



Themen

- Interview mit Zoo-Geschäftsführer
- Wein- und Spirituosentipps für die Feiertage
- Neu: edle Gewürze, Öle und Essige
- Erklärung neuer Nutri-Score

Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres



Liebe Kundinnen und Kunden,

in wenigen Tagen ist es endlich so weit: Das beliebte Weihnachtsfest steht vor der Tür und die Zeit des Genießens beginnt. Sie sind spät dran und haben noch keine Idee, was beim Festessen auf dem Tisch stehen soll? Dann werfen Sie einen Blick in das Marktgeflüster – wir haben Ihnen mit dem Ibericoschwein und der Phinapute ein paar Leckerbissen zusammengestellt, auch für vegetarische Weihnachten haben wir was in Petto. Außerdem stellen wir Ihnen neue Gewürze, Öle und Essige vor, haben Ihnen edle Wein- und Spirituosentipps für die Feiertage zusammengestellt und berichten über die neuen Kaffeesorten der Zoo-Aktion „Rüssel voraus“. Wir wünschen allen Kunden und ihren Liebsten trotz Corona eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr – halten Sie Abstand und bleiben Sie gesund!

Martina Cord und Tom Kutsche



"Ohne 'Rüssel voraus' können wir keinen neuen Elefantenpark bauen"

Fotos: Zoo Osnabrück

Im Interview spricht Andreas Busemann, Geschäftsführer des Zoo Osnabrück, über die Spendenaktion „Rüssel voraus“, die Erweiterung des Elefantenparks und darüber, wie es den beiden schwangeren Elefantenkühen geht bzw. wann sie ihren Nachwuchs erwarten.

Wie ist der aktuelle Stand der Aktion "Rüssel voraus"?

„Unsere Spendenaktion zugunsten der Elefantenanlage ist sehr gut angelaufen, wir haben aber noch viel vor. Gerade haben wir neue Produkte wie die Kaffeespezialitäten von Boni's Kaffeerösterei vorgestellt, die man in Lebensmittelmärkten oder auch in unserem Zoo-Online-Shop kaufen kann. Damit unterstützt man natürlich auch den Zoo in der schwierigen Corona-Zeit. Da bei jedem Kauf eines „Zoo-Weins“ oder der „Rüsselröstung“ ein fester Betrag an „Rüssel voraus“ geht, konnten wir bereits einige Spenden sammeln. Wir sind aber noch im Gespräch mit weiteren Partnern, sodass in Kürze neue Zoo-Produkte in die Regale kommen. Die Freunde des Osnabrücker Zoos sowie unserer Elefanten können sich dann noch mehr „Zoo“ nach Hause holen.“

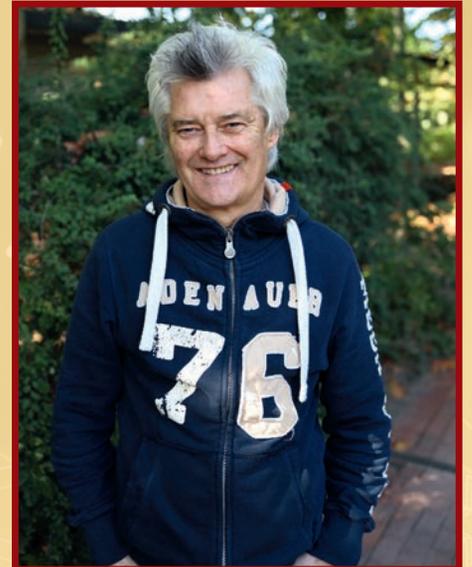
Wie geht es den beiden schwangeren Elefantenkühen und wann genau wird der Nachwuchs erwartet?

„Douanita und Sita geht es sehr gut. Wir erwarten die Geburt beider Tiere um den Jahreswechsel. Sie werden regelmäßig untersucht und sehr genau

beobachtet. Bisher ist alles ganz normal. Durch das Medical-Training, mit dem wir die Tiere auf für sie spielerische Art und Weise untersuchen können, haben wir auch immer einen medizinischen Zugriff und können ihre Tragzeit aufmerksam begleiten. Sehr viel können wir aber gerade nicht machen, das macht die Natur alleine – also heißt es: abwarten.“

Wie wichtig sind Aktionen wie "Rüssel voraus" oder Spenden von Privatpersonen und Unternehmen für die Realisierung des neuen Elefantenparks?

„Der Zoo Osnabrück hat im bundesweiten Zoovergleich eine ausgesprochen hohe Eigenfinanzierungsquote, die sich zu 75 Prozent aus Eintrittsgeldern, 12 Prozent aus Sponsoringerlösen und einem hohen Spendenanteil zusammensetzt. Mit diesen Einnahmen können wir nahezu unsere gesamten laufenden Kosten decken. Zusätzliche Investitionen fallen uns hingegen sehr schwer. Hier sind wir auf Hilfen in Form von Spenden, durch kreative Spendenaktionen, wie zum Beispiel „Rüssel voraus“, oder auf gut platzierte Förderanträge aus staatlichen Projektmitteln, wie kürzlich mit EFRE-Mitteln für die geplanten „Wasserwelten“ geschehen, angewiesen. Es lässt sich also ganz einfach sagen: Ohne „Rüssel voraus“ und die Spendenbereitschaft von Privatpersonen und Unternehmen können wir keinen neuen Elefantenpark bauen. Das würde bedeuten, dass wir langfristig keine der bedrohten Asiatischen Elefanten bei uns züchten dürfen.“



