Grillspeisen direkt auf

- einem Stück Granit
   (N)
- einem Pizzateig (A)
- einem Stück (Zedern-)Holz (I

### 4. Wozu dient beim Grillen ein "Anzündkamin"?

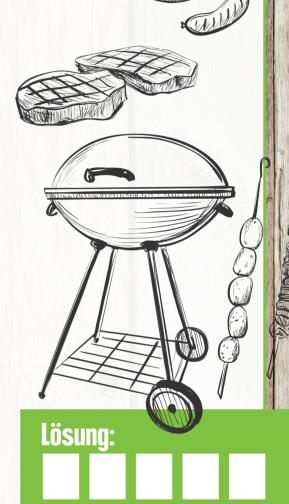
- Um Schmorbraten zu machen (S
- Damit kommt der Weihnachtsmann leichter an das Steak

  (H)
- lst behilflich beim Anzünden der Holzkohle (L)

### 5. Wie kann man Barbecue-Räuchern auf einem Holzkohlegrill imitieren?

- Man legt Holzchips auf die Holzkohle (I
- Man legt das Fleisch direkt auf die Holzkohle
   (F)
- Man legt das Fleisch unter die Holzkohle und wartet zwei Tage

  (T)



#### Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie das BBQ-Quiz und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 20. August 2022 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösung: \_\_\_ \_\_ \_\_ \_\_\_

Adresse:

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Couponin Ihrem Kutsche-Marktabgeben. Abgabeschluss ist der 20. August 2022. 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.

### NICHT GANZ KOSCHER

EINE GÖTTLICHE KOMÖDIE



Drei Religionen. Zwei Männer. Eine Mission. In die Wüste geschickt hat sich Ben (Luzer Twersky) glatt selbst. Um den Verkuppelungsversuchen seiner Familie in Jerusalem zu entgehen, bietet er sich kurzerhand an, nach Alexandria zu fliegen, um die einst größte jüdische Gemeinde der Welt zu retten. Der fehlt nämlich dringend der 10. Mann, um das Pessahfest zu begehen. Nachdem Ben zuerst das Flugzeug verpasst hat und dann auch noch in der Wüste Sinai aus dem Bus geflogen ist, wird Adel (Haitham Omari), ein mürrischer Beduine auf der Suche nach seinem entlaufenen Kamel, Bens letzte Hoffnung. Vorwärts geht es für beide Männer nur gemeinsam, aber wie vereint man ultraorthodoxe Religionspraktiken aus Brooklyn mit Beduinen-Pragmatismus aus dem Herzen der Wüste? Als auch noch das Auto den Geist aufgibt, geht es bald nicht mehr nur ums gemeinsame Essen, sondern ums nackte Überleben.

FILM CINEMA 8466 XVC



Start: 11. August

Der junge Häuptling

Winnetou

© Leonine

**Impressum** 

Auflage: 45 000 Exemplare

Herausgeber (v. i.S.d.P.): Kutsche Gruppe

Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen Tel.: (05472) 981 97 05 Fax: (05472) 981 97 06

Objektleitung und Druck:

ProExakt GmbH

Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt

Tel.: (05332) 9686-54 Fax: (05332) 9686-58 E-Mail: info@proexakt.de www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Kai Knoche Tel.: (0 53 32) 96 86-40 E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz: Wiebke Fichtner Tel.: (0 53 32) 96 86-57 E-Mail: w.fichtner@proexakt.de

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

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von 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.: (0541) 29467

allfrisch Lotterstr. 58–61

49078 Osnabrück Tel.: (0541) 42656

