



CORD &  
KUTSCHE

## Themen

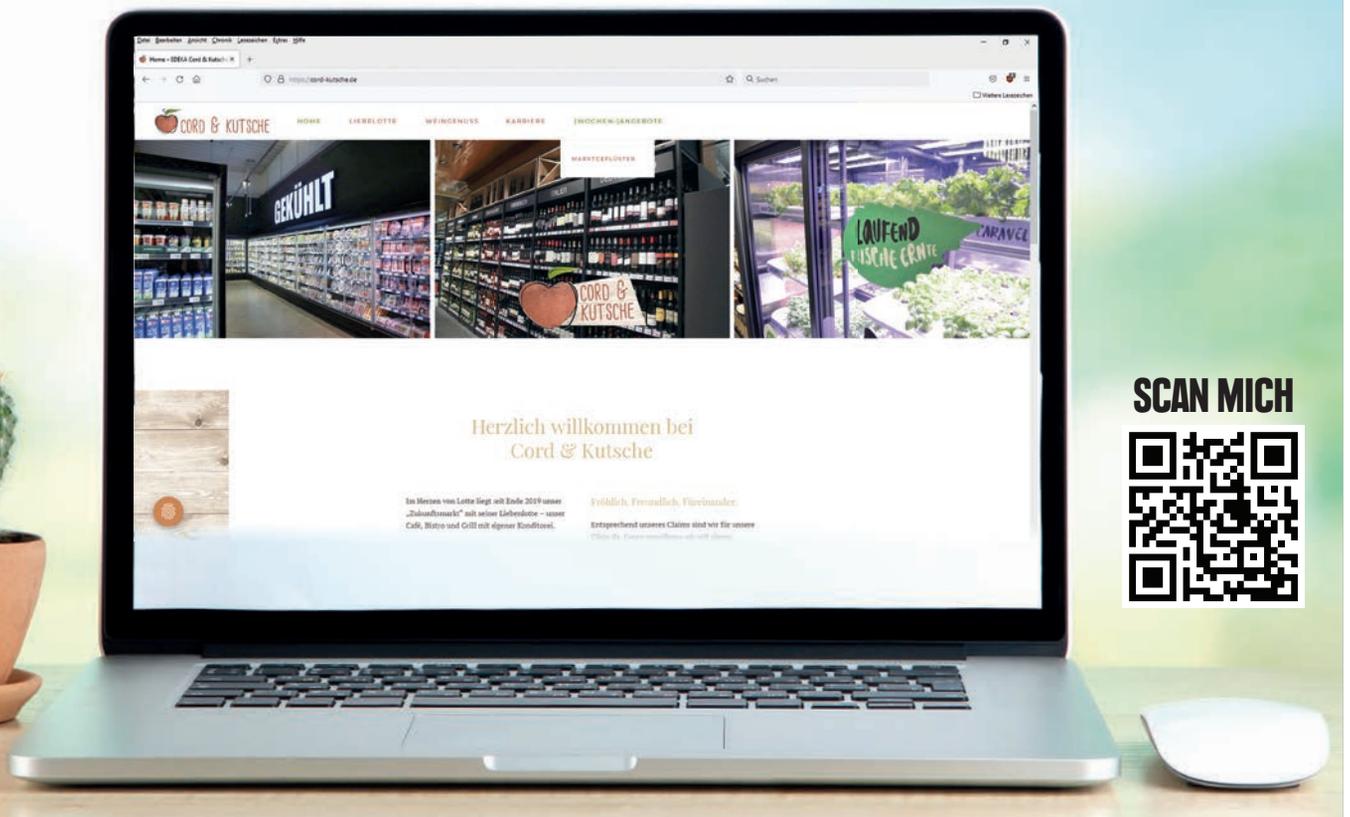
- Bunte Deko für die Weihnachtsbäckerei
- Vorstellung Imping-Kaffee
- Wir kochen Ihr Weihnachtsmenü

## Neu: Liebelotte-Kaffee in drei leckeren Sorten



Liebe Gäste,  
langsam, aber sicher steuern wir mit der gemütlichen Advents- und Weihnachtszeit auf die schönste Zeit des Jahres zu – und so manche Küche wird in dieser Zeit in eine kleine Weihnachtsbäckerei verwandelt, um viele leckere Kekse zu backen. Von den bunten Zutaten über kreative Dekorationen unserer speziellen Lieferanten bis hin zu leckeren Rezeptideen: In unserem Markt finden Sie alles, was Sie für ein genussvolles Backen mit Ihren Liebsten benötigen. Haben Sie noch keine Idee für Ihr Weihnachtsmenü und suchen noch eine verlockende Inspiration: Wir werfen einen Blick in unsere Bedientheke und zeigen Ihnen, welches edle Geflügel wir für ein gelungenes Fest für Sie besorgen können – auch Fischliebhaber kommen mit den Genussstipps aus der Räucherei voll auf ihre Kosten. Nicht zu vergessen unserer praktischer Kochservice für das Weihnachtsfest – weiterblättern lohnt sich garantiert.

Martina Cord & Tom Kutsche



## Besuchen Sie uns auf [www.cord-kutsche.de](http://www.cord-kutsche.de)

Im Herzen von Lotte liegt seit Ende 2019 unser „Zukunftsmarkt“ mit seiner Liebelotte – unserem Café, Bistro und Grill mit eigener Konditorei. Fröhlich. Freundlich. „Füreinander.“ – das ist unsere Philosophie. Gerne verwöhnen wir Sie mit einem besonderen Sortiment (passend für jedes Budget), Frische, Qualität, Regionalität (wo möglich) und Wohlfühlatmosphäre. Das Besondere

bei uns: In allen unseren Abteilungen sorgen wir für ein wahres Einkaufs- und Menschenlebnis – und das mit allen Sinnen.

