



CORD &  
KUTSCHE

## Themen

- Skrei – Fischepezialität aus Norwegen
- Stickeralbum Landwirtschaft
- Jobbörse: Mitarbeiter und Azubis gesucht
- Im Fokus: asiatische Feinkostvielfalt

## Tee und Honig – pure Genussharmonie



Liebe Gäste,  
das Wetter der vergangenen Wochen mit starkem Wind und meist langanhaltendem Regen war äußerst ungemütlich. Ein herrlich wärmender Tee ist da genau das Richtige, um den Körper von innen mit Wärme zu versorgen und einen Moment zu entspannen. Daher widmen wir den thematischen Schwerpunkt unseres Marktgeflüsters der sehr abwechslungsreichen Tee-Vielfalt in unserem Zukunftsmarkt – da haben wir nämlich eine bunte Auswahl zu bieten. Passend dazu stellen wir Ihnen die vielen zahlreichen regionalen Imkereien vor, die uns mit dem süßen Gold versorgen, mit der viele Teetrinker gerne ihr Heißgetränk süßen. An unserer Fischtheke steht derzeit der erlesene Skrei aus Norwegen im Mittelpunkt. Und unsere Feinkostabteilung mit ausgewählten Produkten entführt Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die fernöstliche Küche mit ihrem vielen Leckerbissen. Viel Spaß beim Entdecken!

Martina Cord & Tom Kutsche

# Skrei: saisonale Delikatesse mit saftigem Fleisch



Die Nordnorweger bezeichnen ihn liebevoll als den „Wanderer“ und das „Gold der Lofoten“: den Skrei. Und mittlerweile ist der Winterkabeljau über die Ländergrenzen hinaus eine außergewöhnliche Delikatesse. Jedes Jahr aufs Neue begibt sich der Skrei auf seine weite Reise von der eiskalten Barentssee zu den wärmeren Gewässern rund um die nordnorwegischen Lofoten, um dort zu laichen. Bis zu 1000 Kilometer schwimmt er dabei bis an die Küste Nordnorwegens. Der kräftige Fisch hat ein fein lamellenartig geschichtetes Fleisch, das auch nach der Zubereitung schön fest und saftig bleibt. Das charakteristische reinweiße Fleisch des Skreis ist besonders fettarm und liefert viel Protein, Selen sowie Natrium und Kalium. Der beliebte Fisch ist eine echte saisonale Spezialität und meist nur eine kurze Zeit – meist bis rund um Ostern – zu genießen.



## Zutaten (für 4 Portionen):

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Liter Milch • 350 g Skrei
- 1 Bund Petersilie, gehackt • 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe • 1 Paprika, grün
- 2 EL Rapsöl • 1 Lorbeerblatt
- 150 ml Weißwein • Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

Für den Auflauf die Kartoffeln schälen und in der Milch erwärmen. In 20 Minuten gar kochen, anschließend die Milch abgießen und die Kartoffeln auskühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Skrei in Würfel schneiden und mit der gehackten Petersilie unter die Kartoffeln heben. Alle Zutaten zusammen in eine Auflaufform geben.

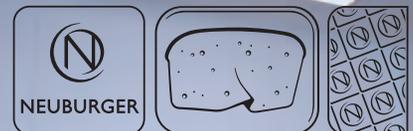
Die Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Zwiebelstreifen und Paprika in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Rapsöl anbraten. Mit Lorbeerblatt, Weißwein, Pfeffer und Salz abschmecken und den Sud anschließend über den Auflauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten backen.



## Skrei-Auflauf



Neu im Sortiment!



## Neuburger: viel mehr als ein einfacher Leberkäse

Das fein in das Fleisch gebrannte „N“ ist das traditionelle Markenzeichen des Neuburger Fleischkäses, eine wahre Delikatesse aus Österreich. Nur hochwertigste Rohstoffe kommen in den Neuburger. Schon in der Nachkriegszeit verwendete Hermann Neuburger senior nur ausgewähltes Fleisch in Schnitzelqualität für die Herstellung des Neuburgers. Das war damals beinahe ein Sakrileg, denn Fleisch wie dieses kam nur an Feiertagen auf den Tisch, keinesfalls in die Wurst, dafür war es viel zu teuer. Aber das Herkömmliche, das Marktübliche war der Familie Neuburger immer schon zu wenig. Hermann Neuburger senior setzte mit seiner Rezeptur neue Maßstäbe. Bis heute wird das Fleisch bei Neuburger per Hand sortiert und sorgfältig ausgeschnitten. In den Neuburger kommen zu zwei Dritteln mageres Rindfleisch und zu einem Drittel mageres Schweinefleisch. Dazu ein wenig österreichischer Speck. Sämig und geschmeidig wird das Brät durch die Zugabe