Weine genießen für den guten Zweck

Die zwei Zoo-Weine sind seit einigen Monaten auf dem Markt und mittlerweile in aller Munde. Der Verkaufserlös der beiden edlen Tropfen, die es in unseren Märkten zu kaufen gibt, fließt in das Projekt „Rüssel voraus“ zu Gunsten des geplanten neuen Elefantenparks. Den Zoo-Wein gibt es in den Sorten weiß und rot. Der Weißwein ist ein 2019er Weissburgunder aus Baden mit 12,5 % Vol.. Der Rotwein ist eine 2017er Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Mitos, ebenfalls aus Baden und hat 13,5 % Vol..



Neue „Rüssel voraus“-Kaffees aus Osnabrücker Rösterei Boni

boni. Kaffeerösterei



Unter dem Slogan „Rüssel voraus“ verkauft der Zoo Osnabrück zusammen mit regionalen Partnern kulinarische Leckerbissen für den guten Zweck, denn ein Teil des Erlöses wird zu Gunsten des geplanten neuen Elefantensparks verwendet. Neben zwei Zoo-Weinen gibt es in den Märkten von Tom Kutsche seit Neusten auch zwei Sorten von leckerem Zoo-Kaffee der Osnabrücker Kaffeerösterei Boni zu kaufen.

Die Schwestern Deborah und Rebecca Ost haben die Kaffeerösterei Boni mit dem Ziel gegründet, mehr Bewusstsein für die Vielfalt und Qualität von Kaffee zu schaffen und die Wertschöpfungskette transparent zu gestalten. Deborah Ost: „Wir wollen eine bessere Zusammenarbeit erreichen, von der alle Beteiligten profitieren. Dies tun wir, indem wir in die Ursprungsländer reisen, um direkte Beziehungen zu den Farmern aufzubauen. Das ermöglicht uns nicht nur die Rückverfolgbarkeit unserer Bohnen, sondern auch den Aufbau einer langfristigen Beziehung und somit die Chance, die Lebens- und auch

die Anbaubedingungen vor Ort dauerhaft zu verbessern.“

Die Kaffeerösterei Boni konzentriert sich auf Specialty Coffee (Spezialitätenkaffee). Es gibt keine einheitliche Definition für diesen Begriff, aber grundsätzlich verstehen sie darunter einen Qualitätsstandard, der sämtliche Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette umfasst. Es geht um das Konzept, dass es viele verschiedene geographische Anbaugebiete mit diversen Mikroklimata gibt und einige Aufbereitungsmethoden der Kaffeekirschen, die sich alle unterschiedlich auf das Geschmacksprofil auswirken. Auch das Rösten der Bohnen und das Zubereiten des Getränks gehören zur Erzeugung eines Qualitätsproduktes dazu.

Für den Osnabrücker Zoo werden zwei verschiedene Spitzenkaffees geröstet: Einmal die Rüsselröstung (ein Espresso/Café Crema als ganze Bohne) und der Elefantenkaffee (ein Filterkaffee – sowohl gemahlen als auch ganze Bohne). Der Kaffee kostet 7,99 Euro pro 250g Packung.

Elefantenkaffee: Filterkaffee

Der Elefantenkaffee stammt zu 100% aus Cerrado Mineiro im südöstlichen Brasilien. Die Region ist für ihre Karamell-, Nuss- und Schokoladennoten bekannt. Kaffees aus dieser Region sind etwas wirklich Besonderes und weisen einzigartige Charakteristiken auf. Dieser Kaffee stammt von der Farm Chapadão de Ferro aus Cerrado, ist geschmacklich sehr vollmundig und erinnert an geröstete Nüsse sowie Kakao.



Rüsselröstung: Café Crème / Espresso

Die Rüsselröstung ist eine Eigenkreation, in der sich Röstaromen, süße Fruchtnoten und ein vollmundiger Körperträger komplettieren. Die Schokoladen- und Röstaromen stammen von den brasilianischen Kaffeebohnen, die Fruchtnote bringen die äthiopischen mit und die körperreichen indischen runden das Trio ab. Boni röstet die Kaffees aus den verschiedenen Ländern einzeln und kreiert erst anschließend eine Mischung. Es ist eine Omni-Röstung, bei der die Idee ist, dass dieser Kaffee mit jeder Methode zubereitet werden kann.



