Dezember 2023

Kutsches MARKTGEFLÜSTER



Wir wünschen von Herzen eine entspannte Weihnachtszeit



Liebe Kunden,

alle Jahre wieder verzaubert uns die besinnliche Weihnachtszeit mit all ihren bunten Lichtern, kleinen Traditionen, herrlichen Gerüchen und verführerischen Geschmäckern. Es ist eine kulinarisch gesehen äußerst genussvolle Zeit mit ganz besonderen Gerichten und zelebrierten Festtagsmenüs. Ob erlesenes Fleisch, fangfrische Meeres-Spezialitäten, edler Käse, feiner Champagner oder köstliche Plätzchen-Spezialitäten: Die aktuellen Themen unserer beliebten Marktzeitung sind ein buntes Sammelsurium aus leckeren Genussempfehlungen passend zur Weihnachtszeit. Das Jahresende nehmen wir als gesamtes Kutsche-Team traditionell zum Anlass, uns von ganzem Herzen bei Ihnen, liebe Kunden, für Ihre Treue und Ihr Vertrauen in uns zu bedanken! Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine entspannte und erholsame Weihnachtszeit mit vielen schönen, genussvollen Momenten! Lassen Sie es sich gut gehen …

Ihr Tom Kutsche

Themen

- Genuss-Inspirationen fürs Festessen
- Plätzchen-Vielfalt in Hülle und Fülle
- Neu: beliebter Champagner aus Frankreich
- Kaki: süße Götterfrucht aus Fernost

Obst, Müsliriegel und Wasser für das Basketballcamp des TuS Bad Essen

Über die Jahre ist es mittlerweile eine feste Tradition geworden: Wir haben auch in diesem Jahr erneut das Basketballcamp „N.B.A. – Never Be Average“ des TuS Bad Essen mit frischem Obst, gesunden Müsliriegeln und Wasser versorgt. Wer die Veranstaltung zusammenfassen möchte, der kommt an einer Beschreibung gewiss nicht vorbei: nass. Und das in mehrfacher Hinsicht. Gut, dass Basketball in der Regel in der Halle gespielt wird.

Denn die fünf Tage in Rotenburg an der Wümme waren durchweg verregnet. 2022 konnte das Athletiktraining noch im Freien zwischen der Sporthalle und der Jugendherberge absolviert werden. Auch Beachvolleyball in den Abendstunden war möglich. In diesem Sommer war nicht daran zu denken. Umso intensiver und schweißtreibender ging es in den Trainingseinheiten zu. Der Ex-Profi Torrell Martin war wieder als Coach dabei. Martin und der in Österreich lebende Ex-Profi Markus Carr verlangten den 20 Mädchen und 30 Jungen alles ab, arbeiteten mit ihnen am Ballhandling, am Wurf und am Spielverständnis.

Bei dem „N.B.A.-Camp“ geht es aber nicht nur um sportliche Inhalte. Workshops sind seit der Premiere 2016 fester Bestandteil des Konzeptes. In diesem Jahr ging es um Erste Hilfe – wie bringe ich jemanden in die stabile Seitenlage, was sind Anzeichen eines Schlaganfalls, wie verhalte ich mich im Notfall und vieles mehr – sowie um Techniken, um sich aus einer Umklammerung zu befreien oder um jemanden außer Gefecht zu setzen. Die praktischen Übungen dazu sorgten für viele Lacher, kaum ein Auge blieb trocken.

Es sind wieder Freundschaften entstanden, die zu gegenseitigen Besuchen geführt haben. Ein Mädchen aus Uelzen und eine Teilnehmerin aus Salzhausen haben sich in den Ferien noch einmal getroffen, ebenso ein Junge aus Hannover und ein Mädchen aus Vörden. „Und das sind nur die Besuche, von denen wir erfahren haben“, so Organisator Lars Herrmann. Das Konzept des Camps ist mehrfach ausgezeichnet worden, u. a. mit dem Stern des Sports in Bronze sowie im Rahmen des Jugendförderpreises des Jugendrings Osnabrücker Land e. V..









© Fotos Erik Hilmer und Tina Rohlfs



Rückblick Verkostungsaktion



„Meilenstein“ auf dem Weg zur qualifizierten Käsefachkraft



Unter dem Motto „Das westfälische Friedensjahr“ stand die große Verkostungsaktion unserer Mitarbeiterin Silke Thies, bei der die Kunden im Kutsche-Markt in Voxtrup zwei Tage lang kulinarisch verwöhnt wurden. Das Ganze ist Teil ihrer Fortbildung zur qualifizierten Käsefachkraft mit IHK-Zertifikat. „Die Vorbereitung war unheimlich anstrengend, aber die beiden Tage waren unterm Strich ein voller Erfolg mit viel positivem Feedback der Kunden. Viele haben ihr Interesse an einem richtigen Käse-Tasting geäußert, was ein tolles Lob ist“, so Silke Thies.

