

Ab 2023  
erscheint das  
Marktgeflüster  
nur noch  
quartalsweise!



## Themen

- Kleiner Jahresrückblick 2022
- Edle Tropfen für die Feiertage
- Sammeln und sparen: die EDEKA App
- Unsere leckeren Fischplatten

## Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch



Liebe Gäste,

es sind nur noch wenige Tage, und das lange Warten hat ein Ende – das gemütliche Weihnachtsfest, für viele die schönste Zeit des Jahres, steht vor der Tür. Die Feiertage sind eine Zeit der Besinnung, der Ruhe und des Genusses – alles, was sie dafür kulinarisch brauen, finden Sie garantiert und wie gewohnt in unserem Zukunftsmarkt! Schalten Sie trotz der allgemein schwierigen Umstände ab und gönnen Sie sich ein paar entspannte Tage im Kreise Ihrer Liebsten. Wir möchten die letzte Marktgeflüster-Ausgabe des Jahres dafür nutzen, uns herzlich bei allen Kunden für die Treue, bei allen Partnern für die reibungslose Kooperation und vor allem bei unseren tollen Mitarbeitern für die herausragende Arbeit 2022 bedanken! Im nächsten Jahr wird sich einiges ändern: So werden wir beispielsweise mit unserem beliebtem Marktgeflüster nicht mehr monatlich, sondern nur noch quartalsweise erscheinen – nicht, dass Sie sich wundern, wenn im Januar keine Zeitung in den Briefkasten flattert. Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Zeit – bleiben Sie gesund und munter!

Martina Cord & Tom Kutsche



# Kleiner Jahresrückblick 2022

## „Korken für Kork“ – Korken spenden statt verschwenden

„Korken für Kork“ – unter diesem Motto steht seit 1991 die deutschlandweite Sammelaktion der Diakonie Kork. Seitdem wurden über 50 500 Kubikmeter gebrauchte Korken in den Hanauerland Werkstätten der Diakonie zu Korkschatz weiterverarbeitet und als sortenreiner Rohstoff abgegeben. Bereits seit vielen Jahren ist unser Zukunftsmarkt eine der vielen Sammelstellen. Korken sammeln und wiederverwerten ist ein Beitrag zum Erhalt eines hochwertigen Produkts der Natur und ein Beitrag zur Müllvermeidung.



## Fischmenü begeistert Gäste in der „Lieben Lotte“



„Loter Fischfantasie – eine Runde ums Mittelmeer“ – unter diesem kulinarischen Motto stand der erste Genussabend in der Lieben Lotte nach der Corona-bedingten Pause der vergangenen Jahre. Und die Gäste waren von dem kreativ zusammengestellten, mediterranen Drei-Gänge-Menü mit Köstlichkeiten aus Italien, Spanien, Griechenland, Marokko und Ägypten rundum begeistert: „Viele Kunden haben uns ein sehr positives Feedback gegeben und nach den Rezepten der Gerichte gefragt, mehr Bestätigung kann es eigentlich nicht geben“, bilanziert Nico Lewald, der erstmals so ein genussvolles Event im Rahmen seines Junioren-Aufstiegsprogramms geplant und organisiert hat.

## Pfandbonaktion unterstützt Bürgerstiftung Lotte

Die Bürgerstiftung Lotte ist eine Stiftung von Bürgern für Bürger, deren Leitmotiv bei der Gründung im Jahre 2012 der nachhaltige Wunsch, sich im kommunalen Bereich zu engagieren, war. „Das Wir-Gefühl und die Identifikation mit der Gemeinde Lotte sollten gestärkt werden“, so Dieter-Joachim Srock, Geschäftsführer der Bürgerstiftung Lotte. Kauffrau Martina Cord gehört seit der Stiftungsgründung zu den Förderern der ersten Stunde, die sich für die Ideale der Bürgerstiftung Lotte engagieren. „Phantastisch helfen – eine fantastische Idee“ titelte die Neue Osnabrücker Zeitung im August 2013. Das Prinzip ist ganz einfach – bei der Rückgabe von Pfandflaschen erhält der Kunde einen Bon, den er in den „Pfandbon-Safe“ stecken kann. Der Erlös wird auf das Konto der Bürgerstiftung Lotte überwiesen.







Kaufmann Tom Kutsche geht den Weg, die Menge des im Familienunternehmen entstehenden Verpackungsmülls weiter zu reduzieren, konsequent weiter. Seit Neuestem ist das Sortiment des Marktes in Voxtrup um eine feine Auswahl an Früchten und Nüssen der Firma Ubina reicher. Nur beste Früchte und Nüsse, bezogen von Bio-Bauern rund um die Welt, schafft es in die umweltfreundlicheren Mehrweggläser, die von der Größe her dem Format der gängigen Joghurtgläser entsprechen. Von Maul- und Gojibeeren, Aprikosen, Datteln, Feigen und Rosinen über Sonnenblumen-, Kürbis-, Haselnuss-, Paranuss- und Cashewkernen bis hin zu Studentenfutter und Nussmischung reicht die umweltfreundlich verpackte Snackvielfalt, mit der Sie auch Müsli, Eis oder Salat genussvoll verfeinern können.

