



Selstar®



CORD &
KUTSCHE

Themen

- Feldsalat – köstlich und vielseitig
- Jobbörse: neue Kollegen gesucht
- Biogenuss an der Bedientheke
- edles Hundefutter von Santaniello

Selstar® – neue Apfelinnovation aus Osnabrück



Liebe Gäste,
mit Beginn des neuen Jahres können wir Ihnen eine echte Innovation in unserem Marktgeflüster vorstellen: den von der Hochschule Osnabrück entwickelten und im Alten Land angebauten Apfel namens Selstar. Das Besondere an der gesunden Vitaminbombe ist sein außergewöhnlich hoher Selen-Gehalt – mehr dazu lesen Sie im Innenteil unserer Marktzeitung. Darüber hinaus nehmen wir in der ersten Ausgabe des neuen Jahres mit dem Feldsalat einen saisonalen Leckerbissen genauer unter die Lupe, stellen Ihnen mit Santaniello einen regionalen Lieferanten von hochwertigem Hundefutter vor, berichten über die hochwertigen Bioprodukte an unserer Bedientheke und zeigen Ihnen in unserer neuen Jobbörse, in welchen Bereichen wir noch Verstärkungen und neue Azubis für unseren Zukunftsmarkt suchen.

Martina Cord & Tom Kutsche



Feldsalat – würzig pikant und leicht nussig

Ob Nüssli-, Vogerl- oder Ackersalat, jede Region kennt für ihn eigene volkstümliche Namen: Die beliebteste Salatpflanze für den Winter ist eindeutig der Feldsalat. Dabei handelt es sich ursprünglich um eine einheimische Wildpflanze, die erst im späten Mittelalter kultiviert wurde. Im 16. Jahrhundert sammelte man das „Unkraut“ als Wildsalat und verwendete ihn in der Klostermedizin. Heute wird Feldsalat in ganz Westeuropa

angebaut. Feldsalat schmeckt würzig-pikant und hat eine leichte Nussnote. Er wird hauptsächlich zum Rohverzehr für Salate verwendet und schmeckt besonders gut mit kräftigen Zutaten wie Schinken, Speck, Geräuchertem, Käse oder Senf. Aber auch Früchte wie Birne, Apfel oder Orange harmonieren prima mit ihm. Wir haben Ihnen einige kulinarische Begleiter für den saisonalen Leckerbissen zusammengestellt.

Jahrgangsschinken „Alter Fritz“ geräuchert

Mit Geschmack geadelt: „Alter Fritz“ wird aus der Oberschale, Unterschale und Schinken-nuss gewonnen. Seine aromatische Tiefe ist geprägt von milder Finesse. Der zarte Biss stammt vom italienischen, sehr arbeitsintensiven Herstellungsverfahren – garantiert 12 Monate natürlich gereift und geräuchert.



Jahrgangsschinken „Alter Fritz“ luftgetrocknet

Ein besonders lange gereifter Schinken aus der Oberschale, Unterschale und Schinken-nuss. Ausschließlich mit Meersalz gesalzen und nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven Naturreifeverfahren garantiert 12 Monate gereift und luftgetrocknet.



Holsteiner Katenschinken

Der Abraham-Katenschinken stammt aus Seevetal in der Nordheide. Hier wird er nach überlieferter Handwerkskunst von Hand gesalzen und in traditionellen Reifekammern über Buchenholz geräuchert. Geschnitten aus dem Kernstück, dem wertvollsten Teilstück des Schinkens und ausgezeichnet durch seinen feinen Speckrand, wird er zu einer Gaumenfreude höchster Güte! Mild und fein würzig im Geschmack.



Südtiroler Schinken

Ein absolutes Geschmackserlebnis ist der original italienische Alpenblütenschinken „Al Fiore“. Es ist ein 9 Monate gereifter Rohschinken, der an frischer Südtiroler Bergluft luftgetrocknet wurde. Mit einer Ummantelung aus Rosen-, Sonnenblumen-, Ringelblumen-, Kornblumenblüten und Bergkräutern geschmacklich verfeinert.



Spanischer Rauchschinken

Original spanischer Serranoschinken aus dem Fleisch des Duroc-Schweins. Das Fleisch wird mindestens 12 Monate in speziellen Kammern gereift und leicht geräuchert. Diese spezielle Rauchnote verleiht dieser spanischen Delikatesse einen un-nachahmlichen Geschmack.





Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 g Feldsalat
- 8 Scheiben Schinken
- 1 EL Walnüsse
- 2 Schalotten
- 200 g Shiitake-Pilze
- 4 EL Rapsöl, kalt gepresst
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Weinessig, weiß
- 1 EL Walnussöl, kaltgepresst
- Pfeffer und Salz
- 1 Granatapfel
- 1 Walnussbaguette

Feldsalat mit Schinken

Zubereitung

Feldsalat gründlich waschen, Wurzel entfernen und auf vier Tellern verteilen. Walnuskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Geschälte Schalotten halbieren und in Streifen schneiden. Für das Dressing von den Shiitake die Stiele entfernen und die Pilze zusammen mit den Schalotten in Öl 5 Minuten glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit einer Gabel herauslösen. Dabei den austretenden Saft auffangen und das Ganze zum Dressing geben. Dressing noch warm über den Salat geben. Jede Schinkenscheibe zu einer Rolle formen und mit den Walnüssen über dem Salat verteilen. Dazu das Walnussbaguette reichen.



Feldsalat mit Schinkendatteln

Zubereitung

Küchenfertigen Salat auf Tellern verteilen. Die Datteln entkernen und mit dem Schinken umwickeln, dann halbieren. Die Datteln in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anbraten und zur Seite stellen, nicht zudecken. Die Chilischote entkernen, zusammen mit Schalotten in sehr feine Würfel schneiden und mit dem Rapsöl in der Pfanne, in der zuvor die Datteln angebraten wurden, anbraten. Das Traubenkernöl, den Balsamico, den Aufstrich und den Orangensaft hinzugeben, kurz erwärmen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Warm über den Salat verteilen und im Anschluss die Schinkendatteln darübergeben.



Zutaten

Für 4 Personen:

- 150 g Feldsalat
- 8 Datteln, getrocknet
- 40 g Schinkenscheiben, fein geschnitten
- 1 Stück Chilischote
- 2 kleine Schalotten
- 2 TL Rapsöl, kalt gepresst
- 2 TL Traubenkernöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 TL Aprikosen-Maracuja-Aufstrich
- 50 ml Orangensaft
- Pfeffer und Salz

Neu im
Sortiment
unserer Märkte



Osnabrücker Forscher entwickeln Apfel mit hohem Selen-Gehalt

Der Apfel gehört zum Lieblingsobst der Deutschen. Die knackige Frucht hat wenig Kalorien, aber viele gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Etwa 2.000 Sorten sind im Handel hierzulande erhältlich. Forschende der Hochschule Osnabrück haben das Apfelsortiment nun um ein weiteres Produkt bereichert. Sie entwickelten mithilfe eines neuen Anbauverfahrens nun einen Apfel, der gut für das Immunsystem ist. Diese innovative Neuheit gibt es neuerdings auch in unseren Märkten und hat sich einen festen Platz in den Auslagen der Obstabteilungen erobert.



Der Selstar® hat viele gesundheitliche Eigenschaften:

- Selen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.
- Selen trägt zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei.
- Selen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.
- Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.
- Selen trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei.
- Selen trägt zu einer normalen Spermabildung bei.





Das Besondere: Die neue Frucht namens Selstar hat einen sehr hohen Selen-Gehalt. Im Vergleich zu anderen Äpfeln enthält die neue Frucht mehr als zehnmals so viel Selen und deckt damit rund ein Drittel des Selen-Tagesbedarfes eines Menschen. Das Spurenelement Selen ist lebensnotwendig für den Körper und vor allem für die Immunabwehr. Es ist zwar in vielen Nahrungsmitteln wie Obst und Gemüse enthalten, aber nur in geringen Mengen.

„Normalerweise wachsen Pflanzen auf Böden, die einen geringen Selengehalt haben“, erklärt Diemo Daum von der Hochschule Osnabrück. „Der hohe Anteil an Selen im Selstar resultiert aus einem speziellen Anbauverfahren, durch das die Apfelbäume Selen besser aufnehmen und in den Früchten

einlagern.“ Dabei komme ein besonderer Algendünger zum Einsatz.