Für die zwei Verkostungstage hat sich die Käseliebhaberin passend zum Motto regionale Partner mit ins Boot geholt. So stand beim Käse die Hafenkäserei aus Münster und deren vier Käsesorten im Mittelpunkt. „Der Käse ist handgemacht, bio und stammt aus einer kleinen Manufaktur – beim Verkosten konnte ich den Kunden viel Wissenswertes über die Hafenkäserei und das Sortiment erzählen“, so Silke Thies. „Außerdem war die Finne-Brauerei mit ihrem Bier vertreten – und wir haben kleine Schinken-Snacks von Bedford und geräucherte Forellen vom Forellenhof Nettetal im Markt serviert.“ Abgerundet wurde das Ganze von einem großen Gewinnspiel, bei dem Teilnehmer Gutscheine der beteiligten regionalen Lieferanten ergattern konnten.

Rund ein Jahr Weiterbildung liegen bereits hinter und noch vor unserer Käseliebhaberin: vier Theorieblöcke gilt es noch zu absolvieren, eine Exkursion ins Käseparadies Holland zu unternehmen und eine Abschlussprüfung im Dezember 2024 zu bestehen. Silke Thies: „Es ist noch ein bisschen Strecke zu gehen, aber mit der Verkostung habe ich einen wichtigen Meilenstein der Weiterbildung geschafft.“





Feinstes Fleisch für die Feiertage



Kikok-Maishähnchen – Prädikat saftig und zart

Bereits 1994 hatten die Brüder Heiner und Werner Borgmeier die Idee, zum immer schneller wachsenden Hähnchen eine Alternative zu schaffen: ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer wächst und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann. Eben ein Hähnchen, das „wie früher" schmeckt. Als ganzes Hähnchen oder als gezieltes Teilstück: Kikok ist ein wahrer Hochgenuss und die Genussempfehlung der Teams der Kutsche-Bedientheken! Die Kombination aus Rasse, langsamerem Wachstum und Kikok-Maisfutter führen zu einem besonderen Fleischaroma. Besonders auffällig ist das bessere Safthaltevermögen des gebratenen Fleisches. Somit gelten für das Kikok-Hähnchen die Prädikate zart und saftig.



Simmentaler Almochsen – reiner, unverfälschter Genuss

Gräser, würzige Kräuter, frisches Felsquellwasser und reine Bergluft – bis zum Almabtrieb im Herbst können sich die Almochsen völlig frei und ungestört auf den Almen und Weiden bewegen und bestes Futter direkt aus der Natur genießen. Die Aufzucht dieser Tiere hat bei den Bergbauern in der Region Simmental eine jahrhundertealte Tradition. Das Fleisch der Rinder ermöglicht daher unverfälschten, reinen Genuss, den Ihnen unser Team besonders ans Herz legt. An seiner typischen feinen Marmorierung sowie der kräftigen kirsch- bis rubinroten Farbe erkennt man die hohe Qualität des edlen Fleisches. Die Steaks haben einen besonders aromatisch-würzigen Geschmack, der von einer zarten Saftigkeit begleitet wird.



Porco Iberico: Schwein mal ganz nussig

Man erkennt das Porco Iberico sofort an seiner typischen schwarzen Farbe. Neben ausgewähltem Futter ernähren sich die frei und halbwild lebenden Schweine hauptsächlich in den Eichenhainen von Korkeicheln, die sie in den iberischen Wäldern finden. Durch diese Eicheln erhält das Fleisch seinen unvergleichlich nussigen Geschmack und gilt als besondere Delikatesse. Aufgrund der vermehrten Bewegung bekommt das Fleisch eine Maserung und Zartheit, welche so bei Schweinefleisch nicht erwartet wird. Das Fleisch dieser ursprünglichen Schweinerasse ist deutlich mit feinen Fettäderchen durchzogen. Durch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren, wie sie auch in Olivenöl vorkommen, trägt das Iberico auch den Namen „Olive auf vier Beinen".



Dry aged Beef: „Königsdisziplin" der Fleischveredelung

Dry Aging ist die „Königsdisziplin" der Fleischveredelung. Nicht nur unter Steakliebhabern gilt das „Dry Aged Beef" aufgrund seiner einmaligen Zartheit und Saftigkeit als ein kulinarischer Schatz. Unter dem Motto „Gut Steak will Weile haben" bekommt das deutsche Färsenfleisch in einem speziellen Reifeschrank alle Zeit, die es braucht. Die 28 Tage dauernde Trockenreifung am Knochen ist so abgepasst, dass dieses feine Fleisch pünktlich zu den Weihnachtsfeiertagen fertig gereift ist und sie damit dem Fest die kulinarische Krone aufsetzen können. Das Wasser im Fleisch verdunstet und hinterlässt ein sehr intensiv schmeckendes Stück. Die Aromen der Dry-Aged-Spezialitäten Entrecote und Roastbeef sind vollmundig, kräftig, buttrig bis nussig.