von frischem Böhmerwaldwasser. Eine Prise Salz darf auch nicht fehlen und natürlich das dem traditionellen Rezept zugrunde liegende Geheimnis. Für den original Neuburger Geschmack ist neben den Zutaten auch das Blockformat von essenzieller Bedeutung. Das Neuburger Blockformat wurde von Hermann Neuburger nach unzähligen Versuchen als das beste für immer festgelegt. Nur in diesem Format lässt sich der einzigartige Geschmack erzielen. Auch beim Aufschneiden des Neuburgers gibt es eine Idealgröße: 1 mm. In dieser Stärke aufgeschnitten, können sich die feinen Aromen des Neuburgers optimal im Mund entfalten. Wärme lässt die Geschmacksvielfalt noch intensiver werden, daher sollte der Neuburger ein paar Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank genommen und anschließend bei Zimmertemperatur verzehrt werden.



Große „Probieraktion“ in unseren Märkten am 9. März!



# Vielfältiger Tee genuss – welche Sorte darf es sein?

## Alnatura

Die Teeauswahl im Alnatura-Sortiment ist enorm. Neben Klassikern wie Kamillen-, Pfefferminz- oder Schwarztee gibt es viele abwechslungsreiche Mischungen, deren Basis Früchte, Kräuter aber auch Gewürze und Grüntee sein können. So ist mit Sicherheit für jede Gelegenheit etwas dabei. Für alle Alnatura-Tees gilt: Die Rohstoffe stammen zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft. Genau aus diesen Biozutaten stammt der feine Geschmack der Tees.



## Bad Heilbrunner

Die Gesundheit und Lebensqualität des modernen Menschen auf natürliche Weise zu steigern – das ist das Ziel von Bad Heilbrunner. Seit über 50 Jahren bietet die Marke hochwertige Tees und Naturheilmittel auf Basis lebendigen Heilpflanzenwissens und modernster Phytomedizin. Hierbei wird aus dem wunderbaren Schatz der Natur geschöpft: Heilpflanzen, wohltuende Kräuter, Früchte und Blüten. Höchste Qualität ist hierbei die Maxime.



## Tee-Handels-Kontor Bremen

1979 wurde das Tee-Handels-Kontor Bremen als kleines, exklusives Tee-fachgeschäft gegründet – mit dem Ziel, beste Tees aus den berühmtesten Anbauregionen der Welt anzubieten. Dazu ungewöhnliche Kräuter- und Früchteteemischungen, veredelt mit Blüten, Kräutern und Gewürzen. Seit über 40 Jahren ist das Tee-Handels-Kontor Bremen mit seinen blau-weiß gestreiften Teetüten bekannt für seine edlen Blattteequalitäten, hergestellt nach traditioneller Methode. Nur in einigen Märkten verfügbar.



## TEEKANNE

TEEKANNE ist ein global agierendes Tee-Unternehmen, dessen Tradition bis in das Gründungsjahr 1882 zurückreicht. Als unabhängiges Familienunternehmen kreiert TEEKANNE fortlaufend neue Genuss Trends und schafft neuartige Teekompositionen. Ob die beliebten TEEKANNE-Ländertees, die Serie „TEEKANNE Harmonie für Körper & Seele“ oder die „TEEKANNE Natur Kräuter- und Früchtetees“ – die große TEEKANNE-Produktvielfalt sorgt immer wieder für Abwechslung – und auch im Bereich Bio setzt TEEKANNE Trends.





Die Tee-Auswahl variiert in unseren Märkten!

## THIELE-TEE

Seit über 145 Jahren werden im Emdener Familienunternehmen THIELE & FREESE echt ostfriesische Mischungen höchster Qualität zusammengestellt. Jahrzehntelange Erfahrung, Expertise und die Liebe zum Naturprodukt Tee sind Voraussetzung für diese Arbeit, die stets vom Inhaber persönlich übernommen wird. THIELE-TEE ist viel mehr als ein



erstklassiges Naturprodukt. Er ist ein Bekenntnis zu jahrhundertealter ostfriesischer Tradition, ein Ausdruck der Hingabe und Liebe zu einem unvergleichbaren Genuss.