Vegetarischer Weihnachtsschmaus: Quinoa-Nuss-Braten



Quinoa-Nuss-Braten

Zutaten:

Für den Nuss-Braten

- 100 g Quinoa
- 500 g Butternusskürbis
- 2 EL Olivenöl • 3 Zwiebeln
- 200 g Esskastanien, gegart
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 2 große Champignons
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 60 g Semmelbrösel
- 120 g getrocknete Aprikosen
- 150 g gemischte Nusskerne
- 4 Eier • 40 g Cheddar

Für die Tomatensauce

- 3 große Chilischoten
- 1 Zimtstange
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Thymian
- 2 geröstete rote Paprikaschoten aus dem Glas (ca. 250g)
- 2 Dosen Tomaten, gehackt
- 1 EL Balsamico (weiss)

Zubereitung:

1. Quinoa waschen und in einem Topf mit doppelt so viel Wasser für etwa 20-25 Minuten kochen. Das überschüssige Wasser abgießen und den Quinoa in einer Schüssel abkühlen lassen.
2. Währenddessen Kürbis und Zwiebeln schälen, würfeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Maronen und gehackten Rosmarin dazu geben. Das Gemüse mit Paprika, Oregano, Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl dazu geben und alles vermengen.
3. Den Ofen auf 180°C vorheizen und das Gemüse darin ca. 30 bis 40 Minuten rösten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit noch in Scheiben geschnittene Champignons dazugeben.
4. Sobald der Kürbis weich ist, kann das Gemüse aus dem Ofen und zur Quinoaschüssel dazugeben werden. Kurz abkühlen lassen.
5. Nüsse sowie Aprikosen grob hacken und zusammen mit dem Zitronenabrieb zum Gemüse geben. Zuletzt Semmelbrösel und Eier ergänzen, gründlich durchrühren und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Die Masse glatt streichen und 45 Minuten backen.
6. Für die Sauce etwas Öl in einem Bräter erhitzen. Chilischoten halbieren und die Kerne entfernen. Chilis sowie Zimtstangen für 5 Minuten anrösten und beiseite stellen.
7. Anschließend Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und zusammen 2/3 der Thymianblätter in einer heißen Pfanne mit Öl anschwitzen. Paprika aus dem Glas nehmen, abtropfen lassen, grob hacken und zum Knoblauch geben. Tomaten mit 200 ml Wasser, etwas Salz und einem Schuss Balsamico-Essig für 20 Minuten in einem Topf köcheln lassen.
8. Den fast fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, aus der Form heben, vom Papier lösen und auf der Sauce platzieren.
9. Den geriebenen Käse auf dem Nussbraten verteilen, die abgekühlten Chilischoten so wie die Zimtstange zur Sauce geben und alles für 15 Minuten in den Ofen schieben bis der Käse geschmolzen ist – schon ist er bereit, serviert zu werden.



„Die Feine“ – edle Phina Pute aus Westfalen



phina pute
konsequent. ehrlich. gut.



Henning Zboron, gelernter Koch und Mitarbeiter aus Voxtrup, empfiehlt die Phina Pute als Delikatesse für die Feiertage.

Ob ein klassischer Gänsebraten, ein gefüllter Truthahn oder fein geschmorte Entenkeule: festliche Geflügelgerichte haben zu Weihnachten Hochkonjunktur und machen das Festessen zu etwas ganz Besonderem. Eine Alternative aus den Bedientheken unserer Märkte ist die hochwertige Phina Pute, auch „die Feine“ genannt. Sie steht für den neuen, feinen Putenfleischgenuss aus Westfalen.

Die Familie Bartels veredelt schon seit Jahrzehnten Puten in Ostwestfalen und vermarktet diese deutschlandweit. In einer engen Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe, Landwirten, Marktpartnern, Brütereien und Futtermühlen startete das Familienunternehmen Anfang 2015 diesen spannenden Versuch einer anderen, tierfreundlicheren Art und Weise der Putenaufzucht. Das Ziel: Eine Pute so aufzuziehen, dass sie alles erfüllt, was wir uns unter gutem Fleisch vorstellen. Dazu zählten für Familie Bartels ein sorgenfreier Genuss durch verantwortungsvolle, tierfreundliche Aufzucht, kleine landwirtschaftliche Betriebe aus der Region, Futter von Mühlen aus der direkten Umgebung, Familien, die mit ihrem Namen für die Qualität ihres Produktes einstehen und das Ziel aller Beteiligten, auf Antibiotika zu verzichten. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen: Mehr Geschmack sowie eine deutlichere und zugleich feinere Fleischstruktur.

Die Phina Puten genießen eine stressfreie Aufzucht durch kleinere Tiereinheiten mit 18 Prozent mehr Platz für die Tiere, eine intensive Betreuung und Beobachtung der Tiere sowie Ställe mit Tages- und Nachtrhythmus. Für mehr Wohlbefinden gibt es Beschäftigungsmaterial wie Picksteine und Strohhallen, viel Bewegung und Aufsitzmöglichkeiten. Ein langsames Wachstum der Tiere wird durch ausgewogenes und energiereduziertes Futter ermöglicht, das zu 100 Prozent pflanzlich ist. Der gelbliche Farbton des Fleisches und der Haut ist bedingt durch den Maisanteil und die natürlichen Karotinoide im Futter. Das eingesetzte Sojaschrot und der Mais stammen aus nicht genverändertem Anbau.





Saftig und nussig: Iberico-Fleisch hat eine unverwechselbare Note

Das Porco Iberico ist die letzte Schweinerasse Europas, die noch halbwild auf Weiden und in Eichenhainen lebt.