Begrenzte Verfügbarkeit: nur solange der Vorrat reicht!

Nutzen Sie die Vorbestellung an unseren Bedientheken!



Genusstipp: Gourmet-Räucher-lachsforellenfilet



Maritime Köstlichkeiten statt Weihnachtskarpfen

Lachstatar – Delikatesse in kleinen Portionen

Mit dem Lachstatar hat die RÄUCHEREI ein sehr schmackhaftes und leicht zu handhabendes Produkt entwickelt. Es handelt sich um sanft geräucherten, norwegischen Lachs, der zerkleinert und in einen Kunstdarm zu 150-g-Portionen abgefüllt wird. So haben Sie die Möglichkeit, auch kleine Portionen zu genießen. Das Tatar können Sie auf Brot, mit Gemüserösti, auf einem Flammkuchen, mit Salat oder im Frischkäse zum Dippen mit Gemüse genießen.



„Wakame“ – marinierter Seegras-Salat

In der asiatischen Küche bereichert Seegras, das Gemüse aus dem Meer, auf vielfältige Weise den Speiseplan. Der Klassiker aus der japanischen Küche ist der sattgrüne „Wakame-Salat“. Seine subtil salzig-süßliche Würze zaubert den Geschmack des Meeres auf den Teller und eignet sich besonders gut als Beilage, die das Aromenspektrum eines Menüs um eine interessante Facette erweitert.



Thunfisch-Filetsteaks – einzigartige Frischequalität

Die superfrozen Thunfisch-Filetsteaks sind einzigartig in ihrer Qualität und ihrer Farbe. Fangfrisch wird der Thunfisch filetiert, vakuumiert und bei -60 °C schockgefroren. Durch diese professionelle Verarbeitung direkt nach dem Fang werden die intensive rote Farbe und die hohe Qualität des Fisches bewahrt. Im Bereich Thunfisch arbeitet die RÄUCHEREI ausschließlich mit Ware aus nachhaltiger Langleinenfischerei. Ein wahres Frischeerlebnis der außergewöhnlichen Art.



Nur in Voxtrup und Lotte

Genusstipps unserer Mitarbeiter

Ofenlachs mit Bandnudeln in Zitronensauce

Zutaten:
Für den Lachs:

- 400 g Lachs (ohne Haut) • 1 Biozitrone
- 8 Stängel Petersilie • 6 Stängel Dill
- 3 Stängel Estragon • 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Bandnudeln:

- 2 Biozitronen • 220 ml Sahne
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 1 Eigelb • 350 g Spaghetti
- 1 kl. Bund Thymian • Meersalz
- schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)