Mit diesen Worten begrüßen wir unsere Gäste auch online unter [www.cord-kutsche.de](http://www.cord-kutsche.de). Werfen Sie gerne virtuell einen Blick hinter die Kulissen unseres Marktes, stöbern Sie durch unsere erlebte

Weinabteilung mit einer Auswahl wie im Fachhandel, schauen Sie sich die aktuellen Wochenangebote an oder erfahren Sie, was aktuell auf der Speisekarte in der Liebelotte steht oder welches Event wir für unsere Gäste planen. Auf unserer Homepage bleiben Sie garantiert auf dem neuesten Stand. Schauen Sie gerne mal vorbei – ganz bequem über den QR-Code.

### Liebelotte grüßt im Stadion am Lotter Kreuz

Auch wenn es in dieser Saison noch eher durchwachsen für die Fußballmannschaft der Sportfreunde Lotte in der Regionalliga West läuft, kann sich der Verein auf einen treuen Fan stets verlassen: Martina Cord. Die Kauffrau ist seit mehr als 40 Jahren langjähriges Mitglied in ihrem Herzensverein und engagiert sich auf vielfältige Weise: ob als kleiner Sponsor oder großer Spender von frischem Obst und Gemüse für Jugendveranstaltungen. Neuerdings grüßen unser Zukunftsmarkt und unsere Liebelotte von zwei Werbebanden im Stadion am Lotter Kreuz. In diesem Sinne: Sportfreunde Lotte – mein zweites Zuhause!





## Aktion „Aufkunden bitte“ sammelt 2 323 Euro für die Tafel

Unter dem Motto „Herz zeigen tut gut“ haben wir in unserem Markt an der Meller Landstraße zu der Aktion „Kauf eins mehr & aufrunden bitte“ zugunsten der Osnabrücker Tafel aufgerufen – und die Kunden haben fleißig mitgemacht. Es konnte entweder ein zusätzlicher Artikel gekauft oder der Betrag des eigenen Einkaufs für den guten Zweck zu einer gewünschten Höhe aufrundet werden. In knapp zwei Wochen sind dabei sagenhafte 2323,48 Euro zusammengekommen. „Das ist

eine beeindruckende Größenordnung, da ziehe ich von Herzen den Hut vor dem Engagement unserer Kunden“, so Kaufmann Tom Kutsche.

Die Osnabrücker Tafel versorgt wöchentlich rund 3500 Menschen mit Nahrungsmitteln und Gegenständen für den täglichen Bedarf, so der Tafel-Vorsitzende Hermann Große-Marke: „Diese Menschen sind auf uns als Organisation angewiesen, da der Staat keine vergleichbare Hilfe leistet. Wir wiederum sind auf treue

Spender angewiesen, um unseren Aufgaben weiterhin gerecht zu werden. Zwar erhalten wir täglich und kostenfrei Lebensmittel von Supermärkten aus der Region, dennoch haben wir monatlich fixe Kosten wie Miete, Gehälter unserer festangestellten Fahrer und die Wartung und Aufrechterhaltung unseres Fuhrparks inklusive Kühlfahrzeugen. Mithilfe der Kunden von Herrn Kutsche können wir jeden Tag weitermachen und zahlreichen bedürftigen Menschen wichtige Unterstützung leisten.“

## Spenden kann so lecker sein

Unter dem Motto „Jeder Einsatz hilft“ läuft in Kutsches Backstuben sowie in der „Liebenlotte“ eine Spendenaktion für Projekte der Kinder- und Jugendfeuerwehren. Beim Kauf einer Quark-Kirsch-Schnecke erhöht sich die Spendensumme um 0,10 € pro verkauftem Stück – die Aktion läuft bis Jahresende. Bei der köstlich saftigen Plundergebäck-Schnecke bettet sich eine aromatische Kirschfüllung auf frischer Quarkcreme. Abgerundet mit feinen Streuseln und abschließend abgeglänzt und mit Fondant glasiert, ist die Quark-Kirsch-Schnecke ein saftiges, fruchtig-frisches Genusserlebnis. Spenden kann so lecker sein!



# Was wären Weihnachtsplätzchen ohne hübsche Verzierungen?



Die Verfügbarkeit des Back-Dekors variiert in den Märkten!

Neben dem Naschen des Teiges gehört es zu den schönsten Arbeitsschritten in der Weihnachtsbäckerei: das Verzieren der herrlich duftenden Plätzchen. Ob leckere Lebkuchenmänner, goldener oder silberner Glitzerstaub oder süße Weihnachtswichtel im Miniformat: Erst solche kleinen, liebevollen Verzierungen und Details machen die persönlichen Weihnachtskekse zu etwas ganz Besonderem und versprühen einen Hauch von Weihnachten. Mit PICKERD und GÜNTHART haben wir zwei Lieferanten in unserem Sortiment, die Experten in der Zubereitung bunter Backdekorationen sind und motivierten Hobbybäckern in der Weihnachtsbäckerei ganz neue kreative Möglichkeiten bieten.

## GÜNTHART: verzaubernde Dekorationen für weihnachtliches Flair

Tradition, Passion, Innovation – dafür steht die GÜNTHART & CO. KG aus Hohentengen am Hochrhein, die zu den international führenden Unternehmen der Süßwaren-Dekor-Branche zählt. Seit nunmehr 75 Jahren entwickelt und fertigt das Familienunternehmen bereits in dritter Generation mit großer Leidenschaft und Ideenreichtum hochwertige Tortendekore aus feiner Schokolade, Marzipan und Zuckerguss. Fantasielvolles Dekorieren und einfache Handhabung – dafür steht das Produktsegment „BackDecor“ zum kreativen Verzieren von süßen Köstlichkeiten ohne viel Aufwand. Passend für die Weihnachtsbäckerei werden süßer Plätzchenschmuck, hochwertige Schokoladen- und Zuckerdekore, diverse Streudekore sowie farblich passende Zucker-Schriften, Lebensmittelfarben und Rollfondant angeboten. Mit essbarem Blattgold sowie Glimmer-Sprays und -Puder lassen sich darüber hinaus effektvolle Highlights setzen. Lassen Sie sich von dem saisonalen Weihnachtssortiment verzaubern und machen Sie Ihre Weihnachtsplätzchen zu einem echten Hingucker.





