

CORD & KUTSCHE

Themen

- US-Kultgetränk Eggnog
- Angus-Fleisch aus Norddeutschland
- Herbstcamp der SF Lotte
- Mit Nüssen Nashörner retten

Wir wünschen Ihnen genussvolle Feiertage!



Liebe Gäste,
das gemütliche Weihnachtsfest und der Jahreswechsel stehen vor der Tür und es steht eine Zeit der Gemütlichkeit, Besinnung, Ruhe und auch des Genusses bevor. Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten trotz der aktuellen Umstände ein liebe- und genussvolles Fest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr 2022 – mögen alle Ihre guten Vorsätze in Erfüllung gehen. An dieser Stelle möchten wir uns von ganzem Herzen bei allen unseren Gästen für die zum Teil schon sehr langjährige Treue bedanken, die für unsere Mitarbeiter und uns sowohl ein Zeichen der Wertschätzung als auch ein Ansporn sind, Ihnen auch weiterhin tagtäglich den größtmöglichen Service zu bieten. Bleiben Sie oder werden Sie wieder gesund – genießen Sie die Feiertage in vollen Zügen. Ein paar Inspirationen dazu finden Sie auf den folgenden Seiten!

Martina Cord & Tom Kutsche

Eggnog: das US-Kultgetränk zu Weihnachten



Was bei uns hierzulande der Glühwein in der Advents- und Weihnachtszeit ist, ist in den USA, Großbritannien und auch Kanada der Eggnog ein warmer Eierpunsch, der mit Leidenschaft genossen wird und in keinem Haushalt fehlen darf. Der Begriff „Eggnog“, zum ersten Mal schon 1796 schriftlich erwähnt, ist seit dem 19. Jahrhundert in amerikanischen Kochbüchern zu finden, und setzte sich schließlich als traditionelles Kultgetränk zu Weihnachten und auch zum Jahreswechsel durch. Hauptbestandteile sind Eier, Milch, Zucker, Sahne und Rum, Whisky oder eine andere Alkoholsorte. In Deutschland ist das Getränk mittlerweile auch angekommen, wird aber meist mit dem klassischen Eierlikör zubereitet, da dieser viele Zutaten schon miteinander vereint. Bei uns im Zunkunftmarkt finden Sie den trendigen Eierlikör GOLDELSE, eine ganz besondere Kreation, im Sortiment – zusammen mit unseren zwei leckeren Rezepten steht dem genussvollen Eierpunsch-Vergnügen nichts mehr im Wege!

Eierlikör GOLDELSE: „Geschmack wie früher bei Oma“

Seit einigen Monaten ist bei EDEKA Cord-Kutsche der Eierlikör GOLDELSE erhältlich, der schnell eine treue Fangemeinde gefunden hat. Gründerin von GOLDELSE Likör ist Yvonne Henning, die sich mit ihrer kleinen Manufaktur den Traum erfüllt hat, aus dem Büroalltag auszubrechen und ein eigenes Projekt auf die Beine zu stellen. Die Spirituose aus ihrem verstaubten Image zu befreien und dabei ein qualitativ hochwertiges Manufakturprodukt zu kreieren, macht der Eierlikörliebhaberin viel Freude.

GOLD ELSE



Dabei legt sie Wert auf den typischen Geschmack von Eierlikör: Cremig mit einer sehr sanften Alkoholnote. Echte Bourbonvanille gibt dem Likör eine feine Nuance. „Es soll schmecken wie früher bei Oma und schöne Erinnerungen wecken“, sagt Henning. Dieser Gedanke spiegelt sich ebenfalls in dem traditionellen Verpackungsdesign wider: Eine kleine Milchflasche mit einer Papierhaube und einem Huhn als Logo. Die Konfektionierung der hübschen Flaschen hat Henning den Behindertenwerkstätten der Lebenshilfe übertragen. Hier wird in vielen einzelnen Arbeitsschritten mit viel Liebe zum Detail geschnitten, ge- klebt und verpackt.





Eierlikör-Trifle

Zutaten (4 Portionen)

Zutaten (für 4 Portionen):

- 250 g Vollkornkekse
- 100 g Butter
- 200 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml Eierlikör
- 2 Pfirsiche
- Haselnuss-Krokant
- Minze

Zubereitung

Für das Dessert die Vollkornkekse mit einem Stampfer zerbröseln. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter die Keksbrösel mischen. Die Keksmasse zu je einem Viertel in Dessertgläser füllen und am Boden leicht andrücken. Die Pfirsiche waschen und zusammen mit dem Eierlikör pürieren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree in einem Topf erwärmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter das Püree heben. Das Pfirsich-Eierlikör-Püree auf die Keks-schicht in die Dessertgläser gießen und diese für mindestens 1 Stunde kaltstellen. Die Schlagsahne als letzte Schicht über das Püree geben und nochmals für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Das Eierlikör-Trifle nach Belieben mit Haselnusskrokant und Minze garnieren und genießen.