Daum ist überzeugt, dass die Apfelkreation eine natürliche Alternative zu Nahrungsergänzungsmitteln ist. Insbesondere Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, sowie schwangere und stillende Frauen sollten auf eine ausreichende Selenversorgung achten, um eine normale Funktion des Immunsystems oder beispielsweise der Schilddrüse zu unterstützen.

Der Selstar ist nicht nur gesund, sondern sticht auch durch seine leuchtend-rote Apfelschale und seinen aromatischen, fein-säuerlichen Geschmack hervor. Der Apfel wurde im Rahmen eines vom Bundesforschungsministerium geförderten Projektes entwickelt. Der Selstar wird umweltschonend von rund

20 ausgewählten Obstbaubetrieben im Alten Land erzeugt. Seit 2019 reift der in mehrjähriger Forschung entwickelte Apfel hier unter dem Einfluss der Nordsee heran, dadurch entwickeln die Früchte ihr besonderes Aroma mit einem ausgeglichenen Zucker-Säure-Verhältnis.

Nicht nur auf Geschmack, Aussehen und Produktnamen wurde viel Wert gelegt, sondern auch auf die Verpackung der Frucht. Der Selstar wird in einer reinen Kartonschale verkauft und leistet damit einen Beitrag zur Vermeidung von Plastikmüll. An der Hochschule Osnabrück geht unterdessen die Forschung an der Apfel-Innovation weiter. Ziel ist es, eine neue Sorte zu züchten, die auch für Allergiker besonders gut verträglich sein soll.





Finden Sie eine neue berufliche Familie – werde Teil des Teams!



DAS ERWARTEN WIR:

Affinität zu Lebensmitteln

Ausdauer und Lernbreitschaft

Spaß am Kundenkontakt

Freude an neuen Herausforderungen

Gepflegtes Auftreten

Leidenschaft für aktives Verkaufen und Servicedenken

DAS BIETEN WIR:



Attraktive, leistungsorientierte Vergütung

Arbeiten in einem „netten“ Team mit gutem Arbeitsklima

Abwechslung durch vielfältige Arbeitsbereiche

Mitarbeiterrabatte und Benefits

Urlaubs- und Weihnachtsgeld

Betriebliche Altersvorsorge und Vermögenswirksame Leistungen

Ausbildungsbegleitende Zusatzschulungen

Kostenübernahme von Weiterbildung

Unterstützung durch Ansprechpartner bei der Einarbeitung

Zusätzlicher Urlaub zur Prüfungsvorbereitung

Sie lieben Lebensmittel, Qualität und Frische? Gelebter Service, ein echtes Lächeln schenken, aktiv beraten – dies gehört für Sie dazu, wenn es darum geht, unseren Kunden ein wahres Einkaufserlebnis zu schenken? Dann sind Sie bei uns genau richtig und finden bei uns Ihre neue berufliche Familie mit langfristiger Zukunftsperspektive. Wir suchen aktive, powervolle Neuzugänge, die zu uns passen und Lust haben, in einem bunten Team zu arbeiten und unsere Kunden mit einer besonderen Vielfalt zu verwöhnen sowie mit gelebtem Service, Freundlichkeit und Fröhlichkeit zu begeistern. Ob in Vollzeit, in Teilzeit oder als Mini-Jobber: Auf unserer Jobbörse zeigen wir Ihnen, in welchen Bereichen wir motivierte Neuzugänge für unsere berufliche Familie suchen, was wir Ihnen alles bieten, was wir erwarten und wo Sie sich bewerben können.



Lust auf eine frische Ausbildung? Dann bewirb dich jetzt!

Du bist für 2022 noch ohne Ausbildungsplatz? Du wünschst dir einen vielfältigen, abwechslungsreichen Job, in dem du viel lernst und den besten Grundstein für deine berufliche Zukunft legst? Ein Team, das dich von Anfang aufnimmt, dir einiges zutraut und mit dem du auch jede Menge Spaß haben kannst? Dann beginnt bei uns deine Zukunftsreise!