# PICKERD – weihnachtlicher Glanz für selbst gemachte Plätzchen

PICKERD – das ist Tradition und Innovation mit der Maxime: beste Qualität aus besten Zutaten. Unverwechselbar und einzigartig ist die Verpackung der PICKERD-Kuchenglasur in dem berühmten Gugelhupf-Förmchen. Der Gugelhupf ist heute das PICKERD-Markenzeichen, die Glasur ein Herzstück des Unternehmens. Im Jahre 1950 gründete Heinrich Pickerd die Firma „H. PICKERD GmbH & Co.“ in Hannover. Was damals in einer Manufaktur mit wenigen Backprodukten begann, umfasst heute ein großes Sortiment von über 150 verschiedenen Spezialitäten. Seit mehr als 70 Jahren steht PICKERD für

kreative und genussvolle Freude am Backen und Dekorieren. PICKERD steht für Vielfalt und Geschmack und verbindet Tradition mit ständiger Innovation. Im Jahr 1950 gründete Heinrich Pickerd sein Unternehmen mit dem Ziel, seinen Kunden arbeits- und zeitsparende Produkte in bester Qualität anzubieten. Der größte Erfolg gelang Heinrich Pickerd mit der ersten Kuchenglasur in Haushaltspackungen. Unverwechselbar ist die Verpackung in dem berühmten Gugelhupf-Förmchen. Sie ist eine der ältesten, beliebtesten und bekanntesten Backformen und hatte einen

so hohen Wiedererkennungswert, dass Heinrich Pickerd das Förmchen als Gebrauchsmuster beim Deutschen Patentamt eintragen ließ.

Mittlerweile ist PICKERD ein führender Markenartikelhersteller von Back- und Dekor-Spezialitäten und beliefert den größten Teil des Lebensmitteleinzelhandels in Deutschland. Überzeugen Sie sich selbst von Geschmack und Vielfalt der Produkte und lassen Sie Ihrer Kreativität beim weihnachtlichen Backen und Dekorieren freien Lauf.

## Lebkuchenmännchen

Mini-Kekse in Form kleiner Lebkuchenmännchen. Knackig, knusprig und mit feinem Lebkuchengeschmack – ideal zum Dekorieren von Cupcakes, Muffins, Plätzchen, Kuchen und Co.



## 3er-Set „Gold-Zauber“

Das 3er-Set „Gold-Zauber“ setzt funkelnde Highlights in der Weihnachtsbäckerei. Glänzende Perlen in Gold und Weiß und glitzernde Lebkuchenmännchen und Sterne sind besonders schön auf winterlichem Gebäck aller Art.



## Lieblingsstreusel

Langweilig war gestern! PICKERD bringt glitzernd-glänzende, super außergewöhnliche Streusel-Mixe in die Backzutatenregale. Die fünf Mixe enthalten bis zu 20 verschiedene Einzelkomponenten wie z. B. leckere Schokokugeln, hochglänzende Streusel und schimmernde Streudekore.



# Köstliche Kekse aus der „Weihnachtsbäckerei“



Erhältlich  
in unseren Märkten in  
Voxtrup, Belm,  
Eversburg und Lotte.!

„In der Weihnachtsbäckerei“ ist eines der bekanntesten Lieder in der Vorweihnachtszeit und fasst die Lust am gemeinsamen Backen in den Wochen vor dem Fest mehr als treffend zusammen. Doch häufig fehlt im stressigen Alltag die Zeit dafür, was aber noch kein Grund dafür ist, auf die leckeren Plätzchen zu verzichten. In Kutsches Backstuben können die Plätzchengelüste auf vielfältige Weise gestillt werden: Von ganz besonderem Weihnachtsgebäck wie den beliebten Marzipan-Nougat-Tropfen bis hin zu absoluten Klassikern wie Vanille-Kipferl, Rubintalern und Butterkekse mit bunten Streuseln reicht die bunte Auswahl. Alle Sorten können ganz nach persönlichem Geschmack miteinander kombiniert werden. Und selbstverständlich dürfen verschiedene Sorten von Lebkuchenherzen und der traditionelle Butterstollen – neu ist eine Sorte mit Marzipan – natürlich nicht fehlen.



## Marzipan-Nougat-Tropfen

Hochwertiges Marzipan mit einem edlen weichen Nougatkern, fein überzogen mit zartschmelzender Milkschokolade bzw. dunkler Schokoladenkuvertüre machen die Marzipan-Nougatpralinen zu einem Sinnbild voller Köstlichkeit. Überzeugen Sie sich von dieser herausragenden Spezialität und lassen Sie sich verführen von einem besonderen Genusslebnis für die Geschmackssinne.

## Mandelsplitter

Reinste Handarbeit und feinste Schokolade machen die Mandelsplitter zu einer besonderen Spezialität. Feine Mandelstifte umhüllt von zartschmelzender Milkschokolade bzw. dunkler Schokoladenkuvertüre verführen zu einem unvergleichlichen Genusslebnis.

## Lebkuchenherz Mandel

Köstlicher Honiglebkuchenteig, in Handarbeit mit reichlich Mandelstiften veredelt, saftig gebacken und mit feinsten Milkschokolade bzw. Zartbitterschokolade überzogen.

## Lebkuchenherzen

Köstlicher Honiglebkuchenteig, saftig und fluffig gebacken und mit allerfeinsten Milkschokolade bzw. Zartbitterschokolade überzogen.





## Beliebter Weihnachtsstern: So haben Sie länger etwas davon

Trotz einer jährlichen Verkaufsdauer von nur rund acht Wochen ist der Weihnachtsstern eine der beliebtesten Zimmerpflanzen der Deutschen. Egal in welcher Form, der Weihnachtsstern gehört im Topf oder Teil eines Gestecks einfach zur Adventszeit dazu.