Weihnachtlicher Eierpunsch

Zutaten (für 4 Portionen):

- 250 ml Milch • 500 ml Eierlikör
- 1 Vanilleschote • 1 TL Zimt
- 1 Msp. Meersalz • 4 EL Karamellsauce
- 5 Karamellbonbons
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Milch und den Eierlikör zusammen mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zimt in einem Topf auf ca. 40 °C bis 50 °C erwärmen. Der Eierlikör darf nicht zu stark erhitzt werden, da er ab ca. 60 °C gerinnt. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die Karamellsoße mit dem Meersalz mischen. Die Karamellbonbons grob zerschneiden und unter die Karamellsoße mischen. Den warmen Eierpunsch in Gläser füllen und mit Sahne und Karamellsoße servieren.





Edle Tropfen für die Feiertage



Während der Weihnachtstage und zum Jahreswechsel stehen Geselligkeit und gutes Essen im Vordergrund, doch erst ein guter Drink danach rundet ein festliches Menü oder das Feiern des Jahreswechsels perfekt ab. Ob Whisky, Rum, Wodka, Gin, Sekt oder Wein: Da hat jeder seinen ganz persönlichen Favoriten im Glas. Unser Spirituosen- und Weinexperte Stefan Puke hat für jeden Geschmack ein paar edle Tropfen aus unserem Sortiment zusammengestellt, mit denen Sie die Feiertage rundum zelebrieren können.



Pur oder gekühlt? Tipp des Experten:

Ob Whisky, Wodka oder Rum: Liebhaber trinken Spirituosen gerne pur, um die Aromen besser schmecken zu können. Doch auch die gekühlte Variante ist durchaus legitim. Eiswürfel kühlen den Drink nicht nur, sie strecken ihn auch. Specksteine oder ein im Froster gekühltes Glas beugen dem Verwässern vor. Am Ende ist es eine reine Geschmacksfrage – tasten Sie sich mit kleinen Gläsern langsam an Ihren Favoriten ran!

Mermaid Gin – ein Hauch von Meer

Ein Gin wie ein Meeresrauschen. Liegt vielleicht daran, dass die perfekten Zutaten an der britischen Küste direkt vor der Haustür der Brennerei wachsen. Zu den Botanicals zählen unter anderem Wacholder, Hopfen, Engelwurz, Zitronenzeste, Holunderblüten, Süßholz- sowie Veilchenwurzel, Koriander, Paradieskörner und thematisch sehr gut passender Meerfenchel. Schon beim Öffnen der Flasche weht der Nase eine leichte Brise mit etwas Salz entgegen, die von einer zitronigen Frische eingefangen wird, ehe die Würze der Botanicals die Geschmacksnerven zum Tosen bringen. Auf einer Welle angenehmer Pfeffrigkeit segelt der Gin den Gaumen entlang.



Lillet – der französische Aperitif-Klassiker

Der Lillet ist der fruchtiger Weinaperitif mit langer französischer Historie. Die Mischung aus Weinen des weltbekannten Anbaugebietes Bordeaux und exotischen Zitrusfrüchten aus aller Welt geben dieser Liaison seit 1887 ihren einzigartigen und fruchtig runden Geschmack. Spätestens seit seinem Auftritt in James Bond „Casino Royal“ genießt der fast in Vergessenheit geratene Aperitif-Klassiker eine neue Aufmerksamkeit. Lillet überzeugt durch klassische Eleganz und einen frischen Geschmack. Ob pur, auf Eis, als leichter Aperitif oder als ideale Cocktailzutat: Lillet kann man auf vielerlei Art genießen.



Tipp des Experten:
Thomas Henry Tonic Water,
der perfekte Begleiter



Wodka aus Frankreich? Grey Goose Vodka!

Der Grey Goose Vodka ist aus der Entschlossenheit geboren, einen französischen Wodka zu kreieren, der seinesgleichen sucht. Jede Flasche Grey Goose Vodka bringt die Essenz der besten Zutaten aus Frankreich zum Ausdruck: weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der Cognac-Region. Vom Anbau bis zur Abfüllung begleitet von dem Maître de Chai François Thibault, dessen Expertise und Engagement in jeden exklusiven Produktionsschritt einfließen. In der Nase zeigt er sich sehr zart und blumig, am Gaumen süß und rund, im Abgang kräftig und karamellig.



„Wa-Rum“ nicht? Don Papa Baroko

Die Grundlage für den Rum bildet schwarze Zuckerrohrmelasse, die auch als „schwarzes Gold“ bezeichnet wird. Der Baroko reift mehrere Jahre am Fuße des Vulkans Kanlaon in Ex-Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche, bevor die Destillate für ein reiches und weiches Finish zu einem Blend vermählt werden. Der so entstandene Blend spiegelt den originalen Geist von Don Papa: reich an Zitronen- und Vanillearoma, vollmundig mit Noten von kandierten Früchten und Honig. Das Ganze mündet in einen kraftvollen und langen Abgang mit Rosinen und einem trockenen Hauch von getoasteter Eiche. Baroko schmeckt pur, auf Eis oder in Cocktails.