Wir suchen:

- Verkäufer/-in
- Kassierer/-in
- Schließkräfte
- Mitarbeiter/-in für die Bedientheken Fleisch, Fisch, Käse
- Mitarbeiter/-in Backstuben und Liebe Lotte

WIR BILDEN AUS:

• Verkäufer/-in

• Kaufmann/-frau im Einzelhandel



• Frischespezialist/-in

Mehr Infos unter www.edeka-kutsche.de oder www.cord-kutsche.de

Bewerbung bitte richten an:

Für die Osnabrücker Märkte

Kutsche GmbH • Frau Quintero
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
karriere@Kutsche-LEH.de • Tel: 05472/ 9819705

Für den Markt in Lotte

EDEKA C und K GmbH & Co. KG • Frau Jenz
Bahnhofstr. 8 • 49504 Lotte
edeka.cordkutsche.lotte@minden.edeka.de • Tel: 05404-6711

Sabrina Brune: von der Verkäuferin bis zur Abteilungsleiterin

Nach ihrer Ausbildung zur Fleischerei-Verkäuferin wechselte Sabrina Brune vor fünf Jahren in den Zukunftsmarkt in Lotte. „Ich wurde von einem jungen, lustigen und fröhlichen Team empfangen, wo sich jeder gegenseitig unterstützt und man sich frei entfalten kann“, blickt die 33-Jährige zurück. Und die Möglichkeit der Entfaltung nutzte Sabrina Brune voll aus: Sie machte eine Fortbildung und arbeitete sich zunächst schnell zur Stellvertreterin hoch und stieg im April 2021 zur Abteilungsleiterin der Bedientheke auf. Sabrina Brune: „Unsere Kunden zu begeistern, macht mir unglaublich viel Spaß, genauso wie die Vielfalt und Abwechslung bei der Gestaltung unserer Auslage und Sortiments. Wir wollen den Kunden immer etwas Neues bieten, da kommt garantiert keine Langeweile auf.“



2021 war viel los in unseren Märkten – ein buntes

VFL-Osnabrück-Sammelalbum

Unter dem Motto „Wo das Herz klebt“ wurde Ende März in unseren Märkten die Sticker-Sammelaktion mit dem VfL Osnabrück gestartet – und viele begeisterte Kunden sammelten fleißig die kleinen Aufkleber in dem Stickeralbum. Unser Kunde und VfL-Fan Peter Böttcher organisierte darauf aufbauend eine Aktion für den guten Zweck.



Jubiläum: 5 Jahre Marktzeitung

Das Marktgeflüster – unsere beliebte Marktzeitung – hat 2021 fünfjähriges Jubiläum gefeiert und ist ins 6. Jahr durchgestartet. Weit mehr als 60 beeindruckende Ausgaben wurden bereits veröffentlicht – und auch weiterhin halten wir Sie so rund um unsere Märkte stets auf dem Laufenden.



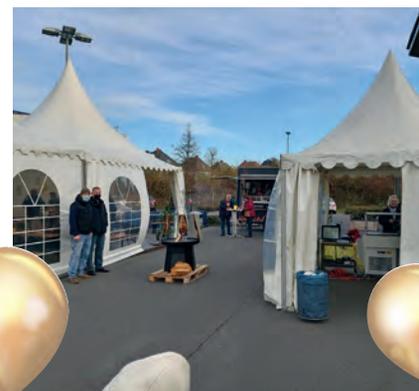
Sponsoring Basketballcamp

Mit vielen Müsliriegeln, frischem Obst und erfrischendem Wasser haben wir das Basketballcamp „N.B.A. – Never Be Average“ des TuS Bad Essen gesponsert.



Fotos © Erik Hillmer & Nico Ahmann

Unter den geltenden Coronabedingungen feierte unser Markt in Voxtrup Mitte November sein 10-jähriges Bestehen mit einer Woche voller attraktiver Rabatte und einem Wochenende voller toller Aktionen.



Jubiläum in Voxtrup



er Jahresrückblick



Pfandspendenaktion für Förderverein

Der Förderverein der Kita St. Antonius Voxtrup stand im Mittelpunkt bei der Pfandspendensammlung in unserem Markt an der Meller Landstraße. Dank der tatkräftigen Unterstützung der Kunden ist wieder ein Betrag von 750 Euro zusammengekommen, den die Ehrenamtlichen in den Bau eines Kaninchenstalls investiert haben.



Projekt „Mehr bewegen, besser essen“

Bei dem Projekt „Mehr bewegen, besser essen“ hat der Auszubildende Cedrik Mühlebäumer aus dem Markt in Eversburg zusammen mit der EDEKA-Stiftung die Jungen und Mädchen der Heinrich-Schüren-Grundschule für Themen wie „ausgewogene Ernährung“, „Bewegung“ und „Verantwortung“ sensibilisiert.