Und alle Jahre wieder fliegt die eigentlich mehrjährige Pflanze nach nur wenigen Wochen, meist schon im Januar, auf den Müll, weil sie aufgrund nicht sachgemäßer Pflege unansehnlich geworden ist. Daher geben wir Ihnen einige Tipps, wie Sie ohne großen Aufwand deutlich länger etwas von Ihrem Weihnachtsstern haben. Es gilt der Grundsatz: nur mäßig gießen! Wer auf Nummer sicher gehen will, gießt lieber einmal öfter, dafür aber weniger. So bekommt man schnell ein Gefühl für die richtige Menge.

Außerdem sollte nicht direkt die Erde respektive die Wurzel bewässert, sondern das Wasser in den Übertopf gegossen werden. Sonst fängt die Pflanze schnell an zu schimmeln und verliert schnell Blättern. Das Verlieren der roten Blätter passiert auch, wenn der Weihnachtsstern für den Transport nicht richtig eingepackt und zu niedrigen kalten Temperaturen ausgesetzt war. Er kommt aus einem wärmeren Klima und mag keine kalten Füße.



### Heimat des Weihnachtssterns liegt in Mexiko

Der Weihnachtsstern (*Euphorbia pulcherrima*), auch Adventsstern, Christstern oder Poinsettie genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Wolfsmilchgewächse (*Euphorbiaceae*). *Pulcherrima* leitet sich aus dem Lateinischen her und bedeutet „die Schönste“.

Der Weihnachtsstern kommt in den tropischen Laubwäldern Mexikos, Mittel- und Südamerikas vor. Dort reicht das Verbreitungsgebiet von Mexiko über die Karibischen Inseln, Venezuela und Brasilien bis Argentinien. Weihnachtssterne sind aufgrund der auffälligen, intensiv gefärbten Hochblätter (Brakteen), die sternförmig angeordnet sind, begehrte Zimmerpflanzen. Oft werden die Hochblätter fälschlicherweise für Blütenhüllblätter gehalten.



Der klassische Gänsebraten mit Rotkohl und Kartoffeln oder anderen Beilagen gehört heute zu den beliebtesten Weihnachtessen am Heiligabend oder auch am ersten oder zweiten Weihnachtstag. Ein traditionelles Gemeinschaftessen, das dem festlichen Anlass perfekt gerecht wird und ein absolutes kulinarisches Highlight ist. Doch für einen erlesenen, gefüllten Braten muss es nicht immer nur die Gans sein – die Bedientheke unserer Märkte haben viele weitere und ebenfalls sehr leckere Geflügelspezialitäten im Sortiment, die gerne auf Bestellung besorgt werden können. Das festliche Weihnachtessen ist der ideale Anlass, sich diese ganz besonderen Delikatessen mal schmecken zu lassen!



Planen Sie bitte etwas Bestellzeit ein – das gilt für alle Fleisch- und Fischspezialitäten von der Bedientheke!



# Knusprige „Weihnachtsgans“ geht auch mit

## Gans

Gefüllt als Gänsebraten hat das Geflügel traditionell zwischen Sankt Martin und Weihnachten Hochkonjunktur. Als Zubereitungsart empfiehlt sich das Braten auf einem Rost im Ofen, da die Gans während des Bratens bis zu 75 % ihres Fettes verlieren kann. Das Fett befindet sich direkt zwischen Haut und Fleisch. Geschmack und Konsistenz richten sich nach dem Alter. Es gilt grundsätzlich, je jünger die Gans, desto zarter das Fleisch. Gänsefleisch ist sehr gehaltvoll. Es ist fettreicher und kalorienhaltiger als andere gängige Geflügelarten. Das heißt aber nicht, dass Gans ungesund ist, es enthält einfach ungesättigte Fettsäuren, die zu den „gesunden Fetten“ zählen.



## Ente

Viele Deutsche essen Ente gerne zu Weihnachten, aber auch zu sonstigen festlichen Anlässen ist der zarte Vogel ein Hochgenuss – vorausgesetzt, die Qualität stimmt. Entenfleisch vereint den intensiveren Geschmack von Gans mit den mageren Eigenschaften des Hähnchens. Die hierzulande verkaufte Ente stammt in aller Regel aus Zuchtbeständen und zeichnet sich durch einen höheren Fettgehalt aus als die Wildente. Artunabhängig ist das Fleisch dunkel, fest und schmeckt kräftiger als etwa Hühnerfleisch. Erpelfleisch ist sehr würzig, das Fleisch der Weibchen saftig.

