



CORD &
KUTSCHE

Themen

- Regionale Erdbeeren von Dellbrügge
- Umweltfreundliche Grillkohle aus Oliven
- Leckere Grilltipps unserer Mitarbeiter
- Edle Steakempfehlungen aus der Theke

Fußball-EM: Das wird ein genussvolles Fest



Liebe Gäste,

vom 11. Juni bis zum 11. Juli steigt die aufgrund von Corona um ein Jahr verschobene Fußball-Europameisterschaft – die Freude bei den Fans ist groß. Endlich wieder gemeinsam mit Jogi Löw und seinen Spielern mitfiebern, unsere Mannschaft anfeuern und sich ein paar kulinarische Leckerbissen schmecken lassen. Damit Sie bei dem ersten Turnier, das in mehreren Ländern ausgetragen wird, nicht den Überblick verlieren, haben wir einen praktischen Spielplan zum Herausnehmen in unser beliebtes Marktgeflüster eingebaut. Unser Cut des Monats, unsere Grillbier-Empfehlungen sowie die persönlichen Grilltipps unserer Bedientheken-Mitarbeiter machen das gemeinsame Fußball-Gucken zu einem genussvollen Fest! Außerdem werfen wir einen Blick hinter die Kulissen des Obsthofes Dellbrügge aus Ibbenbüren, der uns mit leckeren und täglich frischen Erdbeeren aus der Region versorgt. Reinschauen lohnt sich, garantiert!

Martina Cord & Tom Kutsche



Täglich frische, regionale Erdbeeren vom Obsthof Dellbrügge

„Frisch schmeckt's einfach besser“ – das ist das Motto auf dem Obsthof Dellbrügge in Ibbenbüren, der den Zukunftsmarkt von Cord & Kutsche derzeit mit frischen, leckeren Erdbeeren direkt aus der Region versorgt. Der Hof ist ein klassischer Familienbetrieb, besteht bereits seit 1955, und wird mittlerweile in dritter Generation geführt. Damals wurde der Erdbeeranbau noch auf einem Hektar im kleinen Rahmen betrieben.

„Über die Jahre sind es immer mehr Flächen geworden und heute bauen wir im Freiland auf rund 15 Hektar Erdbeeren an“, erklärt Juniorchef Philip

Dellbrügge. „Zum ersten Mal in diesem Jahr haben wir auch auf einem halben Hektar Erdbeeren im Tunnelanbau gezogen. Der Hintergrund ist, dass wir so etwas unabhängiger vom Wetter sind und schon etwas früher als normal Erdbeeren anbieten können, die ja sonst aus Spanien oder anderen südlichen Ländern mit Beginn einer neuen Saison in den Regalen liegen.“

Der wechselhafte April mit seinen schwankenden Temperaturen hat die Familie Dellbrügge in dem Monat ganz schön auf Trab gehalten, so Philip Dellbrügge: „Wir mussten beinahe täglich auf die Fel-



der, um die Pflanzen mit Vlies zu bedecken oder es herunter zu nehmen. In der Nacht mussten wir die Blüten vor dem Erfrieren schützen und tagsüber mussten wir den Bienen einen Zugang zu den Blüten ermöglichen. Aber der Aufwand hat sich gelohnt und wir rechnen mit einer schönen Ernte mit geschmacksintensiven Früchten.“

Die Königin der Beeren wird auf den Feldern des Obsthofes täglich frisch und von Hand in den frühen Morgenstunden gepflückt – und landet nur wenige Stunden später in kleinen Schalen in den Auslagen von EDEKA Cord & Kutsche. Frischer und regionaler kann Erdbeergenuss nicht sein – greifen Sie zu!



And the winner is ...

„Ich trage Verantwortung“

Liebe Kunden,

Sie haben entschieden und das Siegermotiv unseres großen Mitmachwettbewerbs zur Gestaltung unseres neuen Faltschoppers gekürt. Mehrere 100 Stimmen wurden für die Auswahl von 20 Motiven abgegeben – und am Ende hatte der Entwurf mit der Nummer 11 knapp die Nase vorn. „Ich trage Verantwortung“ steht als Slogan auf dem als Tragetasche gestalteten Siegermotiv – rund herum dekoriert mit frischem Obst, Gemüse und leckeren Backwaren, angerichtet auf einem schönen grünen Hintergrund.