## Neu: Nüsse und Früchte aus Mehrweggläsern



Die Vorteile des Mehrwegkonzeptes liegen auf der Hand: Das vom Joghurt bekannte Glasformat kann bis zu 50-mal gereinigt und wiederverwendet werden. Anschließend wird das Glas eingeschmolzen und zu neuen Gläsern verarbeitet. Die Ubina-Gäser sind mit einem PVC-freien Deckel aus Weißblech verschlossen, der unendlich viele Male recycelbar ist. Auch das Etikett kann sich nicht nur optisch, sondern auch umwelttechnisch sehen lassen: Es besteht zu 100 Prozent aus recyceltem Altpapier!



Das Unternehmen hinter der Marke Ubina ist die Vartan Melik Aslanian GmbH mit Sitz in Siek in unmittelbarer Nähe zu Hamburg und geht auf ein armenisches Unternehmen in Persien zurück. Gegründet wurde das Unternehmen in den Dreißigerjahren als Zweigniederlassung in Hamburg. Seitdem befasst sich die Firma mit dem Import, der Veredelung und Vermarktung von Trockenfrüchten. Die Qualitätsfrüchte bezieht das Unternehmen weltweit von ausgesuchten Lieferanten, mit denen seit Jahrzehnten intensive Partnerschaften gepflegt werden. Durch die unmittelbare Nähe zu Hamburg werden die Früchte schon im Hafen strengen Qualitätskontrollen unterzogen und nur einwandfreie Früchte schaffen es auf den Weg in den Handel.







## Schwarzer Heilbutt: Delikatesse für die Feiertage zu Hause

Zu Weihnachten muss es nicht immer der traditionelle Weihnachtskarpfen sein. Auf einem funkelnden Meer aus Eiszürfeln halten die Fischtheken der Kutsche-Märkte viele fangfrische Meeresdelikatessen bereit, die ungeahnte Genussmomente beim gemütlichen Festmahl während der Feiertage offenbaren, wie der edle Schwarze Heilbutt. Der Schwarze Heilbutt oder auch Grönländischer Heilbutt genannt, ist ein Plattfisch, der auf der

Nordhalbkugel Zuhause ist. Der Plattfisch fühlt sich am wohlsten in besonders kühlen Gewässern mit Temperaturen rund um den Gefrierpunkt.

Das unverkennbare Unterscheidungsmerkmal zu seinem engsten Verwandten, dem Weißen Heilbutt, ist seine dunkle, braunschwarze Färbung am ganzen Körper, aufgrund der er auch seinen Namen erhalten hat. Das Fleisch des Schwarzen Heilbutts ist

weiß und zart und gilt als Delikatesse. Heilbutt ist ein sehr fettreicher Fisch. Das Fleisch des Heilbutts ist leicht wässrig, deshalb bekommt ihm das Räuchern, bei dem er ein wenig trocknet, besonders gut. Geräucherter Heilbutt kann man sehr schön in Form von Salaten, Terrinen oder Mousse weiterveredeln. Frischer Schwarzer Heilbutt eignet sich aber auch ausgezeichnet zum Grillen, Braten und Dämpfen.

## Lachs, Forellen oder Heilbutt: hausgemachter Räucherfisch

Er ist bei den Kunden ein absoluter Renner und schmeckt einfach unglaublich herzhaft-lecker: Räucherfisch aus dem hauseigenen Räucherofen im Kutsche-Markt in Voxtrup. Ob edler Stremellachs, regionale Forellen vom Forellenhof Nettetal oder der schmackhafte Heilbutt: Die Fischdelikatessen werden mit buntem Pfeffer oder Knoblauch gewürzt und bei unterschiedlich hohen Temperaturen in einem Kombidämpfer geräuchert. Fisch und auch Fleisch zu räuchern, ist eine uralte Methode, um das kulinarische Objekt der Begierde haltbar zu machen. Früher in toller Nebeneffekt, heute der Hauptgrund: Das Raucharoma gibt dem Fisch einen ganz besonderen Geschmack – eine echte Delikatesse für die Feiertage!





# Rotkohl – ein heimisches Superfood



## Edle Beilage: Rotkohl mit Kastanien

### Zutaten (4 Portionen)

- 500 g Rotkohl
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone
- 30 g Zwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 TL Rohrohrzucker
- 110 ml Weißwein, trocken
- 90 g Esskastanien (Maronen), gekocht
- 90 g Äpfel

### Zubereitung

1. Von dem Rotkohl die äußeren welken Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk ausschneiden und den Kohl in einzelne Blätter zerlegen. Von diesen noch die groben Rippen ausschneiden.
2. Die Blätter in Salzwasser mit dem Zitronensaft 3 Minuten sprudelnd kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
3. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen, Zucker, Pfeffer, Weißwein und die grob zerschnittenen Kastanien zugeben. 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
4. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, ungeschält in kleine Würfel schneiden und 2 bis 3 Minuten mitgaren. Die Rotkohlblätter in Streifen schneiden und dazugeben.
5. Das Gemüse unter gelegentlichem Umrühren etwa 50 Minuten schmoren lassen. Evtl. etwas Wasser zugießen. Nochmals abschmecken.

