



CORD & KUTSCHE

Themen

- Regionale Eier vom Hof Steinmann
- Edler Genuss: Dry Aged Beef
- Unsere Fischtipps für Karfreitag
- Neue Frischespezialisten gesucht

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Osterfest!



Liebe Gäste,

In knapp einer Woche ist es so weit: Das kunterbunte Osterfest und ein paar entspannte Tage im Kreise der Familie stehen vor der Tür. Ob großes Frühstück, ein üppiges Mittagsmenü oder eher Süßes für eine gemütliche Kaffeetafel: Wir haben Ihnen einen bunten Strauß an rundum schmackhaften Genussempfehlungen zusammengestellt und geben Ihnen einige Inspirationen für das Osterfest mit auf den Weg. Außerdem erklären wir anhand unseres regionalen Eierlieferanten, des Hofes Steinmann aus Lotte, die Buchstaben- und Zahlenkombination auf der runden Köstlichkeit. Auf unserer Titelseite entführen wir Sie wie gewohnt auf einen optischen Rundgang durch unseren Zukunftsmarkt – dieses Mal stehen wir an unserer Bedientheke und werfen einen Blick in Richtung der Abteilung für Molke-reiprodukte, die unsere nächste Station sein wird. Nach und nach tasten wir uns künftig durch alle Abteilungen unseres Zukunftsmarkts vor.

Martina Cord & Tom Kutsche



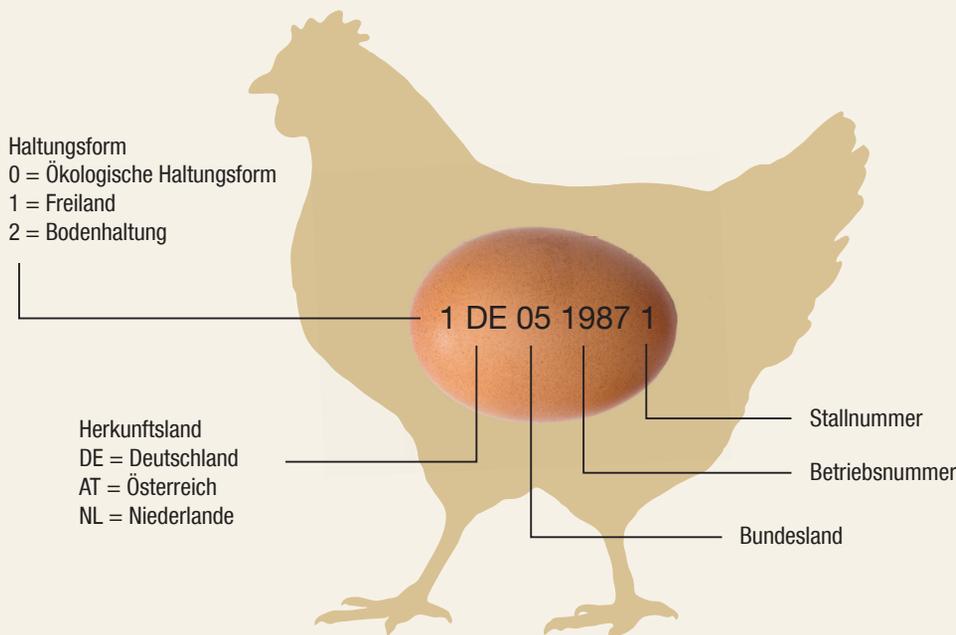
Seit mehr als 15 Jahren beliefert der Hof Steinmann aus Lotte Kauffrau Martina Cord mit frischen Eiern aus Freilandhaltung – im neuen Zukunftsmarkt ebenso wie vorher in dem kleineren Markt. Auf dem nur rund einen Kilometer entfernten Hof des alten Familienbetriebes, der seit Generationen von den Steinmanns mit viel Herzblut betrieben wird, werden neben Schweinen vor allem Hühner gehalten – rund 1500 Tiere in einem Stall mit zwei Abteilungen, im Vergleich zu Massentierställen eine sehr kleine Einheit.

Die Ställe für die Schweine und Hühner sind nach den Richtlinien von NEULAND e. V. gebaut. NEULAND ist ein Verein für artgerechte Tierhaltung in bäuerlichen Strukturen. Getragen wird er von den Verbänden Deutscher Tierschutzbund, BUND und Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, so Landwirt Martin

FrISCHE Eier vom Hof Steinmann aus Lotte

Entschlüsselt – das bedeutet der Code auf dem Ei!

Sie wollen wissen, aus welchem Stall genau Ihr Frühstücksei zu Ostern stammt, dann schauen Sie doch mal genauer hin – wir erklären Ihnen den Eiercode anhand des Beispiels vom Hof Steinmann, unserem regionalen Eier-Partner. Wussten Sie, was genau die verschiedenen Gewichtsklassen S, M, L und XL ausmacht? S-Eier haben ein Gewicht von bis zu 53 Gramm. Bei einem 53- bis 63-Gramm-Ei spricht man von der Gewichtsklasse M. L-Eier können zwischen 63 und 73 Gramm wiegen. Alles, was schwerer ist, gehört zur Gewichtsklasse XL.