Bei den Aktionen „Kauf eins mehr!“ und „Aufrunden bitte!“ zugunsten der Osnabrücker Tafel haben wir Sie zum Mitmachen aufgerufen – mit beachtlichem Erfolg. 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.



Aktion „Aufrunden bitte!“

Im Rahmen der „Rüssel voraus“-Aktion unterstützen unsere Märkte den Zoo Osnabrück bei der Finanzierung zum Bau eines neuen Elefantenparks mit dem Verkauf von vielen Zoo-Produkten. Als Dankeschön hat der Zoo unsere Mitarbeiter und deren Familien zum Kennenlernen eingeladen.

Zoo-Besuch und „Rüssel voraus“-Aktion



Leckere Pop Dots aus unseren Backstuben



Jetzt zugreifen und probieren!

Klein, aber oho: die aus den USA nach Europa gekommenen Cake-Pops sind kleine Kuchen am Stiel. Genauer genommen sind es kleine Kuchenbällchen, in denen ein Lolli-Stiel eingesteckt wird. Die Cake-Pops sind nicht nur besonders bei Kindern beliebt, sondern auch erwachsene Gäste lassen sich beim Kuchenbuffet im Handumdrehen dafür begeistern. Cake-Pops kommen häufig in poppig-bunten Farben daher und sehen zum Anbeißen gut aus – in unseren Backstuben finden Liebhaber mit den Pop Dots (ohne Stiel) eine leckere Abwandlung der Cake-Pops in den Sorten Haselnuss, Pistazie und Pink, die genauso köstlich sind. Sie können sich einzelne Pop Dots aussuchen oder eine gemischte 5er-Spartüte zusammenstellen, ganz nach dem persönlichen Geschmack. Die kleinen Kuchen-Spezialitäten müssen Sie unbedingt mal probieren! Nicht erhältlich in den Märkten in der Krahnstraße, Lotter Straße und Johannisstraße.

Cake-Pops einfach selbst gemacht

Zutaten

Für 20 Portionen:

- 300 g Biskuitboden
- 60 g Butter, weich
- 125 g Frischkäse, natur
- 100 g Puderzucker
- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 Handvoll Schokoladenstreusel
- 1 Handvoll Kokosflocken
- 1 Handvoll Zuckerperlen

Zubereitung

Den Biskuit oder Rührkuchen fein zerbröseln. Butter, Frischkäse und Puderzucker mit dem Handrührgerät vermischen und in die Kuchenbrösel einarbeiten. Etwa 20 Kugeln formen, in Folie einwickeln und im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 4 Schälchen mit bunten Zuckerperlen, Kokosflocken, Schokoladenstreuseln und bunten Zuckersternen füllen. Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils einen Lutscher-Stiel in jede Teigkugel stecken, in die Schokolade tauchen und zum Trocknen in einen Styroporblock stecken. Kurz bevor die Schokolade anzieht, die Cake-Pops abwechselnd in die vorbereiteten Schalen mit den Verzierungen wälzen.

Vegane Auswahl wird jetzt noch bunter

Auch in der dunklen Jahreszeit werden die Regale unserer Märkte immer bunter, denn „vehappy“ ergänzt das vegane Sortiment um weitere, farbenfrohe Neuprodukte. Mit dabei sind u. a. veganer Ei-Ersatz, rein pflanzlicher Hirtenkäse auf Kokosnussölbasis und veganer Käseersatz mit Goudageschmack in Scheiben oder als Reibekäsealternative (beides auf Kokosnussölbasis). Doch „vehappy“ macht nicht nur äußerlich richtig was her, sondern sorgt auch bei der Auswahl der Zutaten für sorgenfreie Vegan-Happiness, denn tierische Inhaltsstoffe, Chemie und ähnliche Zusätze sind wie bei allen „vehappy“-Produkten nicht enthalten.

Hirtengenuss

Die Gerüchteküche brodelt. Über „vehappy“ Hirtengenuss wird viel geredet: Der „Käse“ schmeckt wie ganz normaler Hirtenkäse, sagen die einen. Er ist zu 100 % vegan und wird auf Basis von Kokosöl hergestellt, sagen die anderen. Was sollen wir sagen? Beides stimmt!