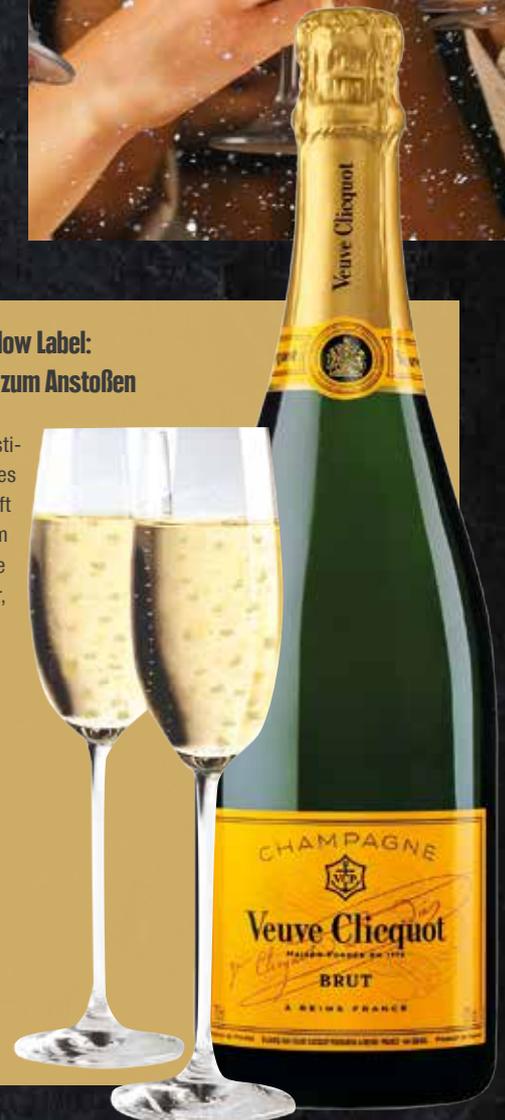
Dalwhinnie Whisky: süße Grüße aus den Highlands

Der Dalwhinnie 15 Jahre ist ein Single Malt Whisky aus den schottischen Highlands und hat ein markantes Aroma von Heidekraut und Rauch. Insgesamt verbreitet der Single Malt einen weichen, aromatischen Geschmack mit einer leicht fruchtigen Süße und Noten von Vanille und Honig. Neben einem traditionellen Herstellungsverfahren setzt Dalwhinnie auf Wasser aus dem 600 Meter hoch liegenden „Lochan an Doire Uaine“ – gälisch für „See mit dem grünen Gebüsch“ – und Gerste aus dem umliegenden Hochland.



Veuve Clicquot Brut Yellow Label: perfekter Champagner zum Anstoßen

Yellow Label ist der stilistische Inbegriff des Hauses Veuve Clicquot. Die Kraft des Pinot Noir verleiht dem Cuvée eine facettenreiche Intensität und Struktur, während die Reserveweine Chardonnay und Meunier für eine konstante Qualität sorgen. Ganz nach dem Credo von Madame Clicquot: „Only one quality, the finest!“ Der Champagner prickelt besonders angenehm, ohne zu aufdringlich zu sein, und zeigt beim Trinken angenehm fruchtige Noten und eine dynamische Spritzigkeit.





Raclette-Käse: eine Vielfalt zum Dahinschmelzen



Ein herrliches Raclette-Essen ist sehr gesellig und kann schon mal den ganzen Abend dauern. Jeder kann ganz nach seinem Belieben leckere Zutaten miteinander kombinieren und mit einer schönen Scheibe Käse überbacken. Einfach zum Dahinschmelzen! Die Käsetheken unserer Märkte bieten Ihnen eine enorme vielfältige Auswahl an schmackhaften Käsesorten: von klassischem Raclette-Käse über geschmackliche Neuinterpretationen davon mit Trüffel, Chili, Pfeffer oder Knoblauch bis hin zu vielen anderen Käsearten, die sich ebenfalls bestens eignen. Unsere Käse-Expertin Silke Thies erklärt, worauf es bei der Käse-Wahl ankommt – außerdem geben wir Ihnen noch ein paar Genussempfehlungen für einen Nachtischgang beim Raclette.

„Beim Käse sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt“

Frau Thies, was muss ein guter Raclette-Käse können?

Am allerwichtigsten bei einem guten Raclette-Käse ist, dass er schön in dem Pfännchen schmelzen kann. Traditionell Schweizer Raclette-Käse hat auch einen leicht würzigen, aromatischen Eigenschmack. Gleichzeitig sollte er aber nicht zu doll riechen, denn wenn der Käse warm wird, breitet sich der Geruch noch mehr aus – manch eine Nase ist da etwas empfindlich.

Was sind die klassischen Raclette-Käsesorten?

Der originale Raclette-Käse, wie von Emmi, kommt traditionell aus der Schweiz, die haben das Raclette auch erfunden. Auch der französische Riches Monts Raclette-Käse ist bei den Kunden sehr beliebt. Der ist noch etwas milder im Geschmack, also für alle, die es nicht so intensiv mögen.

Welche Käsesorten empfehlen Sie, wenn es ein Kunde etwas außergewöhnlicher mag?