„Ich finde das Motiv einer Osnabrückerin richtig klasse und es passt einfach hervorragend zu uns als Lebensmitteleinzelhändler – und der Slogan spiegelt sehr treffend unsere Einstellung wider. An dieser Stelle bedanken wir uns ganz herzlich bei allen Teilnehmern für die vielen schönen Ideen und Einsendungen – ich war von der Resonanz völlig überwältigt“, bilanziert Kaufmann Tom Kutsche. „Die Entscheidung war sehr knapp, aber am Ende konnte es leider natürlich nur einen Gewinner geben.“ Die Gewinnerin bekommt für ihren Sieg einen Einkaufsgutschein im Wert von 150 Euro – und die Künstler hinter den Motiven, die auf dem zweiten und dritten Platz gelandet sind, bekommen jeweils einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro. Sobald der neue Faltschopper gestaltet und produziert wurde, stellen wir das Ergebnis in unserer beliebten Marktzeitung vor – seien Sie gespannt.

Auf dem
Trepptchen
landeten ...



2. Platz

3. Platz

Wir bedanken
uns ganz herzlich
bei allen
Teilnehmern!!!





Heiße Liebe: unser „Cut des Monats“ – Tomahawk Steak



Ein echtes Prachtstück und wahrer Hingucker unter den Steaks und die Genussempfehlung für ambitionierte Hobbygriller aus unserer Bedientheke ist das große Tomahawk Steak mit seinem langen Rippenknochen. Dieser ganz besondere Cut vom Rind beeindruckt nicht nur durch seine reine Erscheinung, sondern vor allem durch seinen unvergleichlichen Geschmack.

Seinen Namen verdankt das Tomahawk Steak seiner Form, die deutlich

an den Tomahawk der Indianer erinnert. Das Tomahawk Steak gehört zu den größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann. Es ist jedoch im Grunde nichts anderes als ein Ribeye Steak mit extra langem Knochen. Die Dicke der Knochen bestimmt dabei die Dicke des Steaks. Ein Tomahawk Steak kann mitsamt Knochen bis etwa 1,2 Kilogramm auf die Waage bringen und bis zu 6 Zentimeter dick sein. Schmeckt perfekt mit rauchigem Grillgemüse, knusprigem Brot und knackigem Salat.

Tomahawk Steak vom Grill

Zutaten: (4 Portionen)

- 1000 g Tomahawk Steak • 2 EL Butter
- 1 Zweig Thymian • 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Orange, davon die abgeriebene Schale
- Meersalz, grob

Zubereitung:

1. Das Steak rechtzeitig aus der Kühlung nehmen und kurz vor dem Grillen mit etwas grobem Meersalz würzen. Nun das Steak bei indirekter Grillhitze (ca. 100 °C) für ca. 30 Min. grillen. Nach der Hälfte der Zeit das Steak wenden.
2. Anschließend die Butter mit dem Thymian, Knoblauch und der Orangenschale in einer grillfesten Schüssel kurz mit auf den Grill geben. Nun dem Tomahawk Steak bei hoher direkter Hitze die nötigen Röstaromen geben. Zum Schluss das Steak mit der Butter von beiden Seiten bestreichen. Alternativ können Sie das Steak auch mit einer leckeren Ginmarinade würzen.



Heiße Liebe: unsere Grillbiere der Saison

Störtebeker Pilsener

Schonend gedarrte Pilsener Braumalze sorgen für die helle strohgelbe Farbe des Störtebeker Pilseners sowie einen schlanken, trockenen Trunk. Eine kalte Gärung mit untergäriger Hefe lässt die feinstperlige Kohlensäure und das geschmeidig erfrischende Mundgefühl entstehen. Die kräftige Hopfung mit den Sorten Select, Perle, Tradition und Opal lässt einen zarten Duft von Aprikose auf einer kräftig-würzigen, lang anhaltenden Hopfenbittere entstehen.



Chiemseer Hell

Das klassische Chiemseer Hell der Rosenheimer Spezialitätenbrauerei im schönen Chiemgau ist malzaromatisch, zeigt feine Hopfennoten und hat einen angenehm milden Geschmack. Das Ursprungsrezept und die traditionelle Produktion sind Merkmale, die von einem echten süffigen Chiemseer Hell erwartet werden können. Das makellos hellgelbe Bier ist charaktervoll und ein typisches bayerisches Helles. Ein frisches, unverfälschtes Geschmackserlebnis bei jedem Schluck. Ein herrlicher Biergenuss ganz im Sinne des bayerischen Lebensgefühls!



Benediktiner Hell

Ein Lagerbier nach typisch bayerischer Brauart, das mit goldgelber Farbe und einer angenehmen Malzsüße, bei gleichzeitig wenig Herbe, für ein ausgeprägtes Geschmackserlebnis steht. Duftet feingliedrig mit einer Fülle süßer, fruchtiger und zartbitterer Aromen wie heller Honig, reifes Getreide, gelber Apfel und Hopfen. Das ausgewogene Spiel aus feiner Spritzigkeit, malziger Süße und sanften Hopfennoten kombinieren sich im Benediktiner Hell harmonisch mit fruchtigen Nuancen und würzigen Kräuteraromen zu einem intensiven Genussmoment.