Scheiben mit Gouda-Geschmack

Sag mal Cheese – der vegane Käseersatz mit Goudageschmack von „vehappy“ zaubert allen Käsefans ein Lächeln ins Gesicht, sogar denen, die der Meinung sind, dass veganer Aufschnitt Käse ist. Kein Wunder! Schließlich schmecken und riechen die pflanzlichen Scheiben auf Basis von Kokosöl einfach wunderbar nach – genau – Gouda!

Bio-Ei-Ersatz

Ab sofort bleiben Hühnereier im Nest, denn mit dem Bio-Ei-Ersatz von „vehappy“ lassen sich leckeres Rührei und köstliche Omeletts ruckzuck auch ganz ohne Eier zubereiten. Herzhaft gewürzt auf Basis von Kichererbsenmehl, natürlich 100 % vegan – die ideale pflanzliche Alternative für das große Frühstück, den schnellen Hunger und die gute Tat, denn als Träger des „Schützt mich!“-Siegels unterstützt „vehappy“ die „Initiative Lebenswert“, die sich für den Schutz männlicher Küken einsetzt.

Die Auswahl
variiert in unseren
Märkten!

Käse des Monats

Bio-Dorfkäse mit Wiesenblumen und feinen Gewürzen

Die Hofkäserei Belrieth liegt am Rande des Naturparks Rhön inmitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen. Mit jahrzehntelanger Erfahrung erzeugt die Hofkäserei aus frischer Biomilch vom benachbarten Ökozentrum Werratal ihre Biokäsespezialitäten – darunter auch den Wiesenblumen-Dorfkäse. Der Käse wird traditionell in reiner Handarbeit hergestellt und individuell verfeinert. Am Anfang der Reifung befindet sich ein fester Kern im Käse, dieser wird mit zunehmender Reifung immer weicher, bis er komplett verschwunden ist und ein cremig-weicher Käse entstanden ist. Geschmacklich ist der Käse mild-würzig bis kräftig-aromatisch, zugleich aber auch rahmig und zeigt frische-blumige Noten durch Gewürze und Wiesenblumen, die auf seiner Rinde zu finden sind.



Wein des Monats

Ritmo de la Vida Tempranillo

Anbaugebiet:	Navarra, Spanien
Art:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Die nordspanische Region Navarra vereint atlantisches mit mediterranem Klima und bringt sehr harmonische Rotweine hervor. Der Ritmo de la Vida zeigt sich würzig und intensiv, mit eleganten Noten von reifen Pflaumen und Kirschen.
Kulinarischer Tipp:	Der Wein lässt sich vielseitig kombinieren, er passt gut zu Gazpacho und herzhaften Tapas ebenso wie zu Thunfisch, geschmortem Lamm oder pikanten Tintenfischgerichten.
Trinktemperatur:	16-18 °C
Alkohol:	13,5 %



Veranstungstipps



© Stephan Glagla

Alle
Veranstaltungen
unter Vorbehalt!

LUCIA DI LAMMERMOOR: ewige Liebe, dramatische Rache, grandiose Musik

In den Nebeln des alten Schottlands verliebt sich Lucia in Edgardo – den Todfeind ihrer Familie. Beide schwören einander ewige Treue, doch Lucias Bruder Enrico will sie mit dem einflussreichen Lord Bucklaw verheiraten. Zur Ehe mit einem ungeliebten Mann gezwungen, tötet Lucia noch in der Hochzeitsnacht ihren frisch angetrauten Ehemann und ein Blutreigen beginnt. In Gaetano Donizettis LUCIA DI LAMMERMOOR herrscht ein Klima der Sehnsucht, Rache und Mystik. Die Oper begeistert mit einem schaurig-schönen Gefühl und wunderschöner Musik. Weitere Infos unter: www.theater-osnabrueck.de.

Am 14. Februar ist Valentinstag und das auch im Zoo Osnabrück. Für alle Paare, die einen romantischen Abend in der Tierwelt des Schölerbergs verbringen möchten, bietet der Zoo die romantische „Tour d'Amour“ an. Los geht es mit einem Prosecco-Empfang am ZOOeingang, von wo aus mit Zoopädagogen bei einer 90-minütigen Zooführung die „Liebeswelt der Tiere“ im Zoo entdeckt wird. Die Führungen starten jeweils um 18, 19 und 20 Uhr. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter www.zoo-osnabrueck.de.