Da haben wir viele besondere Sorten im Sortiment, beispielsweise mit Pfeffer oder Knoblauch, die noch eine besondere Note mit einbringen. Aber auch Weichkäse wie Gorgonzola, Camembert oder Reblochon können für Abwechslung sorgen. Generell eignet sich jeder gut schmelzende Käse ab einem Fettgehalt von 45% – beim Käse sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt.

Welche Käsesorten eignen sich eher nicht fürs Raclette?

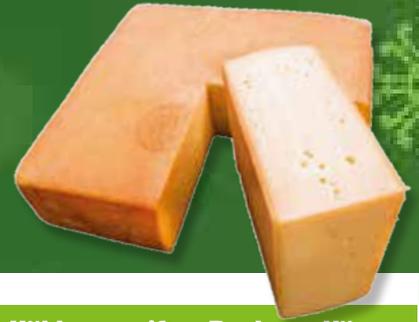
Beispielsweise fettreduzierte Käse eignen sich überhaupt nicht. Sie werden nur hart und schmelzen nicht, den kriegt man am Ende nur schwer aus einem Raclettepfännchen wieder raus.

Wie dick sollte eine Scheibe Raclette-Käse sein?

Von der Dicke her sollte sie ungefähr das Doppelte wie eine normale Aufschnittscheibe haben. Bei sehr festen oder intensiven Käsesorten würde ich die normale Stärke empfehlen, da sie sonst nicht schmelzen oder geschmacklich alles andere überlagern. Auf Wunsch schneiden wir den Kunden natürlich den Käse in die favorisierte Dicke.



Ein Blick in unser Sortiment



Knoblauch Raclette-Käse

Die Gaumenfreude für alle Liebhaber der scharfen Knolle, welche die Abwechslung lieben. Der Raclette vom Bodensee in der Schweiz ist mit frisch geschnittenem Knoblauch verfeinert und verleiht dem Käse sein einzigartiges Aroma, das besonders gut beim Schmelzen zur Geltung kommt.

Wiesenblumen Raclette-Käse

Der Maiblumen Raclette-Käse ist ein Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch. Ausschließlich hergestellt aus frischer Mai-Bergmilch. Würzig im Geschmack, dank Weidefütterung der Kühe auf frischen, saftigen Frühlings-Bergweiden. Der Käseteig ist elfenbeinfarbig und sehr gut schmelzbar.

Höhlengereifter Raclette-Käse

Die hervorragende Schmelzbarkeit dieses klassischen Raclette-Käses überzeugt immer. Sein typisch würziger Geschmack, kombiniert mit einer cremigen und vollmundigen Konsistenz, ergibt ein stimmiges Gesamtpaket. Die schöne, essbare Naturrinde erhält der Käse durch die Kellerlagerung auf Holzbrettern.



Zutaten (4 Portionen)

Für das Pfirsich-Raclette:

- 2 Pfirsiche
- 30 g Pistazien, gehackt
- 3 EL Kokoschips
- 50 g Schokolade, weiß

Für das Feigen-Raclette:

- 4 Feigen
- 4 EL Haselnüsse, gehackt
- 4 TL Ahornsirup
- 80 g Ziegenkäse

Für das Birnen-Raclette:

- 2 kleine Birnen
- 10 Walnushälften
- 4 TL Honig
- 80 g Gorgonzola

Für das Bananen-Raclette:

- 1 große Banane
- 4 Haferkekse
- 3 EL Erdnüsse, gesalzen
- 50 g Schokolade

Zubereitung

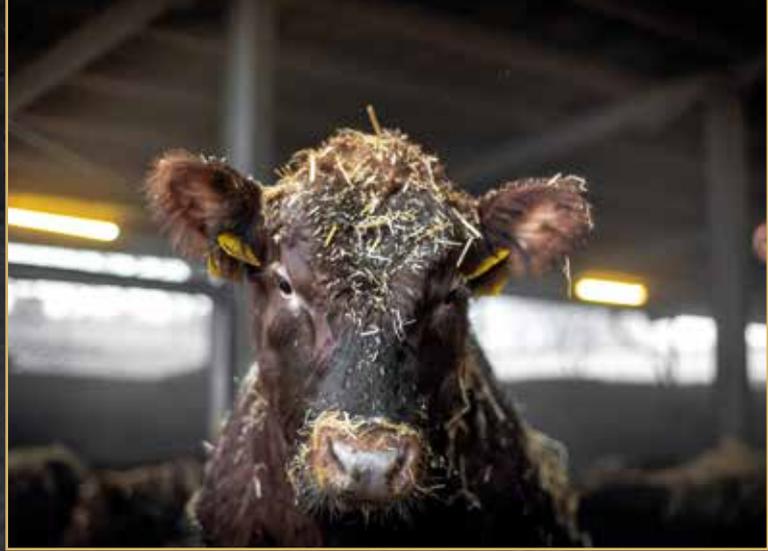
Für das **Pfirsich-Raclette** die Pfirsiche waschen, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Weiße Schokolade auf einer Küchenreibe fein raspeln. Pfirsichspalten, Pistazien, Kokoschips und weiße Schokolade auf 4 Pfännchen verteilen und für 3-5 Minuten grillen. Süßes Raclette nach Belieben mit frischen Kräutern garniert servieren und warm genießen.