Steinmann: „Neben dem Wohlergehen und wenig Stress ist einfach das Entscheidende der Platz, den die Tiere haben. Der ist bei uns doppelt so groß wie gesetzlich vorgeschrieben, außerdem haben die Tiere immer einen Zugang nach draußen. So haben die Tiere keinen Stress und sonst übliches Fehlverhalten wie Federpicken und Kannibalismus kommen bei uns nicht vor.“

Die Hühner leben in einem großen Stall mit Futter, Tränken, Sitzstangen und Legenestern. Tagsüber können sie im vorgelagerten Wintergarten und natürlich auf der Wiese laufen, flattern, scharren und kratzen. Das Getreidefutter für die Tiere stammt größtenteils aus eigenem Anbau. Martina Cord ist begeistert von der jahrelangen, vertrauensvollen Zusammenarbeit: „Regionaler und näher dran können Eier einfach nicht produziert werden. Und der Kunde weiß am Ende ganz genau, wo die Eier herkommen – besser geht es einfach nicht.“ Und bei phasenweisen Engpässen bei Eiern hat man einen verlässlichen Partner, der auch mal spontan reagieren kann.



LeckerElen für das Osterfest



Selbst gemachter Eierlikör

Zutaten: (4 Portionen)

- 8 Eier, davon das Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 200 g Zucker
- 250 ml Kondensmilch
- 100 ml Sahne
- 250 ml Wodka

Utensilien:

- Sterile Flaschen mit Bügelverschluss
- Küchenthermometer

Zubereitung:

1. Eier trennen, Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen.
2. Eigelbe, Vanillemark und Zucker mit dem Handrührgerät 5 Minuten auf hoher Stufe verquirlen. Kondensmilch und Schlagsahne unter Rühren hinzufügen.
3. Vanille-Eier-Creme in eine Aluminiumschüssel oder in einen kleinen Topf geben, über dem Wasserbad auf 70 Grad erwärmen und für 10 Minuten unter Rühren auf 70 Grad halten.
4. Wodka im dünnen Strahl eingießen, nochmals sorgfältig verrühren. Eierlikör in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und bis zur Verwendung kalt stellen.

Zutaten: (4 Portionen)

- 1 EL Rapsöl
- 4 Eier
- 1 Prise Muskat
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und grob mit Öl bepinseln. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes steif schlagen. Nach Belieben zusätzlich Schinken- oder Käsewürfel unter das Eiweiß heben.
2. Eiweiß zu je vier gleich großen Portionen wolkenförmig auf das Backpapier geben. Mit einem Teelöffel eine Mulde in die Mitte des Eiweißes formen. Eiweißwolken für 5 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Herausnehmen, Eigelbe in die Mulden setzen, mit Salz und Pfeffer würzen, für weitere 3 Minuten backen.
3. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen hacken. Cloud Eggs aus dem Ofen nehmen und mit frischem Schnittlauch garniert servieren.

Cloud Eggs



Dry Aged Beef: ein Stück Fle

„Gut Steak will Weile haben“ – getreu diesem Motto versetzt Dry Aged Beef Fleischliebhaber in wahre Begeisterung. Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt, welche mind. 28 Tage lang am Knochen gereift werden. Erst dann wird es kräftig und dunkelrot und erhält eine feine Marmorierung – so schmeckt es wunderbar zart und saftig. Nur deutsches Rindfleisch von ausgesuchter Qualität findet seinen Weg in den speziellen Reifeschrank mit digital gesteuertem Innenklima. Nach einer Reifezeit von ca. 4 Wochen verliert das Fleisch 30 % seines Gewichts. Übrig bleibt ein sehr zartes, saftiges Stück mit intensivem Eigengeschmack. Was passiert bei der Reifung? In den ersten 2 bis 3 Tagen nach der Schlachtung sinkt der pH-Wert des Fleisches. In diesem Zustand ist das Fleisch zäh und hat nur eine geringe Wasserbindungsfähigkeit. Mit der Zeit verändert sich das Fleisch weiter. Durch enzymatische Prozesse steigt der pH-Wert wieder an, das Bindegewebe zwischen den Fleischfasern wird gelockert. Die Fleischreife muss unter optimalen hygienischen Bedingungen bei gleichbleibenden Temperaturen von ca. 1 bis 30 °C erfolgen. Die Reifekammer ist speziell entwickelt worden, um optimale Reifeergebnisse zu erzielen.