## Schlürf-Tee

Tee. Rein und gut. Das ist Schlürf aus Berlin. Der Biotee von Schlürf steht für beste Großblattqualitäten und puren Geschmack ohne Schnickschnack. Jeder Tee von Schlürf ist ein Charakter und bringt einzigartigen Tee Genuss in die Tasse. Schlürf-Tee steht für gelebte Nachhaltigkeit und umweltfreundliche Verpackungslösungen. Und natürlich kommen nur pure und natürliche Inhaltsstoffe in die Tüte. Schlürf bietet mit seinem umfangreichen Sortiment für jeden Teeliebhaber die passende Sorte.



## stick & lembke – diemitohne®

Hinter dem Namen „stick & lembke – diemitohne®“ steht ein Qualitätsversprechen: Die Tees zeichnen sich durch den ausschließlichen Einsatz von Biozutaten sowie den Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und den geschmacksverstärkenden Einsatz von Aromen aus. Von Rezepturen im Pyramidenbeutel, Bio-Teeschönheiten im Baumwollbeutel, Superkräuter mit verschiedenen Superfood-Eigenschaften, ayurvedischen Kräuter- und Gewürztees bis zum Matcha – das Sortiment repräsentiert die Kombination aus naturbelassenem Geschmack und unkomplizierter Zubereitung.

## stick lembke DIE MITOHNE



## Bünting-Teehandelshaus

Beim traditionsreichen Bünting-Teehandelshaus etwa sorgen eigene Teetester für leckere Neuheiten und bewährte Spezialitäten. Rund 30 Sorten werden beispielsweise bei Bünting allein für eine ostfriesische Schwarzteemischung verwendet. Was in die Tasse kommt, darüber entscheiden die Geschmacksnerven der Teetester. Während der Tee-Erntezeit verkosten sie bis zu 350 Teesorten pro Tag, wählen die passenden Parteien aus und stellen sie anschließend so zusammen, bis die gewünschte Qualität für die spätere Produktion der verschiedenen Tees entstanden ist.



## Fruteg-Sari-Tee

Seit mehr als 25 Jahren ist Fruteg im Tee-fachhandel und bietet ein breites Sortiment der besten losen Teesorten. Mit dem stetig wachsenden Angebot an Bio- und Fairtrade-Tees bekennt sich Fruteg zu hohen Qualitätsstandards und achtet auf Nachhaltigkeit. Wie zum Beispiel mit den biologisch abbaubaren Pyramidenbeuteln als Ergänzung zu den losen Tees im Sortiment. Der Tee Genuss steht im Vordergrund.





## Leckere Süße für die Tasse Tee

Schon die alten Germanen verehrten Honig als „Speise der Götter“ – und lagen damit gewissermaßen richtig, denn das Bienenprodukt steckt voller wertvoller Vitamine, Nährstoffe und gesundheitsfördernder Substanzen. Und das Beste daran: Das süße Gold muss nicht von weit her eingeschifft werden, sondern kann direkt vor der Haustür gewonnen werden. Daher haben wir neben bekannten Marken wie Lagnese oder Glück auch viele leckere Honigsorten im Sortiment, die direkt aus der Region oder der norddeutschen Nachbarschaft stammen.

IMKERMEISTER RALF GEIGER  
UND SÖHNE  
**Bio Imkerei Geiger**

Seit 50 Jahren dreht sich das Leben von Imkermeister Ralf Geiger um die faszinierenden Bienen – seit 25 Jahren ist die Familien-Imkerei Bioland-zertifiziert. Er übertrug seine Leidenschaft auf seine Söhne Konrad und Johannes und gemeinsam leiten sie mittlerweile die Bio Imkerei Geiger, eine der größten Bioland-Imkereien in Deutschland. Bei den Geigers finden die Bienen ihr Zuhause und leben in Holzbeuten auf Naturwaben, die nach Bienenzwachs, Blütenpollen und frisch gesammeltem Nektar duften. Die Bienenvölker werden in Regionen gebracht, in denen sie in den verschiedenen Jahreszeiten die besten Bedingungen finden und die beliebten Sortenhonige sammeln können. Geigers Bienen sind im Sommer deutschlandweit vertreten. Regelmäßige Bienenstandorte sind z. B. im Münsterland, in Thüringen, Sachsen oder Baden Württemberg. Die beiden Hauptstandorte der Imkerei sind in Osnabrück und im Odenwald.