Für das **Feigen-Raclette** die Feigen waschen und vierteln. Ziegenkäse zerbröseln. Feigen, Haselnüsse und Ziegenkäse auf 4 Pfännchen verteilen, mit je einem Teelöffel Ahornsirup beträufeln. Für 3-5 Minuten grillen.

Für das **Birnen-Raclette** die Birnen waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Gorgonzola zerbröseln. Birnen, Walnüsse und Gorgonzola auf 4 Pfännchen verteilen, je einen Teelöffel Honig darüber verteilen und für 3-5 Minuten grillen.

Für das **Bananen-Raclette** die Banane schälen und in dicke Scheiben schneiden. Haferkekse grob zerbröseln. Erdnüsse ggf. klein hacken. Schokolade auf einer Küchenreibe fein raspeln. Alle Zutaten auf 4 Pfännchen verteilen und für 3-5 Minuten grillen.

Nachtisch aus dem Pfännchen: Süßes Raclette



Feiertags-Genuss: Regionales Angus Fl

Die Rinderrasse Deutsche Angus wird seit den 50er-Jahren in Deutschland gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung aus heimischen Rassen wie Deutsch Holstein und Fleckvieh mit dem ursprünglich schottischen Aberdeen Angus. Deutsche Angus Rinder sind äußerst widerstandsfähig, robust und leichtkalbig. Die Tiere sind entweder einfarbig schwarz oder rot und stets hornlos. Rassentypisch ist außerdem ihre Gutmütigkeit und ruhige Art. Daher eignen sie sich auch besonders für den Einsatz der Landschaftspflege.

Das Fleisch der Tiere, das es seit Neustem an Kutsches Bedientheken gibt, ist deutlich marmorierter als herkömmliches Rindfleisch. Feine Fettäderchen bescheren dem Genießer ein exklusives und zartes Geschmackserlebnis. Das feinfaserige Fleisch der Tiere, welche in Deutschland geboren, gemästet und geschlachtet werden, ist unglaublich köstlich und reich an gesunden Omega3-Fettsäuren.

An Kutsches Bedientheken erhalten Sie auf Bestellung die Teilstücke Filet, Entrecôte, Roastbeef und Hüfte als Kurzbratartikel für den perfekten Steakgenuss. Die wunderbar saftigen Bratenartikel Rouladen, Tafelspitz und Rinderbraten eignen sich hervorragend für den alltäglichen, aber auch besonderen Anlass.

Die Tiere stammen aus drei ausgewählten Betrieben im Norden Deutschlands. Hierbei handelt es sich um die Höfe der Familien Schmedt und Meyer aus Stemwede und die Agrargesellschaft Börde mbH in Rottmersleben. Alle auf diesen Betrieben aufgezogenen Rinder stammen aus der Mutterkuhhaltung und sind mindestens sechs Monate von ihrer Mutterkuh gesäugt und aufgezogen worden. Nach der Trennung von der Mutter erfolgt die weitere Aufzucht in einem Stall mit Strohhaltung. Hier haben die Rinder ständigen Kontakt zum Außenklima und zudem deutlich mehr Platz, als in der konventionellen Rinderhaltung.





ei sch aus Norddeutschland



Wintertliches Angus Rinderfilet

Zutaten: (4 Portionen)

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend • 150 ml Milch • 2 EL Butter • 2 EL Zimt • 500 g Angus Rinderfilet • 2 EL Rapsöl
- 200 g Möhren • 200 ml Orangensaft • 2 EL Honig • 2 EL Majoran • 2 EL Petersilie • 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffel schälen, vierteln und in ausreichend gesalzenem Wasser gar kochen. Kartoffeln abgießen und für 10 Minuten ausdampfen lassen. Milch aufkochen, Butter hinzugeben und schmelzen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Fleisch in circa 125 g schwere Steaks schneiden und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Rapsöl von beiden Seiten scharf anbraten. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Rinderfilet für 12 Minuten im Backofen medium garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Möhren putzen, schälen und unter Zugabe von Rapsöl in einer Pfanne für 5 Minuten anbraten. Mit Orangensaft, Honig, Majoran, Salz und Pfeffer ablöschen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch-Butter-Mischung verrühren. Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Möhren servieren.



10 Jahre in Voxtrup – ein großes DANKE an unsere tollen Kunden!

Als Mitte November 2011 die ersten Kunden den brandneuen Kutsche-Markt in Voxtrup betreten haben, konnte niemand ahnen, welche beeindruckende Entwicklung dieser nehmen würde – Mitte November wurde nun das 10-jährige Bestehen mit einer Woche voller attraktiver Rabatte und einem Wochenende voller toller Aktionen unter den geltenden Coronabedingungen gefeiert. Von herrlich gegrilltem Flammhachs aus dem Feuer über ein großes Einkaufswagen-Schätzspiel mit tollen Gewinnen sowie vielen kleinen Aktionen und Verkostungen im Markt bis hin zu einem kreativen Luftballon-Künstler, der besonders bei den kleinen Besuchern gut ankam, reichte das vielfältige Programm, mit dem das kleine Jubiläum gefeiert wurde.