Das Fleisch des Iberico-Schweines erfreut sich bei Fleischliebhabern immer größerer Beliebtheit – nicht nur in Spitzen-Restaurants, sondern auch am heimischen Esstisch. Die halbwilden Tiere werden im Süden Spaniens und in Portugal meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und mit reichlich Eicheln gemästet. Diese Früchte

sind es auch, die dem Fleisch seine unverwechselbare Note und einen saftigen, nussigen Geschmack verleihen.

Die stetige Bewegung in den großen Eichenhainen sorgt auch gleichzeitig für eine feine Marmorierung des Fleisches. Eine Vielzahl kleiner Fettäderchen durchzieht das Fleisch und macht es hocharomatisch. Dabei enthält das Fett des Iberico Schwein

zahlreiche ungesättigte Fettsäuren, die eine bewusste Ernährung unterstützen können. Es ist das Ergebnis eines harmonischen Zusammenspiels von Natur und professioneller Tierhaltung. In den Auslagen der Bedientheken unserer Märkte finden Sie folgende Teilstücke des spanischen Iberico-Schweins: Filet, Nacken, Rücken und French Racks.

Iberico-Kotelett am Stück

Dazu: Chiabattabrot mit Tomaten
(für 12 Portionen)

Zutaten für das Fleisch

- 1 Iberico-Kotelett-Strang mit Knochen á 2,5 kg
- Meersalz, grob
- Olivenöl

Für die Gremolata

- 30 g Pinienkerne, geröstet
- 1 Zitrone, davon der Abrieb
- 4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1/2 TL grober schwarzer Pfeffer
- 1 TL Meersalz, grob
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten

Für den Tomatensalat

- 3 kg bunte Tomatenmischung
- Fleur de Sel
- Pfeffer, schwarz

Für das Dressing

- 4 EL Balsamico
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Akazienhonig
- Salz
- 4 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Das Fett des Kotelettstrangs an der Oberfläche mehrfach schräg einschneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl füllen, auf hohe Temperatur stellen und das Fleisch mit der eingeschnittenen Fläche auflegen. Das Fleisch nur kurz von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und die Oberfläche des Fleisches mit Meersalz würzen und etwa 20 bis 30 Minuten bei 100 °C im Ofen garen. Dann herausnehmen und auf einem Brett 5 bis 6 Minuten nachziehen lassen.
2. Tomaten in Scheiben schneiden und bunt gemixt auf einer großen Platte oder 4 Tellern anrichten. Mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Dressingzutaten verrühren und die Tomatenscheiben damit beträufeln.
3. Für die Gremolata Zitronenabrieb mit gehackter Petersilie und feingehacktem Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend geröstete Pinienkerne unterheben. Zum Servieren das Karree in Koteletts teilen und mit buntem Tomatensalat und mit Rosmarin-Kartoffeln oder Chiabattabrot servieren

Serrano Schinken, 12 Monate gereift

Der Serrano Schinken besteht zu 100% aus Schweinefleisch der Rassen weiße Duroc, Peitran und Large white. Er wird in ganz Spanien erzeugt, speziell in Berggebieten mit trockenem Sommerklima und kalten Wintern. Das Fleisch ist sehr mager und das Fett befindet sich hauptsächlich an der Außenseite. Der Schinken reift bis zu 12 Monate in extra Reifekellern.



Serrano Salami

Die spanische Serrano Salami wird 3 Monate luftgetrocknet. Sie besitzt eine mittelgrobe Körnung, wird traditionell gewürzt und mit Edelschimmel verfeinert. Ein echter Geheimtipp für Gourmets.



Serrano Schinken, 15 Monate gereift

15 Monate verbringt dieser ausgesuchte spanische Schinken an der Gebirgsluft, bevor er ausgeliefert wird. Sorgfältig mit Meersalz eingerieben und im Laufe der Monate immer wieder engmaschig kontrolliert, entwickelt dieses Naturprodukt sein optimales Aroma. Der unverkennbare Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn er dünn aufgeschnitten verzehrt wird. Mageres, kaum faseriges Fleisch, mild aromatisch im Geschmack.

Chorizo Paprika-Salami Pamplona

Die Paprika-Salami Chorizo aus Pamplona ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein. Das Rot der Paprika gibt ihr die typische Farbe und trägt zum einmaligen Geschmack bei. Der Geschmack der Wurst variiert je nach der verwendeten Paprikasorte (mild, leicht süß, scharf, extra scharf, geräuchert, sonnengetrocknet). Die Wurst wird in speziellen Trockenräumen an der Luft getrocknet. Bei dieser Reifung wird die Chorizo fester und erhält ihren markanten Geschmack.





Runden Sie ihre kulinarischen Genussmomente perfekt ab...



Pfaffmann Bioland Grauburgunder

Erzeuger: Weingut Pfaffmann, Pfalz
Art: Weißwein, trocken
Beschreibung: Kräftig und nachhaltig präsentiert sich dieser Grauburgunder. Feinduftig mit Aromen von Honigmelone, Quitte und Birne ist er ausgewogen im Geschmack.
Serviervorschlag: Genießen Sie diesen lebendigen Wein zu Fleischgerichten.