Veggie-Grillgenuss aus unserer Bedientheke



Halloumispieße mit Mango

Der beliebte Grillkäse in kleine Würfel geschnitten, mit Zucchini umwickelt und aufgespießt – Mangostücke und eine Marinade sorgen für ein süß-würziges Geschmackserlebnis.



Kartoffelspieße mit Rosmarin

Kartoffeln grillen mal anders: Die kleinen Drillinge sind auf kleinen Spießen aufgereiht und mit Rosmarin, Meersalz und einer Marinade perfekt abgerundet.



Gemüsespieße mit Mozzarella

Der zart schmelzende Mozzarella am Spieß wird flankiert von frischem Gemüse wie kleinen Tomaten, Zucchiniestreifen und gelben Paprikascheibchen – einfach lecker!

Buntes Grillgemüse

Eine Grillschale mit buntem Grillgemüse: Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, Paprika und Zucchini machen das Potpourri zu einem echten Gaumenschmaus für Grill oder Ofen.



Gefüllte Spitzpaprika

Die kleinen, leckeren Spitzpaprika werden von Hand liebevoll mit klassischem Hirtenkäse, würzigem Knoblauch und frischen Kräutern gefüllt. Gebrillt ein kulinarischer Traum.



Auch als
leckere Beilage
für Steak und Co
geeignet!



Grillburger

Geschmeidiger Hirtenkäse fein garniert mit Oliven und mediterranem Gemüse – mit Rosmarin und Olivenöl verfeinert. Ein leckerer mediterraner Genuss!

Fleischlos glücklich: vegetarische Grillideen



Grilltomate

Zutaten: (4 Portionen)

- 50 g Bulgur • Salz und Pfeffer • 4 große Tomaten
- 75 g Salatgurke • 1 Lauchzwiebel • ½ Bund Petersilie, glatt
- 2 Stiele Minze • 2 EL Olivenöl • 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Bulgur in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Tomaten putzen, waschen und die Deckel abschneiden. Tomaten am besten mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Vom Tomatendeckel Kerne und Blütenansatz entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Bulgur abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Gurke waschen, längs halbieren und entkernen. Ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken.
3. 3 EL Olivenöl und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bulgur, Tomaten- und Gurkenwürfel, Lauchzwiebeln und Kräuter mit der Vinaigrette vermengen und nachwürzen. Die Masse in die ausgehöhlten Tomaten geben. 8 Stück Alufolie mit Olivenöl bepinseln. Je eine Tomate daraufsetzen, Folie darüber locker verschließen. Tomaten auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten garen, etwas abkühlen lassen und genießen.

Gefüllte Grillbrote

Zutaten: (4 Portionen)

Für den Teig:

- ½ Würfel Hefe, frisch • 250 g Weizenmehl • 1 Prise Zucker • 1 Prise Salz
- 1 EL Butter, weich • etwas Olivenöl

Für die Füllung:

- 1 mittelgroße Aubergine • Salz und Pfeffer • 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 3 Jalapeños • 75 g getrocknete Tomaten • 150 g Cheddarkäse • ½ Bund Oregano
- 2 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

1. Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröseln, darin unter Rühren auflösen und ca. 10 Minuten arbeiten lassen. Hefewasser mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Aubergine waschen, putzen, längs in dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Jalapeños waschen und in Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten in Würfel schneiden. Cheddarkäse reiben. Oregano waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch putzen und in Blättchen schneiden.
3. Auberginenscheiben auf dem Grill ca. 5 Minuten von jeder Seite goldbraun grillen. Dann etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
4. Aubergine, Lauchzwiebeln, Jalapeños, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oregano und Cheddar mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und diese mit einem Nudelholz ausrollen oder mit den Händen ausbreiten. Die Füllung auf die Teigfladen geben, diese zuklappen und fest verschließen. Gefüllte Brote mit etwas Olivenöl bepinseln und auf dem Grill bei niedriger Hitze ca. 5 bis 7 Minuten von jeder Seite backen. Warm genießen.