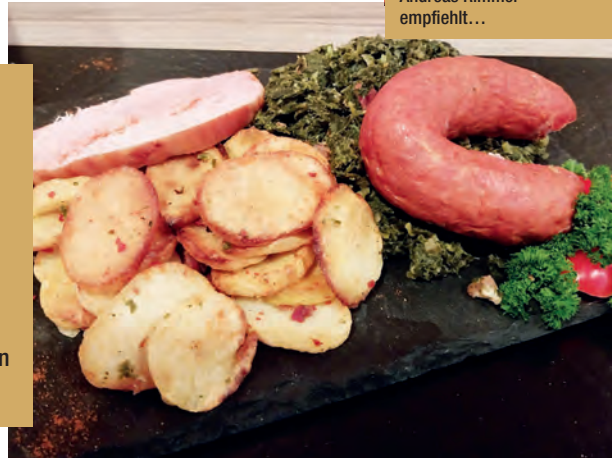
Siegfried Jostwerth empfiehlt…

Zubereitung:
Für den Lachs den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Den Fisch kalt abspülen und trocken tupfen. Zitrone heiß waschen, eine Hälfte in möglichst dünne Scheiben schneiden, den Saft der anderen Hälfte auspressen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Eine große, ofenfeste Form mit 1 EL Öl auspinseln, 2 Dill- und 3 Petersilienstängel darin auslegen und den Lachs darauf platzieren. Von den übrigen Kräutern die Blätter/Spitzen abzupfen, fein hacken und gut mischen. Das Lachsfilet salzen und pfeffern, dann die gehackten Kräuter gleichmäßig darauf verteilen und leicht festdrücken. 2 EL Zitronensaft und übriges Öl darüber träufeln. Dann die Zitronenscheiben leicht überlappend oder dicht an dicht so auf dem Filet verteilen, dass es möglichst vollständig abgedeckt ist. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Minuten garen. Zitronenscheiben vor dem Essen entfernen.
Während der Garzeit einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Schale beider Zitronen abreiben und in eine hohe Pfanne geben. Dann das Olivenöl hinzufügen und die Zitronenschale bei mittlerer Temperatur ein paar Minuten erhitzen, bis sie etwas dunkler geworden ist. Die Sahne und das Eigelb hinzugeben und mit einem Kochlöffel gründlich durchrühren. Dann die Temperatur reduzieren und die Sauce unter gelegentlichem Rühren 5-10 Minuten vorsichtig erhitzen. Die großzügige Prise Salz in das Wasser geben. Wenn es sprudelnd kocht, die Nudeln hinzugeben und al dente garen. Ein Drittel von einer Zitrone in dünne Scheiben schneiden, den Rest auspressen. Die fertigen Nudeln abgießen, dabei 70 ml Kochwasser auffangen. Den Zitronensaft in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Pasta hineingeben. Das Kochwasser hinzugießen, die Zitronenscheiben hinzufügen und alles gründlich untermischen, sodass die Spaghetti rundum mit Sauce überzogen sind. Mit Thymianblättchen bestreuen und sofort servieren.

Klassisch: Grünkohl mit Kohlwurst, Rauchenden und Bratkartoffeln



Andreas Rimmer empfiehlt…



Zutaten:

- 900 g Grünkohl
- 3 kleine Zwiebeln
- 10 g Schweineschmalz
- 150 ml Gemüsefond
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 500 g Kartoffeln
- Kohlwurst und Rauchenden je nach Bedarf

Zubereitung:
Den Grünkohl gründlich waschen und klein schneiden. Eineinhalb Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Schweineschmalz in einem entsprechend großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Grünkohl zugeben und den Fond angießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Grünkohl bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen, evtl. noch etwas Fond zugeben. In den letzten 10-15 Minuten die Rauchenden und die Kohlwurst auf den Grünkohl legen und mit erhitzen. Vor dem Servieren noch mal abschmecken. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und kochen. Danach in Scheiben schneiden, ebenso eineinhalb Zwiebeln und ein Rauchende in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Rauchenden-Würfel zuerst scharf anbraten, dann die Kartoffeln dazugeben und bis zur gewünschte Bräune braten. Bei Bedarf zum Schluss ein bis zwei Eier hinzugeben.

Tropfen zum (Ein-)Schenken – unsere Genussinspirationen



Sonnenverwöhnte Weinhänge, südostitalienisches Flair und einzigartige Geschmacksnoten – das zeichnet diesen beliebten Rotwein aus. Ein dunkles Rubinrot, die verführerischen Aromen von reifen Waldfrüchten, die feine Würze von Nelken, Vanille und Kirschen sowie einer unwiderstehlichen Schokoladennote machen den Primitivo so einzigartig.



Scavi & Ray Primitivo Salento

Die Lößböden der unteren Nahe verleihen diesem Wein seinen eigenständigen Charakter. Der Graue Burgunder ist ein saftiger Wein mit milder Säure, cremigem Schmelz und einem langen Nachhall. Er duftet wunderbar nach Aprikose, Blüten, Kräutern und Karamell.



Kruger-Rumpf Grauer Burgunder

Dieser kernige VDP-Gutswein zeichnet sich durch intensive Aromen von frischen Zitrusfrüchten und Wildkräutern aus. Die angenehme Säure wirkt frisch und vereint sich gut mit der üppigen Fruchtigkeit. Ein unkomplizierter Wein mit Anspruch, der mit und ohne Essen Spaß macht.

Ritmo de la Vida Garnacha – ein Name voller Klang! Kraftvollfruchtig, mit verführerischen Noten von Heidelbeeren und Brombeeren, begeistert der samtig-aromatische Garnacha aus der D.O.P. Cariñena. Das nordspanische Anbaugebiet ist eines der ältesten des Landes und bringt außergewöhnliche Rotweine hervor.

Weltweit mehrfach ausgezeichneter, klassischer Premium-Dry-Gin und einer der beliebtesten Gins Deutschlands – und das nicht ohne Grund. Präsenter Wacholder und fein eingebundene Zitrusnoten mit voluminös weichem Abgang der Lindenblüte, dem Haupt-Botanical, machen den Gin aus.

Durch die Leidenschaft zum Handwerk und die Reifung in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche kommt die SLYRS-DNA in Form von Vanille-, Malz- und Karamell-Aromen bei dem Whisky bestens zur Geltung. Weiche, milde Trinkstruktur, fruchtige Honigsüße, angenehme Malznote mit dezenter Vanille.