**DREYER**  
  
**BIENENHONIG**



Im Jahr 1923 gründete Hermann Dreyer seine Imkerei in Hansen am Rande der Lüneburger Heide und belieferte Feinkostgeschäfte in Hamburg, Leipzig und Dresden mit seinem Heidehonig. Neben dieser Spezialität der Lüneburger Heide umfasst das Angebot heute alle beliebten Honigsorten. Mittlerweile beschäftigt sich in dem Familienunternehmen bereits die vierte Generation mit Honig. Dies hat zu dem hohen Qualitätsstandard der Dreyer-Honige geführt. Fermentschonende Verarbeitung und Abfüllung mit modernen Anlagen sowie ständige Analysen vereidigter Sachverständiger sind selbstverständlich. Das Unternehmen ist IFS, Bio, Bioland und Fairtrade zertifiziert. Mittlerweile reicht das Absatzgebiet für Dreyer-Honige über den Norden Deutschlands hinaus.

# Bienenhof Bleckmar

Seit frühester Kindheit gibt es für Hermann Kleinfeldt nichts Schöneres, als die Flora und Fauna in der freien Natur zu ergründen. Daher gründete er vor über 45 Jahren eine Imkerei in der Südheide: den Bienenhof Bleckmar. Im schönen Landkreis Celle fand er ideale Voraussetzungen für die Produktion einheimischer Qualitätshonige. Sein Sohn Elmar Kleinfeldt, der quasi mit den Bienenvölkern aufwuchs, teilt die Begeisterung und hat inzwischen die Leitung übernommen. „Wir verkaufen Honige, die wir mit unseren eigenen Bienenvölkern produziert haben. Nur so können wir höchste Qualität garantieren“, erklärt Elmar Kleinfeldt. Um ihren Kunden nicht nur sehr gute Qualität, sondern auch größtmögliche Vielfalt zu bieten, transportieren die beiden Imker ihre Bienen in verschiedene Trachtgebiete, um reine Sortenhonige zu produzieren.



## Imkergenossenschaft Teutoburger Wald



Die Imkergenossenschaft Teutoburger Wald wurde 2010 von einer Handvoll Imker gegründet, mittlerweile sind mehr als 20 Imker als Mitglieder aktiv und verarbeiten für viele Hundert Imker und deren Vereine den Honig weiter. Die Imkergenossenschaft hat sich zum Ziel gesetzt, den Absatz von Honig kleiner und regionaler Imkereien zu fördern. Der Schwerpunkt dabei liegt klar auf der Region Teutoburger Wald mit einem ungefähren Umkreis von 50 Kilometern um Georgsmarienhütte, wo die Genossenschaft auch einen eigenen Laden betreibt. Die Honige unterliegen den Regeln des Deutschen Imkerbundes, welche weitaus höhere Qualitätsansprüche haben, wie die der deutschen Honigverordnung. Die Imkergenossenschaft Teutoburger Wald übernimmt für die regionalen Imker die Abfüllung und die Kontrolle der Qualität.



# Er(k)lebe die Welt der Landwirtschaft!

Das Sammelfieber ist wieder in den Kutsche-Märkten ausgebrochen! Kinder und Erwachsene freuen sich seit Ende Januar über spannende Landwirtschaft-Sticker. Die Sammelaktion steht ganz unter dem Motto „Wir & Jetzt für regionale Landwirtschaft“. Die Kutsche-Märkte drücken damit einmal mehr ihre Wertschätzung für die Landwirte und Landwirtinnen aus. Mehr als 300 von ihnen haben sich dazu für die Sticker ablichten lassen, um der Landwirtschaft ganz regional ein Gesicht zu geben. So bekommen Groß und Klein einen spannenden Einblick in die Arbeit auf den Höfen aus ihrer Umgebung und ein Bewusstsein für regionale und nachhaltige Ernährung. Kunden erhalten an der Kasse je zehn Euro Einkaufswert ein Stickerpack mit jeweils fünf Aufklebern gratis.