Fußball-Europameisterschaft 2021 Spielplan 11. Juni bis 11. Juli

Gruppe A



Italien



Schweiz



Türkei



Wales

Gruppe B



Belgien



Dänemark



Finnland



Russland

Gruppe C



Österreich



Niederlande



Ukraine



Nordmazedonien

Türkei - Italien

11. Juni, 21 Uhr - Rom



Dänemark - Finnland

12. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen



Österreich - Nordmazedonien

13. Juni, 18 Uhr - Bukarest



Wales - Schweiz

12. Juni, 15 Uhr - Baku



Belgien - Russland

12. Juni, 21 Uhr - St. Petersburg



Niederlande - Ukraine

13. Juni, 21 Uhr - Amsterdam



Türkei - Wales

16. Juni, 18 Uhr - Baku



Finnland - Russland

16. Juni, 15 Uhr - St. Petersburg



Ukraine - Nordmazedonien

17. Juni, 15 Uhr - Bukarest



Italien - Schweiz

16. Juni, 21 Uhr - Rom



Dänemark - Belgien

17. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen



Niederlande - Österreich

17. Juni, 21 Uhr - Amsterdam



Schweiz - Türkei

20. Juni, 18 Uhr - Baku



Russland - Dänemark

21. Juni, 21 Uhr - Kopenhagen



Nordmazedonien - Niederlande

21. Juni, 18 Uhr - Amsterdam



Italien - Wales

20. Juni, 18 Uhr - Rom



Finnland - Belgien

21. Juni, 21 Uhr - St. Petersburg



Ukraine - Österreich

21. Juni, 18 Uhr - Bukarest



Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Achtelfinale 5

28. Juni, 18 Uhr - Kopenhagen

Achtelfinale 6

28. Juni, 21 Uhr - Bukarest

Achtelfinale 2

26. Juni, 21 Uhr - London

Achtelfinale 4

27. Juni, 21 Uhr - Sevilla



2. Gruppe D

2. Gruppe E

1. Gruppe F

3. Gruppe A/B/C

1. Gruppe A

2. Gruppe C

1. Gruppe B

3. Gruppe A/D/E/F

Viertelfinale 1

2. Juli, 18 Uhr - St. Petersburg

Viertelfinale 2

2. Juli, 21 Uhr - München

Sieger AF 6



Sieger AF 5

Sieger AF 4



Sieger AF 2

Halbfinale 1

6. Juli, 21 Uhr - London

Sieger VF 2



Sieger VF 1

Finale

11. Juli, 21 Uhr

Sieger HF 1



Gruppe D



Kroatien



Tschechien



England



Schottland

Gruppe E



Polen



Spanien



Schweden



Slowakei

Gruppe F



Frankreich



Deutschland



Portugal



Ungarn

England - Kroatien

13. Juni, 15 Uhr - London



Polen - Slowakei

14. Juni, 18 Uhr - St. Petersburg



Ungarn - Portugal

15. Juni, 18 Uhr - Budapest



Schottland - Tschechien

14. Juni, 15 Uhr - Glasgow



Spanien - Schweden

14. Juni, 21 Uhr - Sevilla



Frankreich - Deutschland

15. Juni, 21 Uhr - München



Kroatien - Tschechien

18. Juni, 18 Uhr - Glasgow



Schweden - Slowakei

18. Juni, 15 Uhr - St. Petersburg



Ungarn - Frankreich

19. Juni, 15 Uhr - Budapest



England - Schottland

18. Juni, 21 Uhr - London



Spanien - Polen

19. Juni, 21 Uhr - Sevilla



Portugal - Deutschland

19. Juni, 18 Uhr - München



Kroatien - Schottland

22. Juni, 21 Uhr - Glasgow



Slowakei - Spanien

23. Juni, 18 Uhr - Sevilla



Deutschland - Ungarn

23. Juni, 21 Uhr - München



Tschechien - England

22. Juni, 21 Uhr - London



Schweden - Polen

23. Juni, 18 Uhr - St. Petersburg



Portugal - Frankreich

23. Juni, 21 Uhr - Budapest



Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Tabelle	Tore	Punkte
1.	:	
2.	:	
3.	:	
4.	:	

Achtelfinale 1

26. Juni, 18 Uhr - Amsterdam

Achtelfinale 3

27. Juni, 18 Uhr - Budapest

Achtelfinale 7

29. Juni, 18 Uhr - London

Achtelfinale 8

29. Juni, 21 Uhr - Glasgow



2. Gruppe A

2. Gruppe B

1. Gruppe C

3. Gruppe D/E/F

1. Gruppe D

2. Gruppe F

1. Gruppe E

3. Gruppe A/B/C/D

Viertelfinale 3

3. Juli, 18 Uhr - Baku

Viertelfinale 4

3. Juli, 21 Uhr - Rom

Sieger AF 8



Sieger AF 1

Sieger AF 8



Sieger AF 7

London

Halbfinale 2

7. Juli, 21 Uhr - London

Sieger HF 2

Sieger VF 4



Sieger VF 3





Welcher Grill passt zu mir?