Rotkohl, Rotkraut oder Blaukraut – der gesunde Kohl hat viele Namen. So facettenreich wie seine Bezeichnungen sind auch seine vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten. Ob gekocht oder roh als Salat – das klassische Wintergemüse macht in den verschiedensten Gerichten eine gute Figur. Doch zu einer Speise darf er keinesfalls fehlen: zum festlichen Gänse- oder Entenbraten sowie zu erlesenen Wildgerichten.

Insbesondere in der kalten Jahreszeit liefert uns das heimische Superfood wertvolle Nährstoffe. So enthält Rotkohl zum Beispiel genauso viel Vitamin C wie Orangen, dazu Kalium, B-Vitamine, Magnesium, Eisen und Kalzium sowie das wichtige Spurenelement Selen. Im Gegensatz zu seinem großen Bruder, dem Weißkohl, enthält er zudem sogenannte Anthocyane (Farbstoffe). Dabei handelt es sich um antioxidative, sekundäre Pflanzenstoffe, die diese Kohlart zu einem besonders gesunden Gemüse machen.

Je nach Anbaugelände und Zubereitung glänzt das Kohlgemüse in unterschiedlichen Farbnuancen. Die Erklärung hierfür ist simpel, denn je höher der pH-Wert des Bodens, desto bläulicher ist der Rotkohl. Kohl, der auf saurem Boden wächst, hat eine eher rötliche Färbung. Vielen wird es schon beim Kochen aufgefallen sein: denn durch die Zugabe von säuerlichen Komponenten wie Essig oder Wein erscheint das Rot gleich viel intensiver. Probieren Sie sich mal an neuen Rezeptideen aus und genießen Sie das Superfood zum deftigen Weihnachtsbraten!





**Deutschland**

Nach wie vor zählt die Weihnachtsgans zu den bekanntesten und beliebtesten Weihnachtessen der Deutschen. Serviert wird sie meist mit Rotkohl, Knödeln und Bratäpfeln. Allerdings gibt es hier eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten.



**USA**

In den USA wird Weihnachten in vollen Zügen genossen – und eine Gurke spielt dabei eine wichtige Rolle. Allerdings nicht kulinarisch: Vor der Bescherung gehen Jungen und Mädchen am Weihnachtsbaum auf die Suche nach dem Gemüse. Wer die Gurke entdeckt, soll im nächsten Jahr besonders Glück haben und bekommt ein Extra-Geschenk. Wie zu Thanksgiving kommt meist ein Truthahnbraten auf den Tisch.

# Die beliebtesten Festtagsklassiker u

An Heiligabend darf bei den Finnen der traditionelle Joulukinkku-Schinken nicht fehlen. Es handelt sich dabei um einen ganzen, gepökelten Schinken mit Schwarte, der im Backofen sein volles Aroma entfacht. Nach dem Backen wird die Schwarte entfernt und der Weihnachtsschinken mit einer Mischung aus Senf, Paniermehl und Zucker bestrichen. So kommt der Joulukinkku noch mal in den Ofen bis die Panade eine goldbraune Färbung aufweist. Dazu werden Kartoffel-, Karotten- oder Steckrüben-Aufläufe serviert.



**Finnland**

An Heiligabend isst man in Italien aufgrund des katholischen Glaubens kein Fleisch. Es gibt Antipasti-Vorspeisen und mehrere Gänge aus Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten. Am 25. Dezember werden dann im Rahmen des Weihnachtsmittagessens Gerichte „alla terra“ (übersetzt: vom Boden) aufgetischt. In der Regel handelt es sich dabei um Salami- und Schinkenspezialitäten sowie Wildschwein- und Kalbsbraten, meist mit Nudeln serviert.



**Italien**





**Mexiko**

Etwas ungewöhnlicher geht es in Mexiko zu. Bereits am 23. Dezember huldigen die Menschen dort dem Radieschen und dessen Einführung durch die Spanier. Aus den dort riesigen Knollen werden kunstvolle Krippenfiguren geschnitzt; beschlossen wird die „Nacht der Radieschen“ mit einem großen Feuerwerk.



**Irland**

Ein besonders schöner Brauch wird in Irland praktiziert. Hier stellen die Menschen am Heiligabend eine Kerze ins Fenster und gedenken damit aller Menschen, die an diesem Tag nicht zu Hause sein können.



# nd Weihnachtsbräuche international

In Schweden hingegen setzt man auf ein Schälchen Reispudding oder Milchreis, welches in den Stall gestellt wird, um die Weihnachtswichtel bei guter Laune zu halten. In den Milchreis, der traditionell zu Weihnachten gegessen wird, rührt man häufig auch eine Mandel hinein. Wer sie findet, hat im kommenden Jahr Glück oder wird sogar heiraten.



**Schweden**



Wer in Island auf den Weihnachtsmann wartet, wartet leider vergebens. Bereits ab dem 12. Dezember kommt hier stattdessen jeden Tag ein anderer Wichtel und bringt die Geschenke. Sie tragen so illustre Namen wie Stúfur