Der Osnabrücker Boris Rutsch ist seit der Eröffnung als Marktleiter tätig, hat die Entwicklung des Marktes aus erster Reihe erlebt und wesentliche Veränderungen selber mit angestoßen. „Die letzten zehn Jahre

waren schon eine tolle Zeit, in der sich der Markt zu einem wahren Kundenmagneten gemausert hat, weil wir einfach eine einmalige Beziehung zu unseren tollen Kunden entwickelt haben“, bilanziert Boris Rutsch, der wie viele seiner Kollegen aus dem Markt ebenso ein kleines Jubiläum in Sachen Firmenzugehörigkeit feierte.

Das Geheimrezept des Marktes sei immer gewesen, dass er nicht auf Stillstand, sondern auf stetige Weiterentwicklung ausgelegt war, so der erfahrene Marktleiter: „Wir haben viele Produkte aus der Region, exquisite Spezialitäten, legen viel Wert auf Nachhaltigkeit, Bio-Lebensmittel, vegetarische und vegane Alternativen und eine einzigartige Bedientheke: Wir haben immer versucht, unseren Kunden alle Wünsche zu erfüllen und auf Trends zu reagieren. Dabei wollten wir die Trends zum Beispiel bei neuen Produkten nicht nur mitgehen, sondern waren in vielen Bereichen Vorreiter und Trendsetter. Und das wollen wir auch in Zukunft bleiben.“



Tom Kutsche (links) ehrte viele seiner Mitarbeiter bei einer kleinen Feier für ihre langjährige Firmenzugehörigkeit.

Unser Markt im Kurzporträt

Regionalität

Seit Jahren wird großer Wert auf frische Produkte von lokalen, langjährigen Partner aus Osnabrück gelegt, das stärkt die lokale Wirtschaft und hält die Transportwege kurz.



♥ regional ♥

Sortimentsvielfalt

Dutzende Direktlieferanten aus ganz Deutschland oder das innovative Foodstarregal sorgen dafür, dass Trends und neue Produkte immer auch zuerst in Voxtrup landen.



Nachhaltigkeit

Ob das innovative Mehrwegdosensystem an der Bedientheke, die Netze in der Obst- und Gemüseabteilung oder die umweltfreundlichen Tragetaschen-Vielfalt – Nachhaltigkeit wird in Voxtrup großgeschrieben.



Tierwohl

Ob hochwertiges Bio-Fleisch, die ASC-Zertifizierung beim Fisch oder die artgerechtere Marke „glücksatt“: An der Bedientheke werden neue Maßstäbe in Sachen Tierwohl und Vielfalt an Spezialitäten gesetzt.



Supermarkt des Jahres

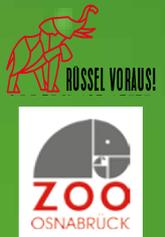
Genau fünf Jahre hat es gedauert, bis der Markt im Jahre 2016 aufgrund seines vielfältigen Sortiments und seines außergewöhnlichen Services als „Supermarkt des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Ende 2019 bekam die Bedientheke des Marktes die Auszeichnung „Deutschlands Beste Wursttheke“.





Marktleiter Boris Rutsch (Vierter von links) besuchte mit vielen Kollegen den Zoo und repräsentierte die Kutsche Märkte beim offiziellen Pressefoto.

„Rüssel voraus“-Aktion: Zoo lädt Mitarbeiter und Familien zum Kennenlernen ein



Seit einiger Zeit werden in den Kutsche-Märkten die bei Kunden sehr beliebten „Rüssel voraus“-Produkte des Zoos Osnabrück verkauft, mit dessen Erlös die Finanzierung zum Bau eines neuen Elefantenparks ermöglicht werden soll. Von isolierten Trinkflaschen und Brotdosen bis hin zu Kaffee, Wein, Honig und vielen anderen Produkten reicht die bunte „Rüssel voraus“-Vielfalt.

Langfristig betrachtet, möchte der Zoo mit dem Verkauf seine Masterplanung vorantreiben. „Ein Zoo muss sich immer weiterentwickeln, um für Tiere und Besucher attraktiv zu

bleiben“, erklärte Heike Busemann, zuständig für Marketing im Zoo. „Wir möchten unsere Partner bei dieser Entwicklung mitnehmen, sie sollen aus erster Hand erfahren, wofür unsere Zoo-Produkte in ihren Märkten verkauft werden.“ Rund 1.000 Einzelhändler und deren Angehörige folgten Ende Oktober der Einladung in den Zoo. „Der Zoo ist ein wunderbarer Ort für Familien und Kinder. Es war uns darum wichtig, dass unsere Partner vor Ort erleben konnten, was den Zoo ausmacht und wie einzigartig und wichtig der Kontakt zu Tieren ist, insbesondere für Kinder“, sagt John McGurk, der zusammen

mit Heike Busemann für die Partnerschaft mit dem Einzelhandel zuständig ist.