Nicht nur bei der Auswahl der Spezialitäten, die auf dem Grillrost landen, ist die Auswahl groß, sondern heutzutage auch beim passenden Gerät, auf dem das Grillgut goldbraun gebrutzelt werden soll. Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill – das ist meist die Frage, wenn Grillfans auf die Suche nach einem neuen „Spielzeug“ gehen. Mit einer kleinen Grillkunde möchten wir Ihnen auf die Sprünge helfen und die Kaufentscheidung eventuell etwas erleichtern.

Holzkohlegrill: der Klassiker

Der traditionelle Holzkohlegrill ist in den unterschiedlichsten Größen, Formen und Farben erhältlich. Er ist ideal geeignet fürs Grillen im Garten beziehungsweise auf der Terrasse. Kleine Modelle lassen sich aber auch prima mit in den Park oder an den Strand nehmen. Grillpuristen schwören auf den typisch-rauchigen Holzkohlegeschmack. Verschiedene Holzkohlegrills im Überblick:

Kugelgrill

Die obere Hälfte des Kugelgrills ist der Deckel, in der unteren liegen Kohlen und Grillrost. Auch beim Kugelgrill lässt sich die Luftzufuhr regeln. Das Besondere: Bei geschlossenem Deckel ist „indirektes Grillen“ möglich – das Grillgut liegt hier nicht direkt über der Kohle, sondern die Hit-



ze wird von allen Seiten abgegeben. Das Fleisch wird durch die umgebende Hitze besonders schonend gegart.

Rundgrill

Der Rundgrill ist so etwas wie das Einstiegsmodell. Er ist schon ab zehn Euro erhältlich, hält in dieser Ausführung allerdings selten länger als einen Sommer. Qualitativ hochwertigere Modelle sind aus Edelstahl gefertigt. Insgesamt ist der Rundgrill allerdings eher für Gelegenheitsgriller geeignet.

Kaminzuggrill

Das Prinzip der Thermik nutzen Kaminzuggrills: Hier ist die Holzkohleschale mit einem Luftschaft im Standbein verbunden, der von unten Sauerstoff an die Glut heranführt. Da die heiße Luft nach oben steigt, wird der Luftstrom schnell immer stärker. Durch die Luftzufuhr glüht die Kohle schnell durch und bereits nach 10 bis 15 Minuten können die ersten Fleischstücke aufgelegt werden.

Schwenkgrill

Große Grillrunden werden mit Fleisch, Fisch und Gemüse vom Schwenkgrill satt. Sein Rost hängt an Ketten und hat einen Durchmesser von bis zu einem Meter – ausreichend Platz für jede Menge Würstchen, Koteletts und Steaks. Allerdings haben die relativ preiswerten Schwenkgrills einen Nachteil: Das abtropfende Fett fließt ungehindert auf die Glut und verbrennt dort.

Gasgrill: voll im Trend

Der Gasgrill heizt wesentlich schneller auf als die Holzkohlemodelle, außerdem ist er sauber und temperaturgenau. Als Nachteil bei Gasgrills wird immer wieder das Fehlen des Holzkohlearomas genannt. Wer sich daran stört, kann im Fachhandel spezielle Holzchips für Gasgrills kaufen, die dieses Aroma beisteuern. Zudem ist ein guter Gasgrill nicht gerade preiswert: Im Fachhandel geht es bei etwa 250 Euro los, Spitzenmodelle kosten ab 500 Euro aufwärts.



Elektrogrill: schnell und sauber

Der Elektrogrill eignet sich fürs schnelle Grillen zwischendurch und spielt seine Stärken besonders auf dem Balkon aus, da er ohne nennenswerte Rauchentwicklung auskommt. Dafür muss man auf das typische Grillaroma verzichten.

Grillbriketts aus Oliventrester: OlioBric – Grillen mit einem guten Gefühl

Die Grillsaison ist im vollen Gange – mit dem Resultat, dass viele Bäume der Produktion von Grillkohle zum Opfer fallen. Mit den öko-zertifizierten Grillbriketts aus Olivenkernen bietet OlioBric dem umweltbewussten Griller eine nachhaltige und umweltfreundliche Alternative – ohne Qualm und Funkenflug, dafür aber mit einem guten Gefühl. Die Grillbriketts von OlioBric werden zu 85% aus den Resten der Olivenölproduktion, dem Oliventrester, hergestellt. Die restlichen 15% sind Wasser und Stärke. Attila Merth, Geschäftsführer von OlioBric: „Der anfallende Oliventrester – die Kerne sowie die ausgepressten Oliven – wird im ersten Schritt zum Ausbrennen des Kalks in der Kalkbrennerei unseres griechischen Lieferanten genutzt und danach in einem EMAS-zertifizierten und patentierten Verfahren mit Bio-Stärke zu Grillbriketts verpresst.“

Die Grillbriketts stellen somit nach der Olivenölproduktion und dem Ausbrennen des Kalks eine dritte Nutzungsstufe der Oliven dar – und sind damit ein Sinnbild für Nachhaltigkeit. Bevor sie in mit öko-zertifizierter Farbe bedruckten FSC-Säcke verpackt werden, werden sie – wie guter Wein – acht Wochen gelagert. Der in der Produktion anfallende Wasserverbrauch wird darüber hinaus vollständig recycelt. Zudem wird kein einziger Baum gefällt oder Tropenholz verwendet.