5 SCHRITTE ZUM PERFEKTEN DRYAGED STEAK!

- 1. Die Vorbereitung:** Da das Steak beim Braten Zimmertemperatur haben sollte, nehmen Sie es mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Dann das Steak mit Küchentrepp abtupfen – so vermeiden Sie, dass es in der Pfanne spritzt. Bei Rumpsteak bitte den Fettrand einschneiden, damit sich das Fleisch in der Pfanne nicht wellt. Unser Tipp: Steaks erst nach dem Braten würzen.
- 2. Das Fett:** Hier haben Sie die Wahl zwischen Butterschmalz oder Pflanzenöl. Reine Butter und Olivenöl eignen sich nicht, da hier bei hohen Temperaturen Bitterstoffe entstehen. Verwenden Sie nur ganz wenig Fett.
- 3. Die Temperatur:** Achten Sie bitte darauf, dass die Pfanne mindestens eine Temperatur von 180°C hat, wenn Sie die Steaks einlegen. Diese Temperatur ist notwendig zur Bildung von Röstaromen. Braten Sie höchstens zwei Steaks in einer normalen Grillpfanne an, bei einer größeren Fleischmenge fällt die Temperatur in der Pfanne zu stark. Das Steak nur kurz anbraten und dann im Ofen fertig garen.
- 4. Die Bratdauer:** Steaks werden nur wenige Minuten bei starker Hitze gebraten. Ihre Bratzeiten lassen sich nicht völlig exakt angeben, da sie von der Brathitze, der Dicke und dem Gewicht der Steaks abhängig sind. Die Bratzeit richtet sich danach, welche Garstufe das Steak haben soll – siehe Extrakasten. Am besten Sie kontrollieren beim Anbraten die Kerntemperatur des Steaks mit einem Fleischthermometer. Nach 20 Sekunden bis 8 Minuten wenden – je nach gewünschtem Gargrad. Von der zweiten Seite ebenso lange braten. Der Backofen ist auf 150 °C vorgeheizt. Das angebratene Steak 10 Minuten im Ofen weitergaren.
- 5. Die Ruhe:** Gönnen Sie Ihrem Steak vor dem Servieren noch eine Ruhezeit von mindestens 1 bis 2 Minuten. Das Steak braucht diese Zeit, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Damit das Fleisch nicht auskühlt, wickeln Sie es bitte in Alufolie.



Fleischvollendung

GARSTUFEN FÜR DAS PERFEKTE STEAK

1. Bleu

BLEU ODER IM ENGLISCHEN AUCH „VERY RARE“ IST DIE NIEDRIGSTE DER 6 GARSTUFEN. DAS FLEISCH WIRD DABEI NUR KURZ BEI SEHR HOHER HITZE ANGEBRATEN. DAS INNERE DES STEAKS IST NOCH VOLLKOMMEN ROH UND BESITZT EINE DUNKELROTE FARBE. VON AUSSEN BESITZT ES EINE ZARTBRAUNE KRUSTE. DIE KERNTemperatur DES FLEISCHES BEI BLEU LIEGT BEI ETWA 35°C.

2. Rare

RARE WIRD UMGANGSSPRACHLICH AUCH GERNE ALS „BLUTIG“ ODER „ENGLISCH“ BEZEICHNET. DAS FLEISCH IST DABEI IM KERN IMMER NOCH ROH UND NUR ETWA ZU EINEM VIERTEL DURCHGEBRATEN. DER FLEISCHSAFT TRITT MIT EINER SATTEN ROTEN FARBE AUS.

DIE KERNTemperatur DES FLEISCHES BEI RARE LIEGT BEI ETWA 45°C.

3. Medium Rare

MEDIUM RARE WIRD IN FACHKREISEN AUCH GERNE ALS „À POINT“ BZW. „AUF DEN PUNKT“ BEZEICHNET UND IST DIE VON FLEISCHLIEBHABERN FAVORISIERTE GARSTUFE, DA DAS FLEISCH WACHSWEICH UND SAFTIG IST, ABER BEREITS ÜBER EINE KNUSPRIGE KRUSTE MIT LEICHTEN RÖSTAROMEN VERFÜGT.

DIE KERNTemperatur DES FLEISCHES BEI MEDIUM RARE LIEGT BEI ETWA 55°C.

4. Medium

MEDIUM IST DIE BELIEBTESTE UND FEHLERVERZEIHENDSTE GARSTUFE. MIT EINEM KLEINEN ROSIGEN KERN, EINEM BISSFESTEN RAND UND KNUSPRIGER KRUSTE. DER AUSTRETENDE FLEISCHSAFT HAT NUN EINEN ROSIGEN SCHIMMER. DIE KERNTemperatur DES FLEISCHES BEI MEDIUM LIEGT BEI ETWA 60°C.

5. Medium Well

MEDIUM WELL LÄSST DAS FLEISCH DURCHGEHEND FEST WERDEN. IM KERN IST DAS STEAK NOCH LEICHT ROSIG GLÄNZEND, ABER BEREITS FAST KOMPLETT DURCHGEBRATEN. DIE KRUSTE HAT EINE DUNKELBRAUNE FARBE ANGENOMMEN.

DIE KERNTemperatur DES FLEISCHES BEI MEDIUM WELL LIEGT BEI ETWA 65°C.