Sammeln, kleben, tauschen – mit süßen Motiven von Schwein, Kuh, Pferd und Schaf bis hin zu modernen Landmaschinen ist sicherlich für jeden Geschmack etwas dabei. Auf 180 Stickern lernen Jung und Alt viel Wissenswertes über die Landwirtschaft: von den Anbaumethoden in der Steinzeit, bei den Ägyptern und im Mittelalter bis hin zu den modernsten landwirtschaftlichen Maschinen. Das dazugehörige Sammelbuch ist in den Märkten für den Preis von 2,50 Euro erhältlich und beinhaltet ein Regio-Stickerpack mit Aufklebern von Landwirten aus der Region. Mit dem Album bekommen Sie einen genauen Einblick in die vielfältige Geschichte der Landwirtschaft und können die eine oder andere Bauernweisheit und Rezeptidee mitnehmen. Verschiedene Landwirtschaftsbetriebe aus der Region zeigen ihren Alltag auf dem Hof und erklären ihre Arbeit mit Tier und Maschine. Bei ihnen steht vor allem der Umwelt- und Artenschutz für Tier und Pflanze an erster Stelle. Auch bei der Produktion der Sticker wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Sie bestehen aus 100 Prozent recyceltem Material und werden klimaneutral gedruckt.

Besonders fleißige Sammler haben die Chance auf einen von 30 Gutscheinen für einen Urlaub auf dem Bauernhof im Wert von 1.000 Euro. Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, müssen die Kunden einfach eine Gewinnspielkarte vollständig ausfüllen und alle vier Gewinnsticker sammeln oder tauschen und anschließend einsenden. Übrigens: Wer seine doppelten Sticker tauschen möchte und noch fehlende Aufkleber sucht, wird in der digitalen Online-Tauschbörse auf Facebook fündig.



## Wir & Jetzt für regionale Landwirtschaft





Die  
Sammelaktion  
läuft noch bis zum  
19. März in  
unseren Märkten!





# Finden Sie eine neue berufliche Familie – werden Sie 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](http://www.edeka-kutsche.de) oder [www.cord-kutsche.de](http://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

### Leoni Schermacher: „Ich wurde sehr herzlich aufgenommen“

Leoni Schermacher wusste nach ihrem Schulabschluss nicht genau, was sie beruflich in Zukunft machen sollte. „Dann habe ich ein Praktikum im Kutsche-Markt in Belm gemacht. Es hat mir so gut gefallen, dass ich sofort eine Ausbildung machen wollte und bekam auch schnell die Chance“, erzählt die 18-Jährige, die mittlerweile mitten im zweiten Jahr ihrer dreijährigen Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau ist. „Es herrschte von Beginn an eine sehr familiäre Atmosphäre. Ich wurde herzlich aufgenommen und super in die neuen Aufgaben eingearbeitet.“ Jetzt durchläuft Leoni Schermacher nach und nach alle Abteilungen und sammelt viele neue Erfahrungen: „Jeder Tag ist unterschiedlich, man erlebt immer was Neues durch andere Aufgaben, Kunden oder Neuheiten im Sortiment. Gerade die Beratung der Kunden gefällt mir sehr gut, da ich Menschen gerne weiterhelfe.“



## Wein des Monats

### Diehl Riesling

Erzeuger: Weingut Diehl  
Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland  
Art: Weißwein  
Rebsorten: Riesling  
Charakter: halbtrocken  
Beschreibung: Der feinherbe Riesling ist ein wunderbar halbtrockener Wein, der die schönsten Eigenschaften der Rieslingtraube zum Vorschein bringt. Viel saftige Pfirsich-, Aprikosen- und Mirabellen-Noten machen ihn zu einem herrlich süffigen Trinkgenuss!

Kulinarischer Tipp: Ein perfekter Begleiter zu Wokgemüse mit Fisch, Omelett mit Lachs oder fruchtigen Endiviensalat.