Beim Grillen steht OlioBric für überzeugende Leistungswerte, wie eine sehr gut regelbare, langanhaltende und gleichmäßige Hitzeabgabe, die wichtig sind beim Grillen mit Fleisch oder im Smoker. Durch den sehr hohen Verpresungsdruck und die Verwendung von veganer Bio-Stärke im Herstellungsverfahren fallen die Briketts zudem beim Ausglühen nicht auseinander, sondern bewahren ihre Form. Somit wird Funkenflug, wie bei herkömmlichen Briketts aus Buchenholz, vermieden – einzigartige Vorteile auch für Balkongriller. „Die Marke OlioBric steht für hundertprozentiges ökologisches Grillen“, so Attila Merth. „OlioBric ist das einzige Grillbrikett aus Oliventrester und schon so nachhaltig die Umwelt. Als alleiniges Produkt auf dem Markt besitzt OlioBric eine Lizenzvereinbarung mit dem NABU. Der Produktionsprozess ist ökozertifiziert.“



Probier mal
was Neues!

foodstarter
POWERED BY EDEKA

Neues aus dem Foodstarter-Regal

ClickStraw – der Mehrweg-Trinkhalm zum Öffnen

HELY®
ClickSTRAW

Frank und Philip Healey, zwei Brüder aus Bonn, haben sich gefragt, warum Mehrweg-Trinkhalme immer noch nicht weit verbreitet genutzt werden. Die Antwort ist simpel: Mehrweg-Trinkhalme sind schwierig und zeitaufwändig zu reinigen. Selbst nach dem Spülen in der Spülmaschine muss jeder Trinkhalm mit einer Bürste nachgereinigt werden, um sicherzustellen, dass der Halm richtig sauber wird. Außerdem fallen diese Bürsten selbst auch als Müll an.

Für dieses Problem haben die Brüder eine Lösung entwickelt: den ClickStraw, einen praktischen Trinkhalm zum Öffnen! Durch die vollständige Öffnung des Halms haben Getränkereste keine Chance! Einfach per Hand oder in der Spülmaschine spülen und sauber! Ohne schlechtes Gefühl, ohne Bürsten! Im ClickStraw, der ausschließlich in Deutschland produziert wird und absolut spülmaschinenfest ist, ist kein Silikon enthalten, sodass er zu 100 Prozent recyclebar ist. Der ClickStraw ist tauglich für Heißgetränke, rutscht nicht durch den Besteckkorb der Spülmaschine und es besteht keine Verletzungsgefahr für Kinder wie bei Strohhalmen aus Glas.



Blütenrein – Sirup aus Basilikumblüten

Vor den Toren Münchens und mittlerweile in mehreren anderen Ländern Europas baut „Blütenrein“ seit nunmehr fünf Jahren afrikanisches Strauchbasilikum im Feldanbau an. Das Besondere: Nicht wie üblich die Blätter, sondern die Blüten sind der Rohstoff, der hier produziert und von Hand geerntet wird. Die violett-roten Blütenstände sind mit ihrer kräftigen Farbe und ihrem intensiven Geschmack der optimale Ausgangsstoff für vielfältige Produkte. Bekannt ist Blütenrein mittlerweile im ganzen deutschsprachigen Raum für seinen einzigartigen Basilikum-Blütensirup.

In immer mehr Bars und Restaurants werden daraus leckere neue Szenedrinks kreiert. Die geschmackliche Vielfalt des Sirups eignet sich dabei sowohl für alkoholfreie Getränke wie für Varianten alkoholischer Klassiker, vor allem auf Ginbasis. Auch beim Kochen bieten sich zahllose Einsatzmöglichkeiten: von Salatdressings über Soßen und Marinaden bis hin zu Toppings für Desserts und Süßspeisen. Damit nicht genug: Blütenrein ist nicht nur lecker! Der Anbau des intensiv blühenden Basilikums ist ein ökologischer Glücksgriff. Insekten, allen voran Bienen, lieben die duftenden Blüten und bevölkern in großer Zahl die Anbauflächen von Blütenrein.