6. Well done

WELL DONE ... DAS FLEISCH IST JETZT KOMPLETT BIS ZUM KERN DURCHGEBRATEN. DAS STEAK HAT EINE DURCHGEHEND BRAUNE BIS GRAUE FÄRBUNG ANGENOMMEN UND GIBT UNTER DRUCK NICHT MEHR NACH. DER AUSTRITT VON FLEISCHSAFT IST ERHEBLICH REDUZIERT. AUSSCHLIESSLICH FLEISCH MIT FRAGWÜRDIGER FRISCHE SOLLTE SO ZUBEREITET WERDEN.

DIE KERNTemperatur DES FLEISCHES BEI WELL DONE LIEGT BEI ETWA 75°C.



PLANEN SIE BITTE ETWAS
BESTELLZEIT EIN!

Probier mal
was Neues!
foodstarter
POWERED BY EDEKA

Neues aus dem Foodstarter-Regal

Spoonie – der Dessertlöffel für Eis und Co.

Spoontainable

Schluss mit unnötigem Single-Use-Plastic! Denn die Firma Spoontainable hat eine nachhaltige Alternative entwickelt, die nicht nur aus 100% natürlichen Rohstoffen besteht, sondern auch essbar ist. Der Spoonie choc ist der essbare Löffel, den Sie zum Beispiel für Eis, frozen Joghurt oder auch als Kaffeelöffel für das nächste Event oder die private Feier einsetzen können. Im Dessert hält der Spoonie mindestens 60 Minuten durch, ohne weich zu werden.

Aber der Spoonie kann noch mehr – er ist vegan und glutenfrei. Nach dem Eisessen können Ihre Kunden also noch einen nachhaltigen und knusprigen Löffel genießen. Seit 2021 ist Single-Use-Plastic verboten. Deshalb ist es Zeit für eine wirklich nachhaltige Alternative. Der essbare Löffel besteht überwiegend aus Fasern der Kakaoschale oder des Hafers. Hierfür werden die geretteten Schalen in einem innovativen Verfahren zu mikroskopisch kleinen Fasern verarbeitet. Aus diesen Fasern werden dann die Spoonies hergestellt. Denn die Fasern sind voller wertvoller Ballaststoffe!



Ab Ende April
verfügbar!

ZARSKA-Likör – Wodka, verfeinert mit gesalzenem Karamell

Dieser feine polnische Roggenwodka mit Geschmack wurde von REMA Spirituosen komplett neu entwickelt und wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten, ohne künstliche Zusätze, ohne Geschmacksverstärker und mit reinstem Quellwasser hergestellt. Der neue, leckere "ZARSKA salted caramel" wird in Polen nach eigenem Rezept produziert, einem Land, das für seinen Wodka bekannt ist. REMA Spirituosen wurde im Juli 2020 von den Freunden Marta Zdziarska und Stefan Reßl gegründet. Eine gemeinsame Leidenschaft für Spirituosen führte zur Schaffung der neuen Marke ZARSKA. Ihr Ziel ist es, raffinierte Liköre mit hervorragenden und außergewöhnlichen Aromen zu kreieren. Die Bernsteinfarbe kommt vom Karamell, das bei der Herstellung verwendet und anschließend mit einer Prise Meersalz abgerundet wird. Der sanfte Geschmack (nicht zu süß) und der leckere Duft nach Karamell sorgen dafür, dass man nicht bei einem Gläschen aufhört. "ZARSKA salted caramel" kommt in einer 500ml Flasche daher und hat 26% vol. Alkohol.



Genussempfehlungen

Käse des Monats



Landana Jersey-Käse, mild oder pikant

Die Milch für den Landana Jersey Käse stammt von 100 Prozent reinrassigen holländischen Jersey-Kühen, die zu den weltweit ältesten Rinderrassen zählen. Diese kleinen hellbraunen Kühe sehen nicht nur anders aus, sie sind es auch! Sie gelten als besonders freundlich, verschmust und ganz schön eigensinnig. Zudem leben sie länger und auch ihre Milch ist anders. Jersey-Milch ist von Natur aus viel sahniger als herkömmliche Kuhmilch. Außerdem profitiert die Umwelt von den Jersey-Rindern: Sie fressen 30 Prozent weniger und produzieren daher 30 Prozent weniger Dung.

Die Jersey-Vollmilch ist nicht entrahmt und gelangt quasi von der Kuh direkt in den Käse. Das verleiht dem Landana Jersey Käse einen ganz anderen Geschmack: intensiv, reichhaltig und leicht süß. Den Landana Jersey Käse gibt es in den Sorten mild und pikant: Die milde Variante hat einen milden, vollen, cremig-süßen und reichhaltigen Geschmack und reift ca. 8 bis 10 Wochen natürlich auf Holzbrettern. Landana Jersey Gouda pikant hat einen unverwechselbaren, vollen cremigen, charaktervollen Geschmack und reift auf natürliche Weise ca. 16 bis 20 Wochen in aller Ruhe bis zur Perfektion.