Kruger-Rumpf Riesling

Ritmo de la Vida Garnacha

Siegfried Rheinland Dry Gin

Slyrs Malt Whisky

Der Entrecôte zeigt im Glas eine prachtvolle tiefrote Farbe mit lila Nuancen. Im Geschmack ist er reichhaltig, stoffig, dicht, mit schönem fleischigem Auftakt und harmonisch-fruchtigem Finale. Zum Bukett: ein kraftvoller, komplexer Wein, der Noten von reifen Früchten (Brombeere, Cassis), Marmeladenoten mit Röstaromen (Mokka) und Vanille vereint.

Basis für dieses exquisite Produkt sind getrocknete Birnen. Diese werden in Birnenbrand eingelegt und ergeben den feinen Fruchtauszug. Ihren torfig-rauchigen Charakter erhält diese Edelspirituose im Eichenfass durch das Feuertoasting! Der Edelbrand hat eine tiefgoldene Farbe – einfach wunderbar!

Nach altem Familienrezept, aus 31 Wildkräutern bestehend und von Hand hergestellt: Dafür steht der Hirschrudel Kräuterlikör. Preisgekrönt und handgemacht ist der Hirschrudel Classic nicht nur ein wahrer Hingucker, sondern auch einmalig lecker. Charmant, süßlich und einzigartig seit 1907.

Diese Rumspezialität, eine einzigartige Cuvée, kommt vom Inselstaat Barbados in der Karibik – einem der Hotspots für guten Rum. Der 15 Jahre in Bourbonfässern gereifte Bumbu ist im Geschmack schön cremig und vollmundig auf der Zunge – mit einem mittellangen und würzig-süßen Abgang.



Entrecôte Rotwein

Scheibel PremiumPlus Moor-Birne

Hirschrudel-Kräuterlikör

Bumbu The Original

NEU!
im Sortiment

Die 1976 gegründete Champagnermarke „Nicolas Feuillatte“ ist die jüngste der großen Marken in Frankreich. Doch innerhalb weniger Jahrzehnte hat sich die Marke zur beliebtesten und meistverkauften unter den Franzosen entwickelt. Weltweit rangiert „Nicolas Feuillatte“ sogar auf Platz drei mit über 11.000.000 geöffneten Flaschen im Jahr 2019. Die Marke vereinigt 5000 Winzer aus dem gesamten Gebiet der AOC Champagne. Dieser starke genossenschaftliche Verband mit einem Anbaugebiet von 2100 Hektar trägt maßgeblich zum Erfolg von „Nicolas Feuillatte“ bei.

Edler Champagner
von Nicolas Feuillatte aus Frankreich

Grande Réserve Rosé

Elegant mit klarer Struktur und duftiger Frische entfaltet der Grande Réserve Rosé eine Fülle saftiger Aromen von Roten Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. So viel pure Frucht macht ihn zum Aperitif der Wahl oder als Begleiter zu Räucherlachs oder ganz klassisch zu roten Fruchtdesserts.



Grande Réserve Brut

Der Grande Réserve ist im Auftakt fruchtbetont, auch schon begleitet von ersten Reifenoten, saftig, mit eleganter Tiefe umschmeichelt die Meunier-Frucht den Gaumen, intensiv, sinnlich und vollmundig bis in sein lebendiges, zitrusfrisches Finale von Grapefruit, Mandarinen und Kaffir-Limetten.



Palmes d´Or Brut

Der Palmes d´Or Brut ist eine Ikone aus dem Hause „Nicolas Feuillatte“ – sinnlich, langlebig und voller Finesse, in der Textur ebenso wie in Duft und Geschmack. Die Cuvée zeigt beim Trinken Anklänge von frischen, weißen Früchten, Mandeln und Aprikosen mit feinen würzigen Noten.



Cuvée Spéciale

Pur und geradlinig verrät sich die Cuvée Spéciale bereits im Auftakt mit ihrer lebendigen Spannung und saftigen Zitrusfrische, denen sich köstliche Aromen von Mandelmilch und Engelwurz zugesellen. Ein ausbalancierter Jahrgangschampagner mit dem so typischen frischen Finale von Zitronenminze.