Genussempfehlungen



Käse des Monats

Gudbrandsdalen: norwegischer Käse mit einem Hauch Karamell

Der Gudbrandsdalen-Käse hat seinen Namen von dem gleichnamigen Tal in Norwegen. Dort in der Region Fylke Oppland wird er nach dem ursprünglichen Rezept von 1863 mit viel Tradition, Liebe und Sorgfalt hergestellt. Der Käse besteht zu 90 Prozent aus Kuh- und zu zehn Prozent aus Ziegenmolke. Man spricht auch von einem Molkenkäse, der mit 35 % Fett in Trockenmasse sehr fettarm ist.

Seine braune Farbe bekommt die norwegische Spezialität, weil die Molke erhitzt und dadurch der Milchzucker karamellisiert wird. Daher stammt auch sein unverwechselbarer und einmaliger Geschmack: Der Gudbrandsdalen schmeckt daher etwas süßlich und hat eine Note von Karamell. Damit der Käse sein Aroma besonders gut entfalten kann, wird er hauchdünn gehobelt. Traditionell wird er von den Norwegern zum Frühstück auf einer warmen Scheibe Toast mit Butter gegessen, er verträgt sich auch sehr gut mit Marmelade. Der Käse ist sehr vielseitig einsetzbar und findet in vielerlei Rezepten Verwendung.

Wein des Monats

2020er Grauer Burgunder trocken

Erzeuger: Weingut Hofmann
Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland
Art: Weißwein
Rebsorten: 100% Grauer Burgunder
Charakter: trocken

Beschreibung: Ein frischer, lebhafter Wein, der vom Fuße der Spitzenlage „Hundertgulden“ stammt. Cremig mit Aromen von Melone und Banane, zeigt er sich gleichzeitig geschmackvoll und mit Biss, wie die Zähne auf dem Etikett versinnbildlichen.

Kulinarischer Tipp: Passt zu allem: solo, als Begleiter zu Fleisch, Fisch, aber auch zu Salat.

Trinktemperatur: 9 bis 11°C
Alkohol: 12,5 %





Veranstaltungstipps

Im Sommer in den Zoo Osnabrück



Bilder © Zoo Osnabrück

Der Himmel ist klar, die Sonne scheint und der Sommer lockt zu einem Spaziergang an der frischen Luft. Bei einem Ausflug in den Zoo Osnabrück können bei einem Spaziergang zahlreiche Tiere aus den verschiedensten Regionen der Welt beobachtet werden. Giraffen, Zebras, Löwen, Elefanten und Tiger sind nur einige Highlights in der artenreichen Tierwelt des im Wald des Schölerbergs gelegenen Zoos. Über 2200 Tiere aus 291 Arten leben im Zoo Osnabrück in naturnah gestalteten Tierwelten, die immer jeweils eine Region der Erde in den Fokus stellen. Der Zoobesuch wird dadurch zu einer tierischen Reise

über die Kontinente, auf der bekannte Tiere besucht und neue entdeckt werden können. Doch egal, ob in der afrikanischen Tierwelt „Takamanda“, dem nordamerikanischen „Manitoba“ oder dem nordischen „Kajanaland“, besonders beliebt sind aktuell die zahlreichen Jungtiere bei den verschiedenen Tieren des Zoos. Denn neben den Rentieren, Guteschafen und Bisons, erkundet auch bei den seltenen Drillen und bei den westafrikanischen Zwergziegen der Nachwuchs das Gehege. Bei den Nashörnern steht zudem die Geburt des ersten in Osnabrück zur Welt kommenden Nashornbabys kurz bevor und

der im letzten Dezember geborene Yaro ist für Elefantenverhältnisse auch immer noch ein sehr kleiner Elefant, der jedoch schon munter und manchmal auch etwas frech mit seinen Geschwistern spielt. Wer den Zoo mehr als einmal besuchen möchte, sollte zudem über den Kauf einer Jahreskarte nachdenken, die sich schon ab dem zweiten Besuch rentiert und bis zum 1. April 2022 gültig ist. Je nach aktueller Corona-7-Tage-Inzidenz in der Stadt Osnabrück gelten im Zoo verschiedene Einlassregelungen. Über die aktuellen Regeln informiert der Zoo auf: www.zoo-osnabrueck.de.