Wein des Monats

2019er Hofmann Willems Fusion Cuvée QbA

Erzeuger:	Weingut Hofmann
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Deutschland
Art:	Weißwein
Rebsorten:	70% Weißer Burgunder, 25% Sauvignon Blanc, 5% Riesling
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Eine Cuvée aus den zurzeit wohl spannendsten Rebsorten in Deutschland. Es vereint die Eleganz vom Riesling, die Frucht vom Sauvignon Blanc und die Cremigkeit vom Weißen Burgunder. Strahlende, gelbfruchtige Sommercuvée mit feiner Säure. Dicht, cremig und elegant. Im Geschmack saftig mit verspielten Aromen nach Citrus, Holunderblüte, Lychee. In der Nase geprägt von etwas Chassis, Lychee, Zitrus im Geschmack, sehr cremig, sehr saftig und verspielt, leichte Restsüße.
Speiseempfehlung:	Ideal zu asiatischen Gerichten, Fisch und Geflügel. Oder einfach so zum Trinken.
Trinktemperatur:	9-11°C
Alkohol:	12,5 %



Wählen Sie Ihr Lieblingsmotiv für unseren neuen

Liebe Kunden, unser großer Mitmachwettbewerb zur Gestaltung unseres neuen Faltschoppers geht in die nächste Runde. Uns haben viele kreative und bunte unsere Jury einen Teil zur Abstimmung ausgewählt hat. Von ganz persönlichen Lieblingsmotiven über Bilder aus der Natur bis hin zu ganz individuellen Entwürfen des Graf-Stauffenberg-Gymnasiums reicht die Vielfalt der abgegebenen Vorschläge. Jetzt sind Sie gefragt, liebe Kunden: Bitte stimmen Sie dem Entwurf, auf dem Sie am liebsten auf unserem neuen Faltschopper zu sehen sein wird. Unter allen Einsendungen verlosen wir drei Einkaufsgutscheine jeweils im Wert von 50 Euro in einer der folgenden Ausgaben unseres Marktgeflüsters bekannt gegeben.

Geben Sie bis zum 30. April Ihre eine Stimme ab. Geben Sie den Coupon mit Ihren Kontaktdaten (Name, Telefon und E-Mail-Adresse) in einer Karte am Gewinnspiel teilnehmen wollen, oder schicken Sie uns eine E-Mail an info@kutsche-leh.de. Auch eine Stimmabgabe ohne Teilnahme am Gewinnspiel ist möglich.

Mitmachen
und einen
Einkaufsgutschein
im Wert von 150
Euro gewinnen!

Lebensmittel.



E Kutsche

1.

2.



3.



8.



9.

10.



14.

15.



16.



Faltshopper

Einsendungen erreicht, aus denen individuellen Kreationen von Schülern darüber ab, welches Motiv zukünftig Euro! Das Gewinnermotiv wird dann

in einem unserer Märkte ab, wenn Sie Gewinnspiel ist möglich.



5.

Name: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind Kutsche-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon in Ihrem Kutsche-Markt abgeben. 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.

Bitte direkt im Markt abgeben!

4.



6.

7.



13.



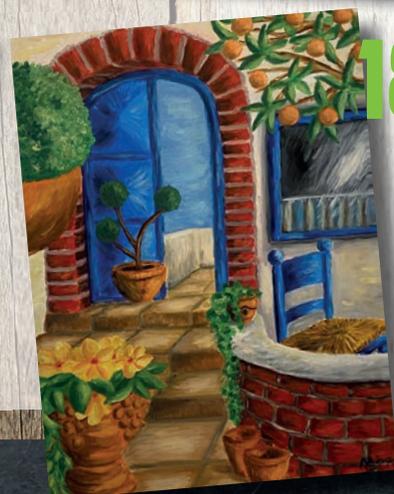
12.



11.



18.



17.



19.



Leysieffer: erlesene Süßigkeiten aus der Osnabrück

Kaum ein Osnabrücker kennt sie nicht: Die Kulturpralinen „Die Himmlischen“ aus dem Hause Leysieffer. Passend zur beginnenden Osterzeit hat Kaufmann Kutsche den Osnabrücker Pralinenklassiker und viele weitere erlesene (Oster-) Süßigkeiten in sein Sortiment aufgenommen. Die süßen Leckereien können perfekt während der Feiertage genascht werden, eignen sich aber auch hervorragend als kleines Geschenk für einen Liebsten. Eine bunte Auswahl finden Kunden seit Neuestem im variierenden Sortiment in unseren Kutsche-Märkten.

Die Marke Leysieffer kann auf eine lange Tradition zurückblicken und steht seit 1909 für ausgezeichnete Handwerkskunst und Genusskultur. Mittlerweile sind die Produkte aus der familiengeführten Osnabrücker Manufaktur deutschlandweit bekannt und beliebt. „Umso mehr freut es uns, dass wir unsere kostbaren Schätze durch den Vertrieb

in den Kutsche-Filialen mit noch mehr Osnabrückern teilen dürfen“, so das Unternehmen. „Zwischen der Fertigung unserer legendären „Himmlischen Praline“ und dem Verkauf in den Märkten liegen oft nur wenige Tage – frischer schmecken die Pralinen nur, wenn Sie die Pralinen direkt aus Ihrem letzten Zuckerbad herausnehmen könnten.