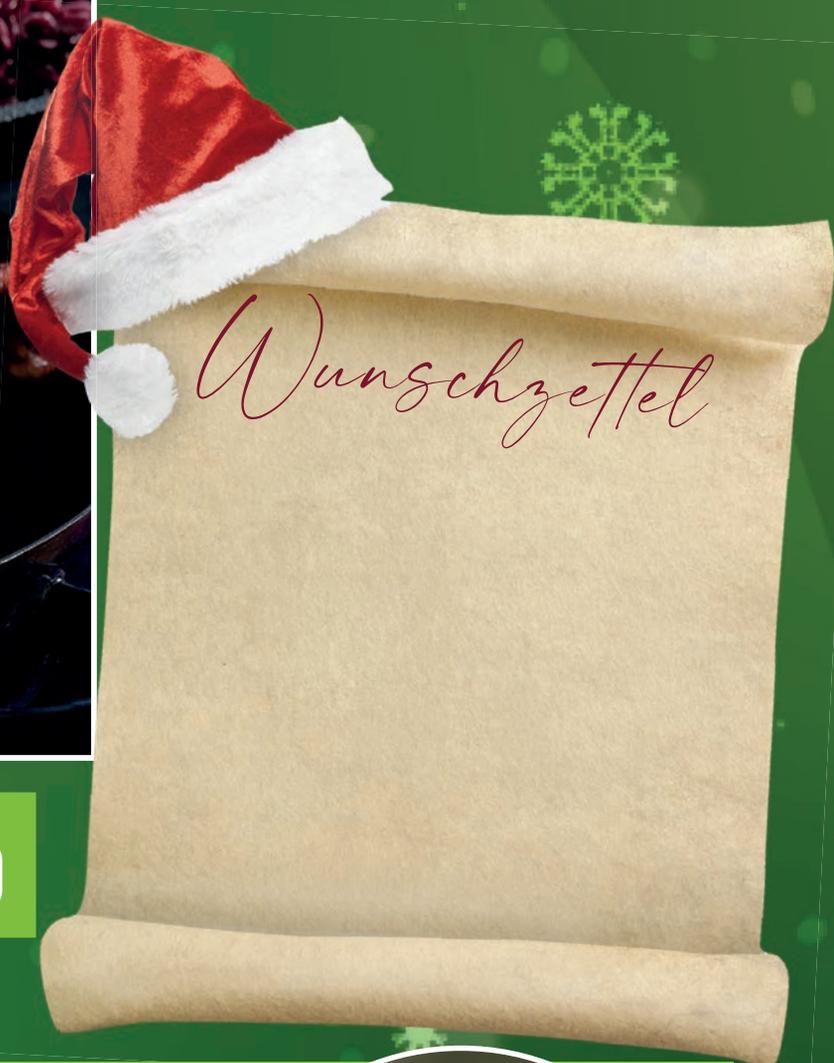
## Wachtel

Das feine Aroma und ihre geringe Größe machen die Wachtel zu einer besonderen Delikatesse. Sie gehört zu den Hühnervögeln und ist die kleinste Feldhuhnart. Wachteln sind etwa so groß wie ein Star und wiegen in der Regel nicht mehr als 190 Gramm. Früher wurden Wachteln in der freien Wildbahn gejagt, doch inzwischen kommen sie hauptsächlich aus Zuchtbetrieben. In Deutschland ist die Jagd verboten. Das Fleisch ist zart und kurzfasrig. Der Geschmack erinnert an Geflügel mit einer feinen, dezenten Wildnote. Pro Person sollten eine bis zwei Wachteln einkalkuliert werden.



## Pute

Putent  
und w  
gilt als  
tenbru  
rienbe  
Truthä  
erhält  
Festta  
weiße  
Teilstü  
ma au  
schme  
Fleisch  
werde



## mit Ente, Wachtel und Co



### Perlhuhn

Das Fleisch vom Perlhuhn zeichnet sich durch seinen intensiven, aromatischen Geschmack aus. Es ist recht dunkel gefärbt, saftig und sehr zart. Aufgrund dieser Eigenschaften schmeckt es wie eine edle Mischung aus Huhn, Fasan und Rebhuhn. Das Fleisch ist fettarm, enthält jedoch viel Magnesium, Eiweiß und B-Vitamine. Hauptlieferant für Perlhühner ist Frankreich. Das Geflügel wird in der Regel im Ganzen verkauft oder in Form ausgelöster Brustfilets samt Haut. Junge Perlhühner eignen sich zum Braten, ältere Tiere hingegen zum Schmoren, Dämpfen oder Dünsten.



Fleisch ist hierzulande weitverbreitet und wird regelmäßig verzehrt. Das Fleisch ist besonders mager, vor allem die Puten eignen sich deshalb für eine kalorienbewusste Ernährung. Ganze Puten bzw. Flügel sind meist von Herbst bis Frühjahr erhältlich, da sie eine beliebte Alternative als Weihnachtsbraten sind. Weil die Pute sowohl weißes als auch rotes Fleisch liefert, weisen sie einen Geschmack wie die Brust ein eher mildes Aroma auf, während die Keule deutlich kräftiger schmeckt. Entsprechend vielseitig kann das Fleisch für verschiedene Gerichte verwendet werden.



### Poularde

Poularden sind Hühner mit einer Mastdauer von etwa zehn bis zwölf Wochen. Das Geflügel wird aber noch vor der Geschlechtsreife geschlachtet. Bis dahin erlangen die Tiere ein Gewicht von 2,5 bis zu 3,5 Kilogramm. Poularden dürfen nur dann als solche bezeichnet werden, wenn sie ein Schlachtgewicht von mindestens 1,2 Kilogramm aufweisen. Die Tiere werden meistens überwiegend mit Mais gefüttert, sodass das Fleisch eine leicht gelbliche Farbe hat. Die Poularde hat einen recht kräftigen und aromatischen Geschmack. Sie wird häufig gebraten oder gegrillt und entfaltet ihr Aroma so besonders intensiv.



# Fisch zum Fest: viel mehr als nur Weihnachtskarpfen



Fisch an Weihnachten gehört in vielen Familien zur festen Tradition – doch es muss nicht immer der klassische Weihnachtskarpfen sein. Mit den Fischdelikatessen von der Räucherei aus Klein Meckelsen bieten wir Ihnen an unseren Fischtheken erlesene, kreative Alternativen. Seit 1988 steht die kleine Manufaktur für Genuss aus Leidenschaft. Vor Ort verarbeitet das Team von Inhaber und Gründer Hans-Joachim Kunkel Rohware bester Qualität zu einer Vielfalt von Fisch- und Feinkostspezialitäten. So wird das Festessen ein absoluter Genuss!

## Räucherlachsfilet-Gourmet „Glühwein-Orange“

Dieses Räucherlachsfilet ist ein geschmacklicher Vorgeschmack auf die Advents- und Weihnachtszeit: Perfekt harmonisierende Noten von aromatischem Glühwein und spritziger Orange machen den Lachs aus norwegischer Aquakultur zu einem echten Hochgenuss, der besonders gut in den Winter passt.



## Räucherlachsfilets mit Pfeffer-Ahorn-Sirup

Die Lachse für die Delikatesse stammen aus einer nachhaltigen Aquakultur vor der Küste von Norwegen. Der leicht süße und zugleich würzige Pfeffer-Ahorn-Sirup verleiht dieser Fischkreation einen einmaligen Geschmack und macht sie zu einem wahren Geschmackserlebnis.