Auch abseits des Valentinstags lässt sich im Zoo Osnabrück viel Spannendes entdecken. Bei den Zebras kam Anfang Januar Nachwuchs zur Welt. Das kleine Fohlen namens Melvin galoppiert bereits munter über die frisch sanierte Zebraanlage in der Tierwelt „Takamanda“. Nur wenige Meter weiter machen es sich die Schimpansen in einem neuen Komfortbereich mit Wintergartenflair bequem. Direkt am Besucherweg ist für die Menschenaffen ein überdachter Außenbereich mit Windschutz, Wand- und Fußbodenheizung entstanden.

Valentinstag und Zebrnachwuchs im Zoo Osnabrück



© Zoo Osnabrück

Lisa Feller „Ich komm' jetzt öfter!“

Ob im Fernsehen, auf den angesagten Bühnen der Republik oder in der Timeline ihrer zahlreichen Bewunderer: Die sympathische Komikerin ist überall ein mehr als nur gern gesehener Gast. Genau deswegen ist es auch nicht verwunderlich, dass Lisa Feller selbstbewusst in ihrem neuen Programm verspricht: „Ich komm' jetzt öfter!“ Und das ist ein Glück für jeden, der wissen möchte, wie das eine berufstätige „Supermom“ hinbekommt! Die Frage ist nur: Wie oft darf eine Mutter denn etwas für sich tun, ohne als egoistische Rabenmutter dazustehen? Und wenn eine attraktive Entertainerin behauptet „Ich komm' jetzt öfter!“, drängt sich geradezu die nächste Frage auf: Gilt das auch fürs Überleben im erotischen Alltagsdschungel, zwischen flotter Anmache an der Wursttheke und frivolem Kugelschreibertauschen mit dem Single-Vater beim Elternabend? Der Termin ist am Sonntag, 27. Februar, um 20 Uhr – weitere Informationen unter www.osnabrueckhalle.de.





Vogel des Jahres 2022: Wiedehopf flattert an die Spitze



Gestreifte Flügel, aufstellbare orangene Haube und ein langer Schnabel: Deutschland hat einem Aufruf des NABU folgend den Wiedehopf zum „Vogel des Jahres 2022“ gewählt! In unserer Kinderecke wollen wir euch den bunten Vogel zusammen mit dem NABU mal genauer vorstellen, denn seine Population gilt trotz seines tollen Aussehens in Deutschland nämlich als gefährdet.



Aussehen

Er ist einer der auffälligsten heimischen Brutvögel. Sein dunkler Schnabel ist bis zu sechs Zentimeter lang. Kopf, Nacken und Hals sind wie seine Scheitelfedern orange-braun gefärbt. Die Spitzen der Scheitelfedern sind schwarz. Der Rücken und breiten Flügel sind schwarz-weiß gebändert, die Schwanzfedern schwarz.

Verhalten

Seine Beute jagt er am Boden. Zum Brüten nutzt er Spechthöhlen, Nischen, Mauerspalt, Steinhaufen oder auch Nistkästen. Er braucht wenig Nistmaterial und formt manchmal lediglich eine Mulde, in die die Eier gelegt werden. Die markante Haube richtet er auf, wenn er gerade gelandet ist.

Lebensraum

Der Wiedehopf benötigt halboffene bis offene insektenreiche Landschaften. Weinberge, Obstgärten und Böschungen mit lockerer Vegetationdecke nutzt er gerne. Er ist ausschließlich in wärmeren Regionen verbreitet.

Gefährdung

Die Population des Wiedehopfes ist in Deutschland gefährdet, da es aufgrund fehlender Lebensräume immer noch wenige Brutpaare gibt. Doch der Bestand dieses wärmeliebenden Vogels wächst, ein klares Anzeichen des Klimawandels.

Zugverhalten

Der Wiedehopf zieht im Spätsommer in die Überwinterungsgebiete im tropischen Afrika und in der Sahelzone. Ab März beginnt er, wieder in die Brutgebiete zurückzuziehen. Zur Zugzeit macht er auch mal in Gärten Rast.