Neben Führungen gab es für die Mitarbeiter auch eine Präsentation der Zoogeschäftsführung zur aktuellen Lage und der zukünftigen Ausrichtung des Zoos. „Der Elefantenpark ist das größte Projekt der kommenden Jahre und wir wollen die Region dahinter stellen. Wir können es nur gemeinsam schaffen. Mit unseren Zoo-Produkten haben wir einen Weg gefunden, die Umbaumaßnahmen zusammen mit starken Partnern zu finanzieren“, so Heike Busemann.



Neben Führungen gab es für die Besucher auch eine Präsentation der Geschäftsführung zur aktuellen Lage und der zukünftigen Ausrichtung des Zoos.

Bunte Zoo-Produkte für den guten Zweck

Die Auswahl kann in unseren Märkten variieren, sodass nicht überall alle Produkte vor Ort sind. Sie können sich aber bei uns melden, wir bestellen sie Ihnen gerne!



Genussempfehlungen

Wein des Monats

Dr. Bürklin-Wolf Cuvée Rouge

Erzeuger: Dr. Bürklin-Wolf
Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland
Art: Rotwein QbA
Rebsorten: Spätburgunder, Dornfelder, Merlot
Charakter: trocken
Beschreibung: Aromen von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, feine Vanillenoten, saftig, fruchtig, voll und harmonisch.
Kulinarischer Tipp: Passt gut zu Lammbraten, Pasta mit Bolognesesauce, Pizza mit Salami, Schinken und Pilzen, Sauerbraten sowie deftigen Eintöpfen.
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkohol: 13 %



Käse des Monats

Brie de Meaux in bunter Vielfalt

Der Brie de Meaux ist ein französischer Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch. Diese Käsespezialität wird in der Region Brie hergestellt und hat eine dünne Rinde, die mit einer weißen, flauschigen Schimmelschicht bedeckt und mit roten Flecken übersät ist. Diese Flecken sind charakteristisch für den Brie de Meaux und unterscheiden ihn von seinen Kopien. Der Käse ist jung weiß bis strohgelb, später elfenbeinfarben bis gelb. Die Struktur ist anfangs noch relativ fest, wird aber mit zunehmender Reife aber cremig und weich, aber nicht flüssig. Brie de Meaux hat einen milden, fruchtig-würzigen Geschmack mit Aromen von Gras und gerösteten Nüssen. An Kutsches Käsetheken gibt es den französischen Weichkäse in seiner klassischen Form, aber auch in delikaten Varianten, die mit Dijon-Senf oder edlem Trüffel verfeinert sind.



Veranstaltungstipps

DIE FLEDERMAUS – eine fulminante Operette

Champagner, Party und Verwechslungsspiel: Ein perfekter Mix für eine fulminante Operette. DIE FLEDERMAUS von Johann Strauss ist jetzt am Theater Osnabrück zu erleben. Dr. Falke hat die Blamage nicht vergessen: Nach einem Ball war er von seinem Freund Eisenstein betrunken auf einer Parkbank liegengelassen worden und wurde anderntags, noch als Fledermaus verkleidet, zum Gespött der Öffentlichkeit. Nun ist der Zeitpunkt gekommen, den Racheplan Szene für Szene zu inszenieren. Zahlreiche Hits des Walzerkönigs kommen aus DER FLEDERMAUS, es ist eine brillante Vorlage für das junge Ensemble seine Spielfreude auszuleben. Weitere Infos an der Theaterkasse und unter: www.theater-osnabrueck.de



© Stephan Gaglia

Aufgrund der dynamischen Corona-Entwicklung kann es spontan zu Änderungen kommen.



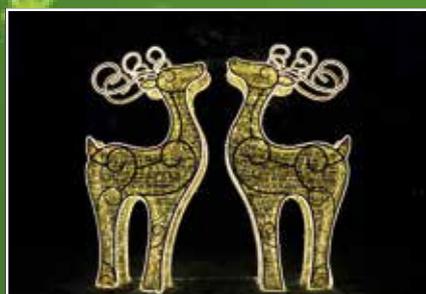
Dschungelbuch – das Musical

Wer im Winter den Zoo Osnabrück besucht, hat dank der „Zoo-Lights – magischer Weihnachtszauber“ die Möglichkeit auf einen ganz besonderen Rundgang durch den Waldzoo. Mit Einbruch der Dunkelheit verwandeln sich die verschlungenen Zoowege in ein schimmerndes Lichtermeer. Bei dem großen Rundgang durch den Zoo lassen sich neben leuchtenden Tierfiguren wie Waschbären oder Schildkröten auch weihnachtlich leuchtende Schneemänner und große Rentiere, die einen Schlitten ziehen, entdecken. Akustisch wird der Rundgang von zahlreichen Klanginseln begleitet, die fröhliche Weihnachtslieder spielen. Auf E-Tickets und mit Rabatt-Coupons von Zoopartnern gibt es für die „Zoo-Lights – magischer Weihnachtszauber“ einen Rabatt von 50 Prozent. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter www.zoo-osnabrueck.de