Pfaffmann Bioland Spätburgunder

Erzeuger: Weingut Pfaffmann, Pfalz
Art: Rotwein, trocken
Beschreibung: Dieser trockene Spätburgunder duftet angenehm nach Waldbeeren und roten Früchten. Er hat eine elegante Art, präsentiert sich sehr weich und mit feiner Säure.
Serviervorschlag: Genießen Sie diesen Rotwein zu Fleischgerichten und Käse.

Varvaglione 12 e mezzo Malvasia

Erzeuger: Varvaglione, Italien
Art: Weißwein, trocken
Beschreibung: Aromatisch fruchtig nach frischen Blüten. Besticht durch wenig Säure. Im Nachklang Zitrus und gelbe Früchte.
Serviervorschlag: Ideal zu Fischgerichten, Schalentieren und Käse.



Varvaglione 12 e mezzo Primitivo

Erzeuger: Varvaglione, Italien
Art: Rotwein, trocken
Beschreibung: Ein Wein mit viel Struktur und Eleganz. Er verfeinert mit Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen und Gewürzen. Samtig und weich im Abgang mit Nuancen von Kakao und Vanille sowie Amarenakirschen und Brombeeren.
Serviervorschlag: Ideal zu gereiftem Käse, Pasta und Pizza.

Dominio de Fontana Garnacha/Syrah

Erzeuger: Península Vinicultores, Spanien
Art: Rotwein, trocken
Beschreibung: Präsentiert sich im Glas mit einem satten, dunklen Rot. Vielschichtiges Bukett mit Aromen roter Beeren und süßlichen Gewürznoten. Am Gaumen fruchtig, saftig, mit sehr gutem Trinkfluss versehen. Mittellanger Abgang mit gut eingebundenen weichen Tanninen.
Serviervorschlag: Der Wein passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch und gegrilltem Fisch.

Mlle Ladubay Cremant de Loir Blanc brut

Erzeuger: Bouvet Ladubay, Frankreich
Art: Schaumwein, trocken
Beschreibung: Sein Bukett ist blumig mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert. Er zeigt sich ausdrucksstark und wunderschön fruchtig am Gaumen, versehen mit einer rauchigen Nuance.
Serviervorschlag: Passt als Aperitif zu feinen Vorspeisen, zu herzhaften Speisen mit Meeresfrüchten und Fisch sowie hervorragend zu Sushi.





Varvaglione 12 e mezzo Rosato

Erzeuger: Varvaglione, Italien
Art: Rosé, trocken
Beschreibung: Dieser Wein ist angenehm und leicht funkelnd. Am Gaumen frisch, fruchtig und leicht mousierend. Duftet nach frischen Früchten und Blumen.
Serviervorschlag: Ideal als Aperitif, zu leichten Gerichten und Käse.

Mile Ladubay Cremant de Loire Rosé

Erzeuger: Bouvet Ladubay, Frankreich
Art: Schaumwein, trocken
Beschreibung: Feine Frucht mit Anklängen von Himbeeren, dezenten Preiselbeeren und einem Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund. Am Gaumen sauber, satte Himbeerfrucht, feine Mineralik im Finale. Gute mittlere Dichte und Länge.
Serviervorschlag: Ein idealer Aperitif, der als exzellenter Begleiter zu feinen Vorspeisen, zu Hauptgerichten mit Fisch und zum Dessert passt.



USE GIN – der Altstadtgin aus Osnabrück

Die Olle Use ist die älteste Kneipe Osnabrücks. Das Gebäude, in dem der USE GIN seinen Ursprung hat, stammt aus dem Jahr 1608 und wurde im Januar 2018 nach aufwendiger Renovierung wiedereröffnet. Der Ollen Use zu Ehren ist der einzigartig milde und bekömmliche Gin komponiert worden. Der USE GIN, oder auch „Unser Gin“, wird als „Osnabrück Organic Gin“ angeboten. Die Basis des Gins ist im Gegensatz zu vielen anderen ein Weindestillat, welches mit biologischen Botanicals wie Koriander, Lavendel, Ingwer, Zitrone, Zimtrinde, Weintrauben und Wacholderbeeren sowie weiteren geheimen Zutaten verfeinert wird. Eben diese machen ihn zu einem Premium-Produkt mit ausgesprochener Reinheit und 43 Vol. %. Erzeugt und abgefüllt wird der Gin in der Destillerie Dwersteg in Steinfurt, einige Kilometer westlich von Osnabrück.



Grey Goose Premium Vodka

Der Premium Vodka aus Frankreich für Hedonisten und Szenekenner, die das Außergewöhnliche suchen. Seine Zutaten – 100 % feinsten französischer Weizen und kristallklares Wasser – und sein Herstellungsverfahren machen ihn zum bevorzugten Vodka für Liebhaber. Geschmacklich hat er eine elegante Weizennote und eine feine Süße, die an Mandelgebäck erinnert und zart kontrastiert durch Gewürze. Üppig und sanft mit lang anhaltendem, delikatem Finish.