Parmigiano Reggiano: erlesener Parmesan der Extraklasse



PARMIGIANO REGGIANO

Keine Frage, der Parmigiano Reggiano, bei uns meist nur kurz Parmesan genannt, ist einer der bekanntesten und beliebtesten Käsesorten der Welt – und derzeit als italienisches Original und in bester Qualität an der Käsetheke in den Kutsche-Märkten zu finden. Hauchzart geschnitten, verleiht der vollaromatische Parmesankäse jeder Speise eine unvergleichliche Nuance. Die original italienische Spezialität ist eine der vielseitigsten Käsesorten überhaupt und in der Küche flexibel einsetzbar. Parmesan schmeckt zusammen mit einem guten Rotwein schon pur sehr lecker, doch fein über Pizza und vor allem Pasta gerieben, kommt der besondere Geschmack des einzigartigen Würzkäses besonders gut zur Geltung. Eine wahre Delikatesse ist der Parmigiano Reggiano, der für Genießer in ausgezeichneter Qualität in den Kutsche-Märkten erhältlich ist.

Bereits seit dem Mittelalter wird der Parmigiano Reggiano in einem fast unveränderten Verfahren in Norditalien in Parma und umliegenden Regionen in bewährter Tradition hergestellt und die Rezepturen von Generation zu Generation weitergereicht. Der Ort und die Herkunft seiner hochwertigen Zutaten machen ihn einzigartig. Verwendet wird für den Parmigiano Reggiano ausschließlich frische, natürliche und reine Milch von Kühen aus dem Ursprungsgebiet, das die Provinz Parma und angrenzende Regionen umfasst. Sie ernähren sich nur von Gras und unbehandeltem Tierfutter.

Für die Herstellung von einem Kilogramm Parmesan werden rund 16 Liter Milch benötigt. In den örtlichen Käsereien, den „caselli“, folgen unter strengen Richtlinien und unter größter Sorgfalt die schonenden Verarbeitungsschritte, die ihren Abschluss in einer langen Reifung finden. Dieser Prozess läuft natürlich ab, sodass auf die Zugabe von Konservierungs- und Zusatzstoffen vollständig verzichtet wird. Bis zu 24 Monate entfalten sie in extra angebauten Lagern ihre herausragende Würze, die Gourmets rund um den Globus begeistert. Tag für Tag wird jeder Laib kontrolliert und mit der Zeit entwickelt er seine strohgelbe Farbe, eine samtweiche Konsistenz mit angenehmer Körnung und seine charakteristische schuppenartige Struktur.



Direkt aus Bella Italia!





„Eliana“ – hochwertiges, italienisches Gebäck





Neu im Sortiment

Ob als Gegenpol zum leicht bitteren Geschmack eines Espresso, als genüsslicher Start in den Tag, perfekter Begleiter zur Kaffeetafel oder als Highlight nach dem Festtagsmenü: Italienisches Gebäck ist eine vielseitige wie genussvolle Delikatesse. Von „Ricciarelli“, „Cornetti“ und „Damine“ über „Ochielli Albicocca“ und „Bocconcini al Limone“ bis hin zu „Papillon Nocciola“ und „Strudel ai Frutti di bosco“ reichen die blumigen Namen der original italienischen Gebäckspezialitäten, die Sie neu in unseren Märkten finden. Die Alta Pasticceria Italiana „Eliana“ steht für traditionelle Rezepte, feinste Zutaten und größte Handwerkskunst – eine köstliche, willkommene Abwechslung zu den klassischen Weihnachtsplätzchen. Die italienischen Bäckermeister können viel mehr als nur Pizza backen!

Herrliche Vielfalt an Weihnachtsplätzchen



„In der Weihnachtsbäckerei“ ist eines der bekanntesten Lieder in der Vorweihnachtszeit und fasst die Lust am Backen vor dem Fest mehr als treffend zusammen. Für alle Kunden, die selber leider keine Zeit zum Backen finden, haben Kutsches Backstuben wieder ein breites Sortiment an beliebtem Weihnachtsgebäck. Hier können die Plätzchengelüste auf vielfältige Weise gestillt werden: von ganz besonderem Weihnachtsgebäck wie den beliebten Marzipan-Nougat-Tropfen und Mandelsplittern bis hin zu absoluten Klassikern wie Vanille-Kipferl, Rubintalern und Butterkeksen mit farbigen Streuseln reicht die bunte Auswahl. Das Weihnachtsgebäck wird hübsch in einer kleinen Anrichte auf dem Bedientresen präsentiert, sodass sich jeder Kunde die gewünschte Menge aussuchen kann, denn die süßen Leckereien werden nach Gewicht berechnet. Alle Sorten können nach persönlichem Geschmack miteinander kombiniert werden. „Die kleinen Tüten sind in der Advents- und Weihnachtszeit ein schönes Mitbringsel zum Kaffeetrinken mit Freunden oder der Familie“, so Mitarbeiterin Madlen Exner.