Nahrung

In erster Linie ernährt er sich von größeren Insekten und deren Larven. Der Wiedehopf frisst gerne Käfer, Grillen, Heuschrecken und Schmetterlingsraupen, aber auch Spinnen, Regenwürmer und Eidechsen stehen ab und zu auf seinem Speiseplan.



Fotos © NABU

„Immer ein gutes Stück nachhaltiger“ – Bioprodukte in unserer Bedientheke

„Immer ein gutes Stück nachhaltiger“ – das sind die Bioprodukte in unserer Bedientheke. Ob Hackfleisch vom Schwein oder Braten, Rouladen oder Steaks vom Rind: Bei uns finden Kunden, die Wert auf eine nachhaltige Aufzucht der Tiere legen, eine Auswahl von knapp einem Dutzend Artikeln in unserer vielseitigen Auslage. Die hochwertigen Bioprodukte liegen in einem eigenen Bereich der Bedientheke aus und sind durch Scheiben von dem restlichen Sortiment getrennt – leicht zu erkennen an der typischen grünen Farbe für Bioprodukte. Ob das Besteck, die Tablets oder die Preisauszeichnung, alles ist bewusst in Grün gestaltet, damit der Kunde es auf einen Blick erkennen kann.

Die Bioschweine und -rinder stammen allesamt aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung. Für die Rinder bedeutet das, dass sie während der gesamten Weidesaison draußen stehen, in der Stallsaison Zugang zum Außengelände haben und mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben genießen. Für die Schweine bedeutet das sogar 100 Prozent mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben sowie ebenfalls ein Zugang zum Außenklima. Bei den Bioprodukten kann es phasenweise zu Engpässen kommen, daher ist bei wichtigen Anlässen eine rechtzeitige Vorbestellung sinnvoll.



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.

Santaniello-Hundefutter: Handwerk statt Massenware



Azubi Timo Kuhlmann ist von der Qualität des „Santaniello“-Hundefutter: überzeugt und bringt immer mal wieder neue Produkte ins Regal.

Das Team des Zukunftsmarkts von Cord & Kutsche liebt nicht nur Lebensmittel für den Menschen, sondern auch deren Vierbeiner liegen uns am Herzen. Insbesondere für Hundebesitzer hat das Team mit den edlen Produkten von Santaniello aus Osnabrück echte Leckerbissen für Ihre treuen Fellnasen im Sortiment. „Die Optik und die Auswahl der Geschmacksrichtungen ist schon was ganz Besonderes – und es kommt direkt aus der Region, besser geht es nicht“, findet Timo Kuhlmann, der für die Abteilung Tiernahrung verantwortlich ist.

1998 gründete Nicola Santaniello als gebürtiger Italiener die Backwarenmanufaktur „Feinkost für Tiere“. Mit seiner Interpretation von gesunden Hundekekse eroberte er im Sturm Mensch- und Hundeherden. Heute führt sein Sohn Gordon Santaniello das Unternehmen in zweiter Generation. „Der Hund lebt natürlich nicht vom Keks allein und so haben wir auch ein naturgesundes Hundefutter entwickelt“, so Gordon Santaniello.

Mittlerweile bietet Santaniello ein großes Produktsortiment: Es reicht vom Edelgebäck über italienische Edelschinkenknöcher bis hin zu täglichen Mahlzeiten. Gelernte Bäcker, Bäckermeister und Konditoren zaubern täglich bis zu 800 kg der köstlichen Hundespeisen. Handwerk statt Massenware – das ist die Devise.

„Wir legen viel Wert auf Rohstoffe in Lebensmittelqualität, da auch unsere Fellnasen hochwertiges Futter erhalten sollen. Im Vordergrund steht hier immer das Wohlergehen der Tiere“, erklärt Gordon Santaniello. „Dabei geht es nicht nur um den Vierbeiner, der eine hochwertige Mahlzeit erhalten soll, sondern auch um den Bezug des Fleisches, welches vorwiegend aus regionalen Landschlachtereien stammt. Wir achten mit größter Sorgfalt darauf, woher unsere Rohstoffe stammen, und wie diese gewonnen werden. In unser Futter kommt ausschließlich das, was der Vierbeiner für eine artgerechte und ausgewogene Ernährung benötigt. Dabei verzichten wir auf überflüssige Inhaltsstoffe, die einfach nur nett klingen.“