Trinktemperatur: 8-10 °C  
Alkohol: 11,5 %



## Käse des Monats

### Fontal Cremonesi

„Fontal Cremonesi“ – ein verlockender Name, der klingt wie ein italienisches Gedicht. Er steht für einen beliebten italienischen Schnittkäse aus der Lombardei. Der „Fontal Cremonesi“ besteht aus Kuhmilch und zeichnet sich durch einen sehr weichen, elastischen Teig aus, der fast schon auf der Zunge zergeht. Diese Käsespezialität aus Norditalien hat eine Reifezeit von fünf Wochen hinter sich und eine dünne, glatte Rinde mit leichtem Schimmel. Der Fontal macht eine gute Figur auf jeder Käseplatte und wird in Italien häufig als Dessertkäse mit Birne oder Trauben gereicht. Er eignet sich jedoch auch bestens für die alltägliche Küche, weil er sehr gut schmilzt, sei es für Käsesaucen, Füllungen oder Fondue. Im Geschmack ist er milchig mit leichter Säure und Würze.



## Veranstaltungstipps



© Zoo Osnabrück



## Zoo zum halben Preis am letzten Märzwochenende

Natur, Tiere und großartige Spielplätze für Kinder, das verspricht ein Ausflug in den Zoo Osnabrück. Am 26. und 27. März lässt sich der Zoo Osnabrück zudem zum halben Preis besuchen, die Rabattgutscheine finden Sie auch in den Kutsche-Märkten. Abwechslung ist beim Ausflug in den Zoo garantiert, denn die verschiedenen Tiere lassen sich in ganz unterschiedlichen Umgebungen beobachten. So mögen es die Hudson-Bay-Wölfe am liebsten, im Schatten großer Buchen gemeinsam zu heulen. Die kleinen Nacktmulle mit ihrer schrumpeligen Haut zieht es hingegen nicht an die Erdoberfläche. Sie sind im einzigartigen „Unterirdischen Zoo“ zu finden, wo sich auch viele weitere Tiere entdecken lassen, die ein Leben unter der Erde bevorzugen.

Neben den über 2.700 Tieren des Zoos freuen sich Kinder im Zoo Osnabrück über die großen Spielplätze, von denen es gleich mehrere gibt. Hier sind der kindlichen Fantasie beim Toben keine Grenzen gesetzt, während sich Eltern in der nahegelegenen Gastronomie stärken. Im „Neue OZ Streichelland“ kommt es dann auch zu hautnahen Begegnungen zwischen Mensch und Tier. Die dort umherwuselnden Zwergziegen beweisen sich auf schmalen Baumstämmen balancierend als echte Kletterkünstler und suchen die Nähe zu Menschen. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter [www.zoo-osnabrueck.de](http://www.zoo-osnabrueck.de).

Aufgrund der Corona-Lage kann es zu spontanen Änderungen kommen.

## Kings of Convenience – „Peace or Love“-Tour 2022

Nach zwölf Jahren ohne Veröffentlichung kehren „Kings of Convenience“ mit einem neuen Album auf die Bühnen dieser Welt zurück. „Peace or Love“ erschien am 18. Juni 2021 und ist ein Meisterwerk von zwei alten Freunden, die eine neue Phase ihres gemeinsamen Lebens erkunden – immer auf der Suche nach Wegen finden, diese schwer fassbare Magie einzufangen. Aufgenommen über einen Zeitraum von fünf Jahren in fünf verschiedenen Städten, klingt das Album so frisch wie der Frühling: 11 Songs über das Leben und die Liebe – mit der verführerischen Schönheit, Reinheit und emotionalen Klarheit, die man von „Kings of Convenience“ erwartet. Der Termin ist am Mittwoch, 23. März, um 20 Uhr – weitere Informationen unter: [www.osnabrueckhalle.de](http://www.osnabrueckhalle.de).



© Salvo Alibrio



AUSMALBILD

FINDE UNSERE 7 FEHLER!



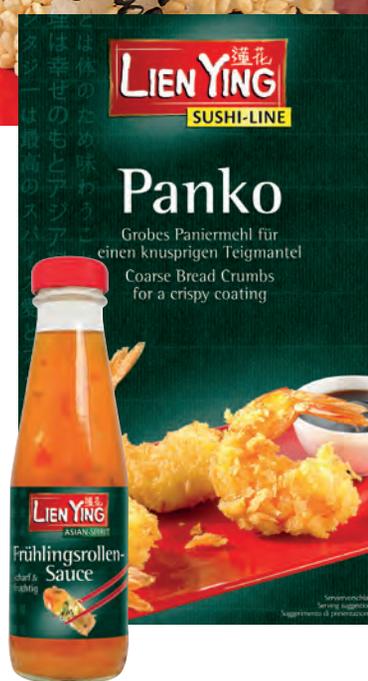
Rolle für Rolle ein Hochgenuss – und das ganz frisch mit Ihren Lieblingszutaten: Sushi selbst zu machen, lohnt sich! Und die Zubereitung der japanischen Häppchen geht einfacher, als Sie vielleicht denken. Sie befürchten, dass Sie die typischen Werkzeuge und Zutaten nicht im Haus haben? In Sachen Sushi sind Sie mit der Auswahl der Feinkostabteilung unseres Zukunftsmarktes bestens aufgestellt: Das vielseitige LIEN-YING-Sortiment ist ein Spiegel fernöstlicher Esskultur.