Kaki, die süße Götterfrucht aus Fernost

Diospyros, übersetzt Götterfrucht, so wird die Frucht des Kakibaums auch genannt. Sie gehört zu der Familie der Ebenholzgewächse und hat ihren Ursprung in Asien. Seit über 2000 Jahren wird sie in China genutzt und gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Die klassische Kakifrucht hat im reifen Zustand ein sehr weiches, saftiges, geleeartiges Fruchtfleisch. Geschmacklich erinnert sie an eine Mischung aus Pfirsich, Zuckermelone und einem Hauch Vanille.

Die Kaki besteht zu 80 Prozent aus Wasser, aber die exotische kleine Frucht ist äußerst gesund. Sie enthält eine Menge Betacarotin, Vitamin A und C sowie die Mineralstoffe Kalium und Phosphat, die Knochen, Zellen und Nerven sowie das Immunsystem stärken. Ob eine Kaki reif ist oder nicht, können Sie ganz einfach mithilfe des Drucktests überprüfen. Eine reife Frucht gibt beim Eindrücken leicht nach. In der Regel reifen Kakis aber nach. Zudem können Sie den Reifeprozess beschleunigen, wenn Sie die Kakis zu Äpfeln legen.

Die Sharonfrucht ist eine Züchtung der Kaki aus Israel und sie ist kleiner und flacher als die übliche Kaki. Ihr Vorteil besteht darin, dass sie länger gelagert und im harten Zustand gegessen werden kann. Hinter der Persimone verbirgt sich die Kakisorte „Rojo Brillante“. Diese Früchte sind etwas ovaler geformt und gelblicher gefärbt als die klassische Kaki. Sie wachsen überwiegend in Spanien und enthalten teilweise noch Kerne.

In der Weihnachtsbäckerei: Kaki-Mandelkekse



Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 2 Kakis • 100 g Aprikosen, getrocknet
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 geh. TL Lebkuchengewürz
- ½ gestr. TL Salz • 100 g Zucker, braun
- 100 g Butter, weich • 1 Ei
- 150 g Mandeln, gehackt • Kakaopulver

Zubereitung:

Kaki pürieren, Aprikosen fein würfeln. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Zucker und weiche Butter schaumig rühren. Ei und Kakipüree unterrühren. Mit der Mehlmischung, den Aprikosenwürfeln und den Mandeln vermengen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auskleiden. Teig in teelöffelgroßen Häufchen mit jeweils etwas Abstand auf das Backpapier setzen. Auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Kakaopulver bestäuben.

Weihnachtsbaum aus der Streichholzschachtel

Ihr wollt an den Festtagen auch auf Reisen nicht auf euren geliebten Weihnachtsbaum verzichten? Kein Problem – mit der Bastelanleitung für euren Mini-Weihnachtsbaum zum Mitnehmen. Wie ihr diesen im Handumdrehen mit wenigen Hilfsmitteln selbst kreieren könnt, erfahrt ihr hier.

Das braucht ihr:

- ein Stück Pfeifenputzerdraht in der Farbe eurer Wahl (48 cm)
- einige bunte Perlen
- 1 leere Streichholzschachtel
- eventuell buntes Papier, Glitzer oder Aufkleber
- Klebstoff

So wird's gemacht:

1. Wer mag, beklebt die Streichholzschachtel mit buntem Papier oder verschönert sie mit Glitzer und bunten Aufklebern.
2. Fädelt mit einem Abstand von rund 3 Zentimetern Perlen auf den Pfeifenputzerdraht.
3. Wickelt dann den Draht zu einer flachen Spirale und zieht diese zu einem Ende hin auseinander. Wichtig: Die untere Windung muss in die Streichholzschachtel passen. Und unten muss der Baum breiter sein, oben spitz zulaufen.
4. Klebt die Unterseite der Spirale in die Streichholzschachtel. Lasst alles trocknen und legt die restliche Spirale einfach so hinein. Nun könnt ihr den Deckel darüberschieben. Öffnet ihr die Schachtel wieder, wächst der Baum in die Höhe – zumindest, wenn ihr ein bisschen nachhelft und ihn an der Spitze emporzupft.



Basteltipp

Gewinnen Sie einen von drei 50-Euro-Einkaufsgutscheinen

„Andere Länder, andere Sitten“: Getreu nach diesem Motto wird rund um den Globus das beliebte Weihnachtsfest gefeiert. Doch über viele Jahre haben sich in den verschiedenen Ländern unterschiedliche Traditionen entwickelt. Wie gut kennen Sie sich mit den internationalen Weihnachtsbräuchen aus – hier können Sie Ihr Wissen um das heilige Fest testen …

Internationale Weihnachtstraditionen



1. Welches Gemüse wird traditionell in Amerika an den Weihnachtsbaum gehängt?

a) Tomate (T)
b) Gurke (S)
c) Mais (K)