## Norwegischer Lachs nach Graved-Art

Der norwegische Lachs nach Graved-Art aus der Räucherei wird nach einem alten, traditionell schwedischen Rezept zubereitet. Die Bezeichnung Graved stammt aus dem Schwedischen und bedeutet eingraben. Um den Lachs haltbar zu machen, wurde der gesalzene Fisch von den Skandinaviern im Sand vergraben, um ihn so zu konservieren. Heutzutage wird der Lachs sorgfältig von Hand in der Manufaktur filetiert, gesalzen und anschließend mit frischem Dill, feinem Orangenabrieb und würzigen Senfsaaten eingebeizt. Nach der Beize werden die Graved-Lachse nach schwedischer Tradition im Räucherofen kurz getrocknet. So erhält der Lachs ein festes Fleisch, welches zart im Biss und satt in der Farbe ist. Vor allem die Verwendung von frischem Dill verleiht dieser nordischen Spezialität eine außergewöhnliche Note. Der Graved-Lachs schmeckt auf Brot mit einer feinen Honig-Senf-Dill-Soße ebenso köstlich wie zu einem herzhaften Crêpes oder auch als Topping für Bowls oder Salate.



# Genussempfehlungen

## Wein des Monats

### Deidesheimer Spätburgunder

Erzeuger: Fußer  
Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland  
Art: Rotwein QbA  
Rebsorten: 100 % Spätburgunder  
Charakter: trocken  
Beschreibung: Der Spätburgunder zeigt einen Duft von Schattenmorellen und reifen Pflaumen, sowie eine harmonische Tanninstruktur, ist voll und reif mit guter Länge.

Kulinarischer Tipp: Harmonisiert hervorragend mit Rind und Lamm, aber derzeit auch besonders mit Wildfleisch.

Trinktemperatur: 16-18 °C  
Alkohol: 13 %



## Käse des Monats

### Tartufo: Bauerngouda mit Trüffeln

Der sahnig-pikante Tartufo vereint die holländische Kunst des Käsemachens mit den edelsten Zutaten aus Bella Italia und ist daher eine ganz besondere Käsespezialität. Dieser klassische, mindestens zwei Monate gereifte Bauerngouda aus bester Kuhmilch ist mit herrlichen Stückchen Sommertrüffeln aus Italien verfeinert und garantiert ein echter Gewinn für jede Käseplatte. Der holländische Tartufo ist ein weich-cremiger Schnittkäse mit einem aufregenden, leicht intensiven Geschmack. Dieser Käseleckerbissen ist ein echter Allrounder und passt sowohl zu einem vollen Weißwein wie einem Chardonnay als auch zu einem kräftigen Rotwein wie einem Spätburgunder. Der Käse wird am besten mit einem italienischen Ciabatta-Brot serviert.



# Inspirationen für den Festtagsnachtisch



## Zutaten (8 Personen)

Für die Himbeerschicht:

- 400 g Himbeeren • 8 kleine Gläser

Für die Keksschicht:

- 200 g Spekulatius

Für die Sahnecreme:

- 200 g Schlagsahne • 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark • 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

## Spekulatius-Tiramisu



## Zubereitung

1. Sahne steif schlagen. In einer großen Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Sahne-Quark-Masse nun als erste dünne Schicht in die Gläser füllen. Spekulatius grob zerkleinern, dann als zweite Schicht in die Gläser füllen.
2. Einige gewaschene Himbeeren darüber verteilen und dann die nächste Schicht Sahne-Quark-Masse zugeben. Nun immer im Wechsel Spekulatiusstückchen, Himbeeren und Creme zugeben, bis die Gläser voll sind. Anschließend das Schichtdessert noch ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Spekulatiusstückchen gut durchtränkt werden.

## Weihnachts-Pavlova

### Zutaten (4 Portionen)

Für den Belag:

- 1 Grapefruit/Blutorange • 2 Mandarinen • 100 g Brombeeren
- 2 Granatäpfel • 200 g Zucker • 1 Limette, davon der Saft
- 250 g Mascarpone • 250 g Speisequark • 2 EL Puderzucker
- 1 Vanilleschote • 1 Prise Zimt • 1 Prise Lebkuchengewürz
- 5 Spekulatius • 1 Handvoll Walnüsse

Für die Baisertorte:

- 6 Eiweiß • 300 g Puderzucker • 1 TL Speisestärke
- 1 EL Zitronensaft • 1 Vanilleschote, davon das Mark

## Zubereitung



1. Backofen auf 95 Grad Umluft (110 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eier sehr sauber trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen. Eiweiß in einer kalten Metall- oder Glasschüssel unter Zuhilfenahme eines Handrührgeräts steif schlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Speisestärke, Zitronensaft und Vanillemark nacheinander hinzugeben und unterheben.
2. Baisermasse auf das Backblech geben und mit einer Konditorpalette oder einem Spritzbeutel zu einer runden Scheibe von ca. 25 cm Durchmesser ausstreichen. 120 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen backen. Inzwischen den Belag vorbereiten. Die Grapefruit/Blutorange und Mandarinen waschen. Die Mandarinen gründlich schälen. Grapefruit/Blutorange in feine Scheiben schneiden. Mandarine gründlich von weißer Schicht befreien. Brombeeren in einem Sieb waschen, abtropfen lassen.
3. Für den Sirup die Granatäpfel vierteln und die Kerne in einer großen Schüssel unter Wasser herauslösen. Granatapfelkerne durch ein Sieb gießen. Unter Zuhilfenahme eines Pürierstabs fein pürieren und 2-3 Mal durch ein Sieb streichen, um Kernreste zu entfernen. Granatapfelsaft, 150 g Zucker und Limettensaft in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Für die Spekulatiuscreme Mascarpone und Quark mit dem Puderzucker glatt rühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und unterheben. Mit Zimt und Lebkuchengewürz abschmecken.
4. Baisertorte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Spekulatius zu kleinen Stücken zerbröseln, unter die Creme heben und die Baisertorte gleichmäßig damit bestreuen. Walnüsse grob hacken und ohne Zugabe von Öl kurz in einer beschichteten Pfanne anrösten. 50 g Zucker in eine flache Pfanne geben und mit 3 EL Wasser aufkochen, bis der Zucker karamellisiert. Die Grapefruitscheiben hineingeben und 2-3 Minuten von jeder Seite anschwitzen. Die Früchte auf dem Vanillequark anrichten, mit Granatapfelsirup übergießen und mit gerösteten Walnüssen garnieren.