Foto © Kerstin Schomburg

„Das Narrenschiff“ im Digitalen Theater

Ein Ozeandampfer kann die ganze Gesellschaft auf engstem Raum vereinen. Arm und Reich sind nur wenige Decks voneinander entfernt und leben doch weiterhin in getrennten Welten. Der Roman „Das Narrenschiff“ der Amerikanerin Katherine Anne Porter blättert ein solches gesellschaftliches Figurenpanorama mitsamt seinen Spannungen und Konflikten auf. Da gibt es den deutschen Verleger Rieber (augenscheinlich ein harmloser Lebemann, der sich dann als Vertreter eines perfiden Sozialdarwinismus entlarvt, wie er auch in der Coronakrise sein hässliches Haupt wieder erhoben hat), die spanische Gräfin, nur bekannt als „La Condesa“ auf dem Weg ins politische Exil, oder die mit einem erfolglosen Maler liierte junge und selbstbestimmte Jenny. In der Enge des Schiffes kommen während der 27 Tage zwischen Vera Cruz und Bremerhaven Leidenschaften, Vorurteile sowie politische Ressentiments zum Vorschein, die die an Bord versammelten Menschen lieber für sich behalten hätten. Und sie sind – mehr vielleicht als im Leben an Land – dazu gezwungen, sich mit den daraus resultierenden Konflikten auch auseinanderzusetzen: Ausweichen ist hier keine Option mehr. Die Lehre des Mikrokosmos Schiff zeigt: Es gibt nur diese Mitmenschen – mit ihnen müssen wir zusammenleben. Die Premiere im Digitalen Theater ist im Juni, weitere Informationen unter: www.theater-osnabrueck.de.

Die persönlichen Grilleckerbissen unserer Mitarbeiter

Silvia Bulk empfiehlt:

Feurig-fruchtige Spieße

„Die Spieße aus sehr zartem Schweinefilet sind besonders herzhaft und leicht feurig im Geschmack, der durch die fruchtige Süße der frischen Birne perfekt abgerundet wird.“

Jana Schulte-Austum empfiehlt:

Räuberspieße

„Durch die würzigen Kabanossi und den hauchdünnen Bacon werden die Spieße leicht rauchig im Geschmack – das Fleisch ist sehr schön zart.“

Emine Efe empfiehlt:

Kretaspieße

„Durch die frischen Oliven und den zart schmelzenden Fetakäse sind die Spieße, die von zartem Roastbeef umwickelt sind, schön würzig und saftig.“

Annegret Bauch empfiehlt:

Gyrosspieße

„Ein Hauch von Griechenland: Die Gyrosspieße sind durch die Zwiebeln und Gewürze sehr würzig im Geschmack. Unser Gyrosspieß ist ein echter Klassiker!“

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.



Sie lieben es, ein leckeres Steak bis zur Perfektion zu grillen? Sie wollen sich gerne mal was Außergewöhnliches gönnen und Ihrem Gaumen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis bieten? Dann sind Sie an der Bedientheke von Cord & Kutsche genau an der richtigen Adresse, denn wir bieten Ihnen eine erlesene Auswahl wie im Schlaraffenland. Wenn Sie die Steaks dieser drei Rinderrassen noch nicht gekostet haben, wird es höchste Zeit, denn sie bieten Ihnen ganz besondere Genussmomente!



Erlesene Steaks für wahre Genussmomente

Irish Black Angus

Ihren Namen haben die Black-Angus-Rinder von einer irischen Grafschaft. Das Fleisch der hornlosen Rinderrasse weist eine kräftige rote Farbe auf, ist sehr feinfaserig und schön marmoriert. Durch den hohen Salzgehalt der Luft am Meer, welcher auf das Gras übergeht, erhält das Fleisch eine von Natur aus salzige Note – die Grundlage für den hervorragenden und intensiven Geschmack des Black Angus Beef.



Charolais

Das Charolais Beef stammt nur von Rindern der gleichnamigen französischen Rinderrasse und deren Kreuzungen. Das Fleisch der Tiere ist bei Genießern auf der ganzen Welt für seine besondere Qualität bekannt. Die Rinder verbringen den größten Teil des Jahres auf der Weide und fressen Gras und Kräuter. Im Herbst kommen die Jungbullen zur Mast in halboffene Ställe mit viel Auslauf. Feine Fettäderchen durchziehen das magere Charolaisfleisch und sorgen für eine schöne Marmorierung sowie den unverwechselbaren, aromatischen Geschmack!



Wagyu

Ursprünglich stammt diese Rinderrasse aus Japan und wurde jahrhundertlang ausschließlich als Arbeitstier gehalten. Aus religiösen Gründen war der Verzehr verboten. Erst 1968 erließ der Kaiser ein Dekret und gab die edlen Tiere zum Verzehr frei. Seitdem begannen mehrere Züchter aus Neuseeland, Australien, USA, Kanada und auch in Deutschland mit der Zucht dieser besonderen Rasse, die bei Feinschmeckern enorm beliebt ist. Die Wagyurinder wachsen ganzjährig auf der Weide auf und werden nur mit dem gefüttert, was sie auf diesen Weiden finden. Feinschmecker sind sich einig: Wer einmal den Geschmack von Wagyufleisch erleben durfte, wird diesen nie wieder vergessen!