Mit der Wahl von Leysieffer-Produkten wählen Sie nicht nur ein regional gefertigtes Produkt. Sie wählen ein Produkt, das von der Rezeptur bis hin zur Verpackung mit dem höchsten Anspruch an Handwerkskunst und Nachhaltigkeit gefertigt wird. Gemeinsam entwickelt Leysieffer hier in Osnabrück neue Rezepte und testet diese bis zur Perfektion (der beste Teil des Jobs).

Dann wird ebenfalls in dem Familienunternehmen die Verpackung entwickelt und gestaltet.

Auch hier wird auf regionale Nähe gesetzt und z.B. die Etiketten werden von einer lokalen Druckerei bezogen. Und erst wenn die Mitarbeiter aus dem Verpackungsatelier einen letzten prüfenden (und strengen) Blick auf das Produkt geworfen haben, macht es sich auf den Weg zu Ihnen.

Leysieffer steht dabei für mehr als „nur“ Pralinen – die Manufaktur lebt Genusskultur. In der Manufaktur in Osnabrück fertigen und verpacken die Konditoren und Chocolatiers feine Fruchtaufstriche, die jedes Rezept veredeln, oder frisches Gebäck, das fast noch besser schmeckt als das von der Großmutter. Ergänzt wird das süße Portfolio durch sorgfältig ausgewählte Weine, Spirituosen und Kaffee. Hier wird „In Freundschaft gefertigt“ – mit familiengeführten Betrieben, die wie Leysieffer ihr Handwerk durch und durch leben.



Leysieffer Praliner Traditionsmanufaktur

Leysieffer
GENUSSKULTUR SEIT 1909



Jede Praline wird von erfahrenen Chocolatiers in Osnabrück von Hand gefertigt und verziert.

Der Duft von heißen Früchten erfüllt den Raum, wenn die Fruchtaufstriche in großen Kupferkesseln über dem offenen Feuer gekocht und dabei mit langen Holzlöffeln kräftig von Hand gerührt werden.

Eiertkörpralinen
in weißer
Schokolade,
Vollmilchschokolade
und Zartbitter-
schokolade.



Gemischte
Osterpralinen
ohne Alkohol
(Himmliche & Nougat)

Frohe Ostern

Die Himmlichen®
Die Leysieffer Praline ohne Alkohol
HANDMANUFACTURED IN GERMANY



Der Klassiker -
die Himmlichen. Pralinen wie
aus dem Bilderbuch.
Diese Praline besteht aus
einer zartschmelzenden
cremigen Füllung, gehüllt in
Vollmilch-Schokolade und
gewalzt in knusprigem
Kristallzucker.

Frühlingslieder-Quiz

Singen ist nun wahrlich nicht jedermanns Sache, aber Hand aufs Herz: Wer summt nicht gerne seine Lieblingsohrwürmer unter der Dusche oder bei der jetzt beginnenden Gartenarbeit? Da kommt unser Frühlingslieder-Quiz genau richtig, um wieder textsicher zu werden, denn hier müssen die richtigen Worte gefunden werden. In den Strophen bekannter Volkslieder steckt jeweils ein falsches Wort. Das richtige Wort soll auf die Linien darunter aufgeschrieben werden. Dabei entspricht die Anzahl der Linien der Buchstabenanzahl. Die jeweils eingeklammerten Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge schließlich das gesuchte Lösungswort.

1. „Kuckuck, Kuckuck, ruft's aus dem Hals!“

Richtig: _ () _

2. „Jetzt fängt das schöne Frühjahr an und alles fängt zu glühen an!“

Richtig: _ _ _ _ ()

3. „Wenn der Frühling kommt, dann schick ich dir Käse aus Amsterdam!“

Richtig: () _ _ _ _

4. „Es tönen die Flieder, der Frühling kehrt wieder!“

Richtig: _ _ _ _ ()

5. „Komm, lieber Mai, und mache die Kiwis wieder grün!“

Richtig: _ _ _ _ ()

6. „Alle Regenwürmer sind schon da!“

Richtig: _ () _

LÖSUNG: _ _ _ _ _

Spaß für Kids: Samenbomben selbst machen!

Blühende Wiesen und bunte Blumen sind nicht nur für uns Menschen wunderschön anzusehen, auch Bienen zum Beispiel freuen sich über jede Blüte, die sie finden und bestäuben können. Außerdem steht der Frühling vor der Tür und was gibt es Schöneres, als diesen farbenfroh und mit duftigen Blumen zu begrüßen? Bevor ihr eure Samenbomben bastelt, bedenkt bitte kurz die rechtlichen Grundlagen. Das einfache Werfen der Saatbombe in fremde Gärten ist meistens verboten und kann sogar Strafen nach sich ziehen. Selbst wenn es nur schöne Saatbomben mit Blumen für Bienen sind. Von daher empfehlen wir euch, stets für euren eigenen Balkon oder Garten zu basteln oder für die Omas und Opas, welche sich sicher auch sehr über so ein Geschenk freuen.