2. Was stellen die Schweden für die Weihnachtswichtel in den Stall oder vor die Haustür, um sie bei Laune zu halten?

a) Schale mit Milchreis (C)
b) einen Becher voll Met (D)
c) ein gebratenes Steak (E)

3. Was stellen die Iren an Heiligabend ins Fenster, um Menschen zu gedenken, die nicht zu Hause sein können?

a) Bilder (B)
b) Kerzen (H)
c) Kekse (L)

4. Aus welchem Gemüse schnitzen die Mexikaner schon am 23. Dezember kunstvolle Krippenfiguren?

a) Kartoffeln (M)
b) Gurken (H)
c) Radieschen (N)

5. Womit lässt Väterchen Frost, der russische Weihnachtsmann, alles zu Eis gefrieren?

a) magisches Zepter (E)
b) Ast vom Nadelbaum (U)
c) weißes Pulver (I)

6. In der Slowakei wird eine wahrsagerische Speise an die Decke geworfen, was Glück bringen soll. Worum handelt es sich?

a) Pudding (E)
b) Braten (A)
c) Rotkohl (O)

Lösung: _ _ _ _ _ _

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, lösen Sie unser Traditionsrätsel und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 30. Dezember 2023 in Ihrem Kutsche-Markt ab!

Lösung: _ _ _ _ _ _

Name: _____

Adresse: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem Kutsche-Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 30. Dezember 2023. 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.

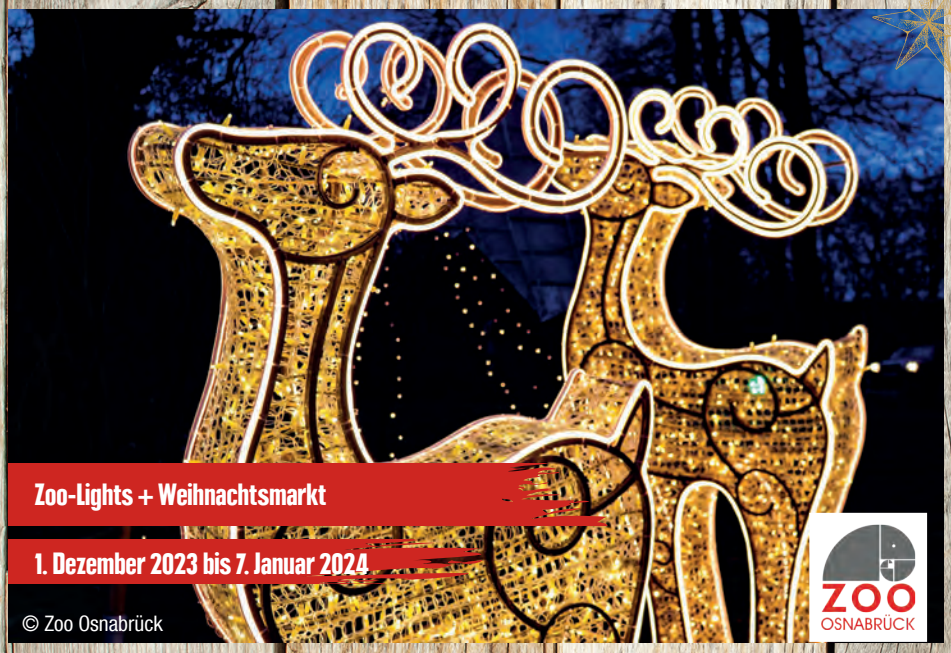
Veranstaltungstipps



Familienstück „In einem tiefen, dunklen Wald“
12. November 2023 bis 1. Januar 2024

THEATER. OSNABRÜCK

© Stephan Glagla



Zoo-Lights + Weihnachtsmarkt

1. Dezember 2023 bis 7. Januar 2024

ZOO OSNABRÜCK

© Zoo Osnabrück

Silvester Voyage – „Die Musical Highlight Show“

31. Dezember um 17:00 Uhr

OsnabrückHalle



Impressum

Auflage: 45 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche-Gruppe
Bergstraße 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (0 54 72) 9 81 97 05
Fax: (0 54 72) 9 81 97 06

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
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!

EDEKA Kutsche
Meller Landstraße 4, 49086 **Osnabrück**
Tel.: (05 41) 3 73 87

EDEKA Kutsche
Natruper Straße 233, 49090 **Osnabrück**
Tel.: (05 41) 9 11 74 47

EDEKA Kutsche
(SB-Markt, ohne Bedienabteilung)
Johannisstraße 58, 49074 **Osnabrück**
Tel.: (05 41) 2 05 00 60

EDEKA Kutsche
Waterloostraße 2, 49191 **Belm**
Tel.: (0 54 06) 10 46