Es beinhaltet authentische Produkte der Sushiküche, von asiatischem Klebereis über Nori-blätter bis hin zu würziger Sojasauce. Die einzigartig große Produktvielfalt bietet unzählige Variationsmöglichkeiten und macht die Zubereitung zum Erlebnis. Selbstverständlich haben wir auch eine umweltfreundliche Sushimatte aus Bambus im Sortiment, so dass Sie wortwörtlich im Handumdrehen mit der Zubereitung der köstlichen japanischen Röllchen beginnen können.

Prinzipiell eignet sich jeder Fisch für die Zubereitung von Sushi. Einige Sorten sind aber besonders schmackhaft wie die Klassiker roher oder geräucherter Lachs und Thunfisch. Sehr beliebt ist eine Variation mit Makrele, Aal und Heilbutt – auch der saisonale Skrei eignet sich bestens. Auch Meeresfrüchte wie Garnelen und Tintenfische werden sehr gerne für Sushi verwendet.



## Sushi – Rolle für Rolle ein Hochgenuss



### 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.



Glückskekse, Schärfe, Essstäbchen und Reis sind wohl die gängigsten Begriffe, die man mit der asiatischen Küche verbindet. Und ja, sie gehören dazu. Dennoch ist die asiatische Küche mit ihren vielen Ländern, Kulturen und Menschen noch um einiges vielfältiger und nicht so einfach zu beschreiben. Genau diese geschmackliche Vielfalt können sich Gäste im Zukunftsmarkt von Cord & Kutsche mit nach Hause nehmen und die asiatischen Leckerbissen ganz einfach selbst kochen. Gehen Sie mit den vielfältigen Produkten unseres Feinkostlieferanten auf eine kulinarische Weltreise und entdecken Sie folgende Länderküchen.

Genau die „eine“ chinesische Küche gibt es praktisch gar nicht. Denn sie umfasst nicht weniger als acht Regionalalküchen. In jeder dominieren andere Aromen: im Norden eher deftig, süßlich im Osten und scharf im Süden. In den meisten Regionen geht es aber nicht ohne Sojasauce, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Chilisauce.

In der japanischen Küche werden Gewürze vergleichsweise sparsam verwendet, um den Eigengeschmack der frischen Produkte zu erhalten. Neben dem weltweit verbreiteten Sushi bietet die japanische Küche eine Fülle weiterer Köstlichkeiten – etwa gegrillte Fleischspieße wie das Yakitori mit Hähnchenbrust und Gemüse. Auch Mochis, die kleinen Süßspeisen aus Klebreisteig, kommen aus Japan und erfreuen sich inzwischen großer Beliebtheit in Europa.

Scharf-sauer oder fruchtig-salzig – thailändische Gerichte kombinieren gerne gegensätzliche Geschmackserlebnisse. Beliebt sind vor allem Suppen und Currys, die mit Gemüse, Früchten, Fleisch, Fisch und Garnelen sowie exotischen Gewürzen zubereitet werden. Für die typische Thainote im Essen sorgen Kokosnussmilch, Soja- und Chilisauce sowie die würzigen Currypasten, die es in Rot, Gelb und Grün gibt.

Auf den ersten Blick den anderen asiatischen Küchen ähnlich, hat die koreanische Küche doch einen einzigartigen Charakter: Ingwer, Sojasauce, Sesamöl sowie Chili- und Sojabohnenpaste sorgen für die typischen, kräftigen Aromen. Gekocht wird besonders würzig und oft sehr scharf. Neben Reis gehört vor allem Kimchi zu jeder Mahlzeit – fermentiertes Gemüse, meist Chinakohl oder Rettich.

## Kimchi, Curry, Mochis & Co.: Genussgrüße aus Asien