Das benötigt ihr für die Herstellung der Samenbomben:

• 200 g Tonerde (Heilerde) • Saatgut • 50 g natürlichen Dünger • Handschuhe • etwas Wasser • eine Schale zum Vermengen

Und los geht's:

1. Handschuhe anziehen. Tonerde in eine Schale schütten. Die 200 g Tonerde reichen ca. für sechs bis sieben Kugeln. Dann die Samen und den Dünger dazugeben.
2. Etwas vermengen und immer nur ein paar Esslöffel Wasser hinzugeben. Achtet gut darauf, dass der Samenteig nicht zu feucht wird. Die richtige Menge an Wasser ist einfach Gefühlssache und wenn es doch einmal zu nass wird, einfach etwas Tonerde dazu schütten.
3. Wenn der Saatbomben-Teig die Konsistenz von Ton hat, könnt ihr beginnen, kleine Kugeln daraus zu Formen. Sollten die Kugeln recht rissig aussehen, einfach die Fingerspitzen etwas anfeuchten und darüber streichen. So verschwinden die kleinen Risse.
4. Jetzt heißt es die Samenbomben gut trocknen zu lassen. Nach drei Tagen sollten die Kugeln gut durchgetrocknet sein.

Wie ihr seht, ist das Selbermachen von Samenbomben wirklich einfach und geht ganz schnell. Außerdem kosten sie weniger als die gekauften Saatkugeln und ihr könnt sie ganz individuell verpacken und verschenken. Je nachdem, welches Saatgut ihr verwendet habt, ergibt sich, wann die Samenbomben geworfen werden können. Generell empfehlen wir die Aussaat erst Anfang Mai. So vermeidet ihr, dass die kleinen Keimlinge mit Frost in Berührung kommen und womöglich erfrieren.

Habt viel Spaß beim Basteln und Verschenken!





„Digitales Theater“ am Theater Osnabrück



Trotz der Coronapandemie muss nicht auf Theater und Konzert verzichtet werden. Das Digitale Theater gibt die Möglichkeit, Kontakt zu halten und die aktuellen Produktionen des Theaters Osnabrück digital zu genießen. Erleben Sie im Digitalen Theater eine moderne Version von Goethes Freiheitsdrama GÖTZ VON BERLICHINGEN. Der junge Regisseur Daniel Foerster stellt diesen deutschen Klassiker auf den Prüfstand des Heute, nutzt dabei die Übersetzung in das digitale Medium und katapultiert den stürmischen Ritter Götz somit in die Gegenwart. Für die Krimi-Serie TÖDLICHE ENTSCHEIDUNG wird das emma-theater zur digitalen Bühne. Die drei Folgen wurden als Livestream gesendet und stehen nun als Video on demand zur Verfügung. Die Komödie WILLKOMMEN hätte im März 2020 Premiere haben sollen – aus den bekannten Gründen konnte diese nicht stattfinden. Eine aktuelle, den Bestimmungen zum Infektionsschutz angepasste Inszenierung hatte im Oktober Premiere. Nun haben Sie die Möglichkeit, die Originalfassung, die noch unter Vor-Corona-Bedingungen erarbeitet wurde, als Video on demand online zu sehen. Weitere Informationen unter: www.theater-osnabrueck.de.

Hannah Walther in der Komödie WILLKOMMEN.



Foto © Kerstin Schomburg

Veranstaltungstipps

Digitaler Ausflug in den Zoo Osnabrück

Bilder © Zoo Osnabrück



Der Zoo Osnabrück lädt jeden Donnerstag um 15:30 Uhr zu einer kostenlosen Livestream-Zooführung auf seinem YouTube-Kanal ein. Bei den abwechslungsreichen Führungen zeigen Zoopädagoginnen jede Woche einen anderen Teil des Zoos. Dabei besuchen sie einige der über 290 Arten und erzählen Interessantes, aber auch Lehrreiches über die faszinierende Welt der Tiere. Zuschauer können ihnen dabei über den Chat Fragen stellen, die während der Führung beantwortet werden. Wer die kostenlose Führung nicht live begleiten kann, hat die Möglichkeit sich eine Aufzeichnung des Livestreams bis zum drauf folgenden Sonntagabend auf dem YouTube-Kanal des Zoos anzusehen.

Die Livestream-Zooführungen gibt es mindestens so lange, wie der Zoo coronabedingt geschlossen bleiben muss. Sollte die Corona-7-Tage-Inzidenz in Osnabrück an

sieben aufeinander folgenden Tagen unter 100 Neuinfektionen pro 100.000 Einwohner sinken, darf der Zoo Osnabrück seine Tore auch wieder für Besucher öffnen. Dann können Tiger, Pinguine oder Orang-Utans bei einem Spaziergang in der Natur des Waldzoos selbst entdeckt werden. Auch der im Dezember geborene Babyelefant Yaro und die Löwen, die von einem 152 Meter langen und bis zu fünf Meter hohen Höhenpfad auf ihrer neuen Außenanlage zu sehen sind, können dann im Zoo Osnabrück beobachtet werden.