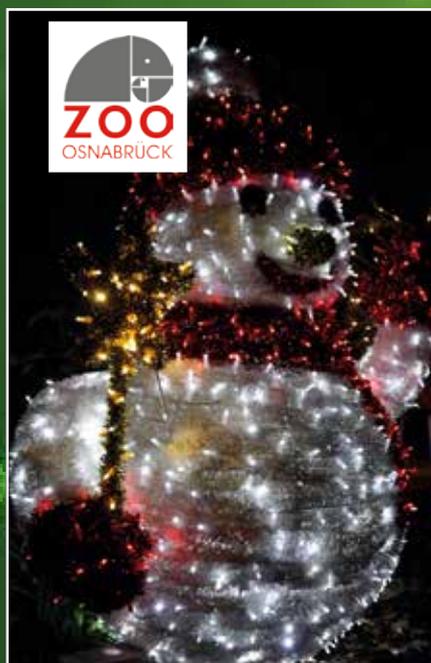
Turbulente Dschungel-Action über Freundschaften, die Grenzen überwinden: Im energiegeladenen Musical „Dschungelbuch“ erwacht der Urwald zum Leben. Mogli und seine tierischen Freunde nehmen Klein und Groß mit auf eine abenteuerliche Reise. Eigens komponierte Musicalsongs, viel Spannung und Humor sorgen für ein unterhaltsames Live-Erlebnis vom Theater Liberi für die ganze Familie! Das Musical dauert zwei Stunden inklusive 20 Minuten Pause und ist geeignet für Zuschauer ab vier Jahren. Der Termin ist am Montag, 27. Dezember, um 16 Uhr – weitere Informationen unter:

www.osnabrueckhalle.de

OsnabrückHalle



Glitzernder Lichterspaziergang im Zoo Osnabrück



© Zoo Osnabrück

Herbstcamp des SF Lotte: dribbeln, schießen, Spaß haben



Auch dank der großzügigen Unterstützung von EDEKA Cord & Kutsche konnten die Sportfreunde Lotte in diesem Jahr wieder das beliebte Herbstcamp ausrichten. Dafür bedankte sich SF-Geschäftsführer Raphael Dornieden bei Kauffrau Martina Cord für ihre schon jahrzehntelange Sympathie und Unterstützung für den Verein: „Ohne sozial engagierte Unternehmen wären Veranstaltungen dieser Art kaum noch möglich. Durch das gesonderte Sponsoring zum Herbstcamp konnten wir den Kindern erneut ein Wochenende bieten, das allen Teilnehmern noch lange im Gedächtnis bleiben wird. Neben dem täglichen Vereinsangebot bieten wir den Kindern mit solchen Angeboten zusätzliche Möglichkeiten im Sinne einer bestmöglichen körperlichen und geistigen Entwicklung. Für die Unterstützung, auch im Namen des Vorstandes und vor allem der Kinder, ein herzliches Dankeschön!“



IMPRESSUM Auflage: 45 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (0 54 72) 981 97 05
Fax: (0 54 72) 981 97 06

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Kai Knoche
Tel.: (0 53 32) 96 86-40
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner/Sabrina Bergmann
Tel.: (0 53 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.



Red Rhino: Mit losen Nüssen Nashörner retten

Nüsse gehören zur kalten Jahreszeit wie der Weihnachtsbaum zum heiligen Fest. In der Vorweihnachtszeit haben wir in unserer Obst- und Gemüseabteilung unseres Zukunftsmarktes seit einiger Zeit eine „Bar“ für verschiedene Arten von Nüssen aufgebaut. Dort können Sie Erdnüsse, Mandeln, Pistazien sowie Hasel- und Walnüsse nicht nur lose in einer Schale kaufen, sondern auch mit jedem gekauften Kilogramm den Lebensraum von Nashörnern in Afrika retten. Denn: EDEKA Cord-Kutsche beteiligt sich an dem Projekt Red Rhino.

„Red Rhino – Premium Nüsse in der Schale“ engagiert sich in Kooperation mit dem Zoo Karlsruhe und deren Artenschutzstiftung für den Schutz der riesigen Wildtierherden und für das Gleichgewicht zwischen Natur und Mensch in der nördlichen Masai Mara, ohne die Kultur der dort lebenden Masai zu zerstören. Die Masai-Mara und Serengeti zählen zu den größten Großwildgebieten unserer Erde. Red Rhino will zusammen mit dem Zoo Karlsruhe wichtige Wanderkorridore für die Tiere errichten und so deren Überleben sichern.

Jedes gekaufte Kilogramm Red Rhino Premium Nüsse hilft, 1m² Lebensraum der Nashörner und anderer Wildtiere zu schützen. Knapp 40.000 Euro sind auf diese Weise bisher zusammengekommen. Das Ziel: 200.000 m² geschützter Lebensraum im Jahr – mit EDEKA Cord-Kutsche Nüsse knacken für einen guten Zweck!