Penninger Graphit Heavy Rum

Destillateurmeister Stefan Penninger V. lässt die Rum-Blending-Tradition des Hauses Penninger mit dem GRAPHIT Rum wieder aufleben. Die Destillate stammen aus Rum-Destillieren auf Barbados, Guayana und Trinidad, aus Jamaica, Panama und der Dominikanischen Republik. Ein Bavarian Blend aus leichtem und schwerem Rum mit starken, fruchtigen Esternoten – ein einzigartiger Rum in bester Penninger Tradition!



Dalwhinnie 15 Jahre Single Malt Whisky

In der Brennerei Dalwhinnie, mehr als 300 Meter über dem Meeresspiegel und höher gelegen als jede andere Brennerei Schottlands, entsteht der mildeste und reinste Highland Malt. Es ist das Wasser, das dem Dalwhinnie Single Malt seinen weichen, feinen Geschmack verleiht. Der Geschmack des Whiskys ist sanft und aromatisch, er vereint Heidenoten mit der Süße von Honig. Durch die Verbindung aus Leichtigkeit, Wärme und Tiefe ist der Single Malt ideal für Liebhaber und Einsteiger in die Welt des Whiskys geeignet.





Neu: fein abgestimmte Gewürze vom 3-Sterne-Koch Thomas Bühner

Thomas Bühner
THOMAS BÜHNER



Spitzenkoch Thomas Bühner gehört zu den besten Köchen in Deutschland und hat in renommierten Restaurants rund um die Welt gekocht.

Gewürze gehören zum Kochen einfach dazu und sind für einen fein abgestimmten Geschmack einfach unerlässlich – sie sind das berühmte „Salz in der Suppe“. Die bisher schon sehr abwechslungsreiche Gewürz-Vielfalt in unseren Märkten (bis auf den in der Johannisstraße) ist neuerdings um eine hochwertige Komponente reicher. Ganz neu in den Regalen: die mit besten Zutaten zusammen- und hergestellten Gewürze, Gewürzmischungen und Salze des Osnabrücker 3-Sterne-Kochs

Thomas Bühner. Zu den neuen Produkten zählen: Blüten und Gemüsesalz, Pyramidensalz, Mediterranes Fleur de Sel, Bergkräutersalz, Pfeffer Paradiesisch, Ocean Blue, Göttliche Verführung, Thai Fun, Thai Curry, Aglio, Olio e Pepe, Pasta e Basta, Bruschetta al Pomodoro, Fire Wall, BBQ Steak Pfeffer und Rost-Beef.

Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete Thomas Bühner mit der Elite deutscher Spitzenköche in ganz Deutschland, unter ande-

rem mit Günther Scherrer, Jörg Müller und vor allem Harald Wohlfahrt. 1991 wurde Thomas Bühner Chef de Cuisine im Restaurant La Table in Dortmund, wo er erstmals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. 2006 übernahm Thomas Bühner das Restaurant la vie in Osnabrück als Küchenchef und Geschäftsführer. Er wurde seitdem mit drei Michelin-Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet und gilt als einer der renommiertesten Köche Deutschlands.

Aglio Olio e Peperoncino

Pasta mit Aglio Olio e Peperoncino – in Gerichten wie diesen, erkennt man sehr gut die Stärken der italienischen Küche: Einfache aber perfekte Zutaten ergeben schnell ein kulinarisches Highlight. Ein schönes Beispiel dafür, dass gute Küche nicht unbedingt auch viel Zeit braucht und ein gutes Beispiel dafür, dass eine qualitativ gute Gewürzmischung wie Aglio olio e peperoncino mit nur wenigen Zutaten auskommt!



Blüten- und Gemüsesalz

Stellen Sie sich vor, Sie gehen bei einem leichten Lüftchen durch einen liebevoll angelegten Bauerngarten. Knackiges Gemüse, würzige Kräuter, prachtvolle Blüten – die Luft riecht würzig und frisch. Sie schneiden sich eine Scheibe feines Brot ab, mit knuspriger Kruste und herrlichem Duft: darauf etwas gute Butter und eine dicke Prise Thomas Bühners Lieblingssalz. Das Salz ist auch sehr köstlich auf einem Salat, in einem Süppchen oder zu Bratkartoffeln, oder zum Nachwürzen von Fleisch oder Fisch.



Thai Curry

Die Thailänder lieben feurige Schärfe! Wenn das frische Zubereiten einer thailändischen Currypaste mal wieder zu aufwändig ist, ist diese Mischung eine echte Alternative! Die Schärfe von Chili und Senf ist für einen "normalen" Mitteleuropäer gut verträglich!



Pödör: Öle und Essige von höchster Qualität

Seit 2015 war Thomas Bühner zunächst internationaler Markenbotschafter der Marke Pödör. Seit Oktober 2020 ist er gemeinsam mit Helga Wachtmeister Mitinhaber der Pödör Vertriebsgesellschaft mit Sitz in Grevenbroich. „Mit unserer Zusammenarbeit schaffen wir großartige Synergien. Wir freuen uns auf wechselseitige Inspirationen und eine erfolgreiche Zusammenarbeit als kompetenter und flexibler Ansprechpartner für unsere Kunden“, so die Bilanz der beiden.