Unter www.zoo-osnabrueck.de informiert der Zoo tagesaktuell, ob er geöffnet hat. Dort kann auch schon jetzt eine kostenlose Onlinereservierung für den nächsten Zoo-besuch gebucht werden. Eine Garantie, dass der Zoo am gebuchten Termin öffnen darf, gibt es jedoch leider nicht.



Nico Lewald und Susanne Böckmann beraten Sie gerne rund um unsere maritimen Fisch-Delikatessen.

Forelle – der Klassiker

Die Forelle ist ein beliebter Speisefisch zu Ostern und stammt meist aus heimischen Gewässern. Sein Fleisch ist sehr zart, würzig und lässt sich leicht entgräten. Der individuelle Geschmack des Fisches hängt stark von der jeweiligen Wasserqualität seines Lebensraumes ab. Forellen sind in der Küche sehr flexibel zuzubereiten. Klassisch als Räucherforelle, gekocht als „Forelle blau“ oder gebraten nach „Müllerin-Art“. Bei letzterer Methode wird die Forelle mit Haut in Mehl gewendet und zunächst in Butterschmalz knusprig gebraten. Zum Schluss wird das Gericht mit einem Stich Butter abgerundet. Sehr gut kann man Forellen im Ganzen – nach Belieben mit Kräutern und Zitronenscheiben gefüllt – grillen oder im Ofen backen.

Unsere fangfrischen Fischtipps fürs Karfreitagsmenü

Abgesehen von Weihnachten und Silvester wird in Deutschland in keiner anderen Zeit so viel Frischfisch gekauft wie zu Ostern. Ob aus religiösen Gründen oder mehr aus Tradition: Für viele gehört das Fischessen zum Karfreitag einfach dazu. Doch woher kommt der Brauch des Fischessens an Karfreitag? Der Freitag vor Ostern ist in der katholischen Kirche ein strenger Fastentag. Im Gedenken an das Leiden und Sterben Jesu Christ iverzichten Gläubige insbesondere am

Freitag vor Ostern auf Fleisch sowie auf Süßes und andere Genussmittel. Dass man stattdessen traditionell Fisch isst, hat zwei Gründe: Fisch zählt nicht wie Fleisch zu „den Tieren des Himmels und der Erde“ und ist damit an Fastentagen erlaubt. Früher war er zudem billiger als Fleisch und galt als „bescheidener“. Die Fischexperten unserer Bedientheke haben Ihnen zwei Fischempfehlungen zusammengestellt, die Sie für Ihr Karfreitagsmenü inspirieren sollen.



Dorade – mediterrane Köstlichkeit

Die Dorade, auch unter dem Namen Goldbrasse bekannt, ist ein typischer Mittelmeerfisch. Der beliebte Speisefisch, der zwischen 2 und 3 Kilogramm schwer und zu 75 Zentimeter lang werden kann, hat einen eher runden Körper und mit dem goldenen Band zwischen den Augen ein einzigartiges Erkennungsmerkmal. Das Fleisch der Dorade ist fest, mager und sehr schmackhaft, außerdem ist es sehr eiweißreich und enthält viele wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Phosphor und Magnesium. Beliebt ist die Dorade vor allem im Ganzen gegrillt oder gebraten, sie eignet sich aber auch gut als Zutat für Sushi oder Sashimi. Unser Tipp: Damit die Haut des feinen Fisches beim Zubereiten in der Pfanne oder auf der Grillroste nicht aufreißt, sollte sie zuvor leicht eingeritz werden.

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



Lust auf eine frische Ausbildung?

Dann bewirb dich jetzt als Frischespezialist! (m/w/d)

Die dreijährige Ausbildung Frischespezialist ist noch relativ neu und sichert dir gleich zwei IHK-Abschlüsse auf einmal: Kaufmann im Einzelhandel mit der Zusatzqualifikation zertifizierter Frischespezialist. Dies verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz. Ganz schön fresh, oder?

Was macht man da aus sich?

Werde zum Allrounder. Die Ausbildung verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz. Neben den Abläufen im Wareneingang und Verkauf bringen wir dir die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Prozesse im Handel bei – dazu zählen auch die Sortimentsgestaltung und die Planung von Marketingaktionen. Dies fordert ein hohes Maß an Fachkenntnissen über unsere große Sortimentsvielfalt. Aber wer viel lernt, bleibt wenigstens frisch im Kopf. Du bist verantwortlich vom Einkauf über Marketing und Warenpräsentation bis zum Verkauf, du bedienst und berätst Kunden in unseren hochwertigen Frischebereichen, du bringst eigene Kreationen ein und du beaufsichtigst die Warenwirtschaft und die Geschäftsprozesse im Einzelhandel.

Hier kannst du dich bewerben

Per Post an: EDEKA C und K GmbH & Co. KG • Martina Cord • Bahnhofstr. 6, 49504 Lotte
Per Mail an: martinacord@cord-kutsche.de