# Veranstungstipps



## Theater verschenken – jetzt Rabatte sichern

Endlich wieder gemeinsam Zeit verbringen und Live-Veranstaltungen erleben! Für alle Genießer, Liebhaber, Süchtige, Einsteiger und Enthusiasten hat das Theater Osnabrück genau das Richtige! Ob Oper oder Musical, Schauspiel oder Tanz, Konzert oder Junges Theater Oskar – zum Verschenken oder Selbstbeschenken ist immer etwas dabei. Nach dem großartigen Start – etwa mit der umjubelten Tanzpremiere ZEIT – folgen diese Saison noch Highlights wie DIE FLEDERMAUS, MORD IM ORIENTEXPRESS oder das Musical SINGIN' IN THE RAIN. Für alle, die mehr wollen, bietet das Theater die Theatercard oder drei attraktive Schnupper-Abos mit bis zu 30 % Rabatt. Weitere Infos an der Theaterkasse und unter: [www.theater-osnabrueck.de](http://www.theater-osnabrueck.de).



© Oliver Look

## Magischer Weihnachtszauber im Zoo Osnabrück



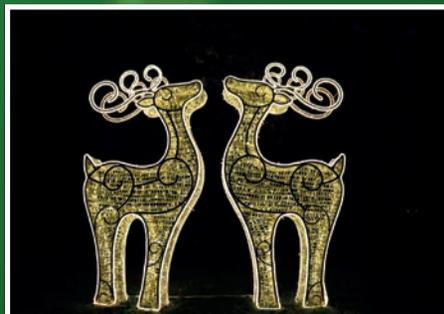
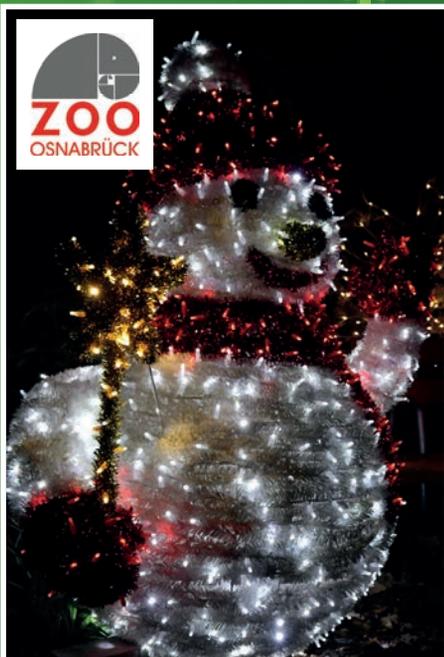
Wenn in klarer Luft bunte Tierfiguren schimmern, funkelnde Schneemänner im Dunkeln glitzern und hell erleuchtete Rentiere einen Schlitten ziehen, dann sind das die „Zoo-Lights – Magischer Weihnachtszauber“ im Zoo Osnabrück. Ab dem 10. Dezember leuchtet die Weihnachtsversion der „Zoo-Lights“ an jedem Freitag- und Samstagabend von 16 Uhr bis 21 Uhr sowie sonntags von 16 Uhr bis 20 Uhr. Neben illuminierten rosa Flamingos, am Wegesrand leuchtenden Ziegen und eindrucksvollen Rentieren, eröffnet am dritten und vierten Adventswochenende zudem ein Weihnachtsmarkt auf dem Zoogelände. An rund 20 idyllischen Holzhütten werden Kunsthandwerke verkauft, welche ebenso wie die hochwertigen „Rüssel voraus!“-Produkte als Weihnachtsgeschenk viel Freude bereiten.

Der Weihnachtsmarkt hat am 10., 11., 17. und 18. Dezember von 16 Uhr bis 21 Uhr geöffnet sowie am 12. und 19. Dezember von 11 Uhr bis 20 Uhr. Eintrittskarten für die „Zoo-Lights – Magischer Weihnachtszauber“ kosten 19 Euro für Erwachsene. Mit „Zoo-Lights“-Flyern, wie denen aus unseren Märkten, sowie mit E-Tickets gibt es einen Rabatt von 50 Prozent auf die „Zoo-Lights“-Eintrittspreise. Mit der Eintrittskarte kann ab 16 Uhr der Zoo besucht werden. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter: [www.zoo-osnabrueck.de](http://www.zoo-osnabrueck.de).

## Hazel Brugger mit „Kennен Sie diese Frau?“

Hazel Brugger ist nicht nur bekannt geworden, sondern auch erwachsen: Mittlerweile ist Deutschlands „Beste Komikerin 2020“ Hausbesitzerin, Ehefrau und Mutter. Aber der Lockdown hat auch Hazel nicht völlig kalt gelassen und so muss sich die deutschamerikanische Schweizerin im Chaos zwischen YouTube, Shitstorms, eigener Firma, älter werdenden Eltern und bankrotten Künstlerkollegen immer wieder die Frage stellen: Was will ich eigentlich wirklich – und inwiefern ist das weiblich? Der Termin ist am Freitag, 17. Dezember, um 20 Uhr – weitere Informationen unter: [www.osnabrueckhalle.de](http://www.osnabrueckhalle.de).

[www.osnabrueckhalle.de](http://www.osnabrueckhalle.de).



# In die Röhre geschaut – Kaleidoskop selbst gemacht

Wer schon einmal durch ein Kaleidoskop schaute, weiß, was für ein beeindruckendes Farbspiel solche Röhren erzeugen können. Das regt die Fantasie an. Damit ihr das aber viel öfter machen könnt, könnt ihr euch nach dieser Anleitung euer eigenes Kaleidoskop bauen – am besten mithilfe eurer Eltern. Wir wünschen euch viel Spaß beim Basteln.