Das familiengeführte Unternehmen Pödör entwickelt und produziert seit seiner Gründung 2011 Premium Öle und Essige. Der Pödör-Pressmeister ist Mitbegründer des Unternehmens und presst bereits in vierter Generation kaltgepresste Öle. So kann Pödör auf mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Produktion kaltgepresster, qualitativ hochwertigster Öle zurückgreifen und Produkte entwickeln, die den Zeitgeist anspruchsvoller Konsumenten treffen.

Nur gründlich gereinigte und zu 100% natürliche Rohstoffe von höchster Qualität werden von fachkundigen Pressmeistern in Handarbeit zur Herstellung verwendet. Die Produkte werden nach strengsten Qualitätskriterien abgefüllt, um die gesunden und ungesättigten Fettsäuren zu erhalten. Das Sortiment umfasst aktuell 27 kaltgepresste Premium Öle, die zum großen Teil Bio-zertifiziert sind. Daneben finden sich mehr als 20 verschiedene Frucht-Balsamicos und -Essige – eine Auswahl davon gibt es nun in den Märkten von Tom Kutsche.

„Was das Geheimnis unseres Öls ist? Wir pressen die Kerne im schonenden Verfahren und alles, was in unserem Öl steckt, ist zu 100% genau das, was in den jeweiligen Kernen steckt – ohne weitere Zusatzstoffe“, erklärte Helga Wachtmeister. Die Produktqualität von Pödör fußt auf zwei wichtigen Säulen: der Produktqualität und dem Pressverfahren. Alle Kerne und Nüsse werden als Ganzes und ohne Bruch genau dort eingekauft, wo der Rohstoff zu Hause ist und qualitativ am besten wächst. Daneben ist aber auch das Pressverfahren von Pödör entscheidend dafür, dass sich im Öl so viele Geschmacksnuancen entfalten können. So arbeitet Pödör mit Stempelpressen, wo die gemahlene Kerne oder Samen schonend erwärmt und unter hohem Druck kaltgepresst werden.



Bei uns neu im Sortiment:

- Erdnussöl
- Leinöl
- Schw. Johannisbeerbalsamico
- Walnussöl
- Kürbiskernöl
- Himbeerbalsamico
- Sesamöl
- Haselnussöl
- Tomatenessig
- Olivenöl BIO
- Aceto Balsamico Weiss BIO
- Sherryessig





Das Beste zum Schluss: Raclette de luxe!

Edel: Boeuf-Stroganoff-Raclette mit Rinderminutensteak und Senf

Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Schmand und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Cornichons abtropfen lassen, je einmal schräg halbieren. Käse entrinden, klein schneiden. Kartoffeln auseinanderbrechen, so dass sie in kleine Stücke zerfallen. Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Grillplatte des Raclettegerätes Steakstreifen ca. 2 Minuten braten, dabei einmal wenden. Kartoffeln, Cornichons und Steakstreifen in den Pfännchen verteilen. Schmandcreme in Klecksen und Käse daraufgeben. Mit Pfeffer würzen. Unter dem heißen Raclettegrill ca. 5 Minuten überbacken.



Geschmacksexplosion: Schinkenspeck-Feigen-Gratinado

Die Feigen im Speckmantel sind bereits fertig gegrillt. Zu Ziegenkäse und Honig gesellen sie sich aber gern noch mal ins heiße Pfännchen. 4 reife Feigen waschen und vierteln. 8 dünne Scheiben Schinkenspeck halbieren. Jeweils 1 Feigenviertel darin einwickeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Backofengrill einschalten. Feigen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Für das Raclette: 250 g Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und in 8 Pfännchen geben. Schinkenspeckfeigen darauf verteilen, mit 4 EL flüssigem Honig beträufeln. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen.

Vornehm: Raclette mit Lachs, Blauschimmelkäse und Granatapfel

Pfanne erhitzen. Lachs darin bei starker Hitze ca. 1 Minute rundherum anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Erdnüsse grob hacken. Cambozola in 8 gleich große Scheiben schneiden. Koriander waschen und trocken schütteln. Lachs und Erdnusskerne in Raclettepfännchen geben. Cambozola darauf verteilen und unter dem heißen Raclettegrill gratinieren. Anschließend mit Koriander und Granatapfelkernen bestreuen.





Raclette ist einfach unschlagbar, wenn es darum geht, Gemüse und Fleisch auf vielfältige Art und Weise zu kombinieren. Rund um den Raclettegrill ist es immer sehr gesellig, deshalb ist das Pfännchenvergnügen besonders an Silvester und an Weihnachten sehr beliebt. Alle sind auf der Suche nach der idealen Zutatenkombination und schieben ein Pfännchen nach dem anderen in den Racletteofen. Wir setzen dem Ganzen nun noch die Krone auf und empfehlen Zutaten für ein Raclette de luxe! Guten Appetit mit wahren Luxus auf dem Pfännchen!