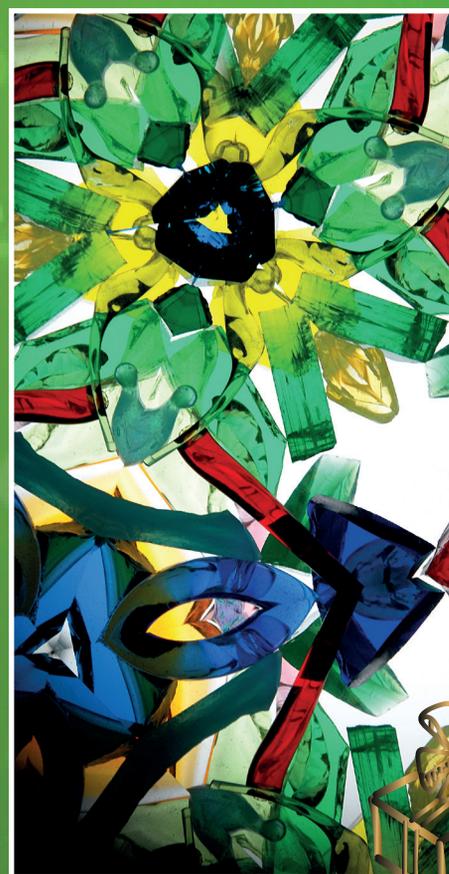
## Ihr braucht:

- 1 DIN-A4-Bogen Karton • Klarsichtfolie • Spiegelfolie
- Pergament/Transparentpapier • Bunte Schmucksteine,
- Glasperlen • Klebeband • Schere



## So funktioniert es:

1. Schneidet aus dem Karton ein Rechteck aus, das etwa 15 x 21 cm misst. Aus der Spiegelfolie schneidet ihr ein ebenso großes Rechteck aus. Nun klebt ihr die beiden Rechtecke exakt aufeinander.
2. Zerschneidet das mit Spiegelfolie beklebte Rechteck längs in drei gleiche Streifen von 5 cm Breite. Legt die drei Streifen mit ganz feinem Abstand genau nebeneinander und verklebt die Schnittstellen mit Klebeband, sodass sie wie Scharniere klappbar sind.
3. Faltet die Streifen zu einem Dreieck – die Spiegelfläche muss nach innen zeigen. Verklebt auch die so entstehende dritte Berührungslinie mit dem Klebeband.
4. Die eine Öffnung der dreieckigen Röhre überspannt ihr ganz glatt mit Klarsichtfolie und fixiert sie mit Klebeband.
5. Stellt die Röhre hochkant auf den restlichen Karton und zeichnet die Umrisse nach. Schneidet das Dreieck aus, locht oder stecht ein Guckloch in die Mitte und befestigt es an der noch offenen Seite der Röhre.
6. Baut eine weitere Dreiecksröhre, indem ihr ein Rechteck mit Kantenlängen von 16,5 x 5 cm ausschneidet und es ebenfalls in drei Streifen von je 5,5 x 5 cm unterteilt. Verfährt wie bei Röhre eins.
7. Zeichnet mit der neuen Röhre als Schablone ein Dreieck auf das Transparentpapier. Lasst beim Ausschneiden etwas Rand, der als Klebelasche dient und befestigt das Papier über ein Ende der größeren Röhre – ebenso wie ihr es mit der Klarsichtfolie bei der ersten Röhre gemacht habt.
8. Befüllt die größere Röhre mit bunten Steinchen und Glasperlen, stülpt sie über die mit der Klarsichtfolie beklebte Seite der langen Röhre und verklebt beide Teile.
9. Richtet das Ende mit den Perlen auf eine Lichtquelle, schaut durch euer Guckloch. Nun dreht euer Kaleidoskop und erfreut euch an den Formen und Farben, die sich bilden.



# Imping – Kaffee als Tradition



In der traditionsreichen, familiengeführten Kaffeerösterei aus Bocholt werden seit 1875 nur die feinsten Rohkaffeesorten aus den Hochlandernten der besten Anbaugelände der Erde verarbeitet und per Hand geröstet. Es entstehen erlesene Kaffeespezialitäten von bester Qualität aus den edelsten Kaffeebohnen der Welt – direkt in der Region. Von Melangen über sortenreine Spezialitätenkaffees bis hin zu Bio- und Fairtrade-Produkten reicht die Imping-Auswahl im Sortiment von EDEKA Cord-Kutsche. Neben handgefiltertem Spitzenkaffee gibt es in der Liebelotte neuerdings auch drei hauseigene Kaffeesorten.

Alle Kaffees werden sehr sorgsam in der Rösttrommel bei niedrigen Temperaturen von 160° bis max. 230° geröstet. In schonender Langzeitröstung zwischen 12 und 20 Minuten entwickeln die Kaffeebohnen sorgsam ihr feines Aroma. Die Leidenschaft, die Imping in die Entwicklung der Kaffeemelangen investiert, spiegelt sich in den unterschiedlichsten Geschmacksqualitäten und individuellen Aromen wider, die jeden der Kaffees einzigartig machen. Für alle Sorten gilt beste Qualität, höchste Ergiebigkeit und ein vollmundiges Aroma.

## Liebelotte-Kaffee

Espresso, Filter und Crema: So heißen die neuen Liebelotte-Kaffeesorten im ganz individuellen Gewand. Aber natürlich mit dem erlesenen Imping-Kaffee im Inneren!



## 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.

**Gerne bereiten wir in diesem  
Jahr Ihr Weihnachtsessen zu!**

*Wir empfehlen als Hauptgericht:*

**Rinderroulade in Sauce**

8,95 € pro Portion

**Entenbrustfilet in Orangensauce**

12,95 € pro Portion

**Schweinefilet in Rotweinsauce**

8,95 € pro Portion

**Ganze Gans gefüllt**

mit Apfel und Orange, dazu Sauce

50 € pro Gans

**Ganze Ente gefüllt**

mit Zwiebel und Orange, dazu Sauce

45 € pro Ente

**Als Beilagen empfehlen wir:**

Apfelrotkohl, Knödel und Salzkartoffeln

2,50 € pro Portion

**Wir nehmen Bestellungen bis  
zum 15. Dezember entgegen!  
Telefon Fleischabteilung  
0 54 04/9 59 81 37**