Exotisch: Aprikosen-Fleischsalat-Camembert-Schmankerl

Bei mit Senf und Obstessig angemachtem Schweinefilet auf geschmolzenem Camembert kommt Hüttenfeeling auf. 200 g Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Filet darin offen rundherum anbraten. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weitergaren und dabei zweimal wenden. Fleisch auskühlen lassen. 1 rote Zwiebel schälen, in schmale Spalten schneiden. 100 g braune Champignons mit Küchenpapier abreiben oder mit einem Pinsel säubern. Pilze in Scheiben schneiden. 150 g getrocknete Softaprikosen in Streifen schneiden. Für das Dressing: 4 EL Obstessig und 2 EL süßen Senf verrühren. 6 EL Sonnenblumenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Filet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Mit Dressing, Pilzen, Zwiebel und Aprikosen vermischen. Für das Raclette: 250 g Camembert in Scheiben schneiden und in acht Pfännchen geben. Fleischsalat darauf verteilen. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist.



Auf den Käse kommt es an!

Keine Frage, Käse steht beim Raclette im Mittelpunkt. Doch nicht jedem schmeckt der klassische Schweizer Raclettekäse, der zwar mit einer perfekten Schmelzbarkeit überzeugt, aber doch ein sehr würziges Aroma hat, was gerade Kindern nicht unbedingt gut schmeckt! Sie bevorzugen einen nicht so würzigen Geschmack oder wollen Abwechslung im Pfännchen. Als Alternative eignet sich vor allem der italienische Klassiker Mozzarella. Der Käse ist relativ neutral im Geschmack und schmilzt sehr gut.

Aber auch Butterkäse und junger Gouda sind besonders mild und zerlaufen hervorragend – ähnlich ist es beim Tilsiter, der ein bisschen aromatischer ist. Liebhaber von Blauschimmelkäse werden an Gorgonzola in ihrem Raclettepfännchen Freude haben. Sein herbes, kräftiges Aroma passt wunderbar zu Gemüse, harmoniert aber auch hervorragend mit Obst. Mit Camembert wird das Raclette besonders würzig und cremig. Eine Grundregel: Je höher der Fettgehalt eines Käses, desto besser zerläuft er und ist deshalb als Raclettekäse geeignet!





Nutri-Score: Setzen Sie Ihre Ernährungsampel auf grün

Immer mehr Menschen möchten sich bewusster ernähren. Sie greifen zu Bio-Produkten oder gesünderen Alternativen. Doch herauszufinden, welches Produkt für einen „gesünder“ ist, ist kein Leichtes. Bis jetzt: der Nutri-Score soll den Vergleich von Produkten anhand ihrer Inhaltsstoffe zukünftig vereinfachen.

Nährwertangaben zu Zucker-, Fett- oder Salzgehalt auf Lebensmitteln sind seit langer Zeit in der EU vorgeschrieben und müssen den Verbraucher über Inhaltsstoffe informieren. Allerdings sind diese Angaben als Kleingedrucktes in sperrigen Tabellen auf der Rückseite der Produkte nicht wirklich übersichtlich, ein schneller Artikelvergleich ist umständlich. Der Nutri-Score hingegen fasst diese Angaben in einer gut sichtbaren farbigen schematischen Darstellung gut sichtbar zusammen und zeigt auf den ersten Blick von grünem A bis rotem E an: Ist die Produktsammensetzung „gut“ oder „nicht so gut“.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Nutzung des Nutri-Scores im Herbst 2019 offiziell bestätigt. „Wir brauchen eine Nährwertkennzeichnung, die für Verbraucher auf den ersten Blick erkennbar und verständlich ist“, sagte Bundesernährungsministerin Julia Klöckner – sehr zur Freude der Kunden und Hersteller, von denen zum Beispiel Nestlé, Danone und Bofrost bereits vor der Einführung Artikel gekennzeichnet hatten.

Nun ist die Verordnung zur Einführung des Nutri-Scores in Kraft getreten. Damit wurde die rechtliche Grundlage geschaffen, um den Nutri-Score als Nährwertkennzeichnungsmodell in Deutschland freiwillig zu verwenden. EDEKA war ebenfalls in der Vorreiterrolle in der Aufnahme von Produkten mit dem Nutri-Score. Der Wunsch ist es nun, dass dieser flächendeckend genutzt wird, und so einer bewussteren Ernährung in der Breite zuträglich ist.

Was genau zeigt mir der Nutri Score?

In fünf Farben zeigt der Nutri Score eine visuell eindeutige Kennzeichnung der Nährwertangaben von Lebensmitteln. Je nach Zusammensetzung kann es mit einem „A“ auf grünem Hintergrund als eher gesund oder einem „E“ auf rotem Hintergrund als eher ungesund eingestuft werden. Die Berechnung erfolgt anhand positiver Bestandteile wie Obst, Gemüse und Nüssen, von Oliven-, Raps und Nussölen, Ballaststoffen und Eiweißen und negativer Bestandteile wie gesättigten Fettsäuren, Zucker oder Natrium. Der Nutri-Score dient als Hilfestellung, Verbraucher sind aber angehalten selbst zu prüfen, ob sich das Produkt für die individuellen Bedürfnisse eignet.



Viel Spaß beim Ausmalen!



IMPRESSUM Auflage: 45 000 Exemplare

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

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

Redaktionsleitung: Kai Knoche
Tel.: (053 32) 96 86-40
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner/Sabrina Bergmann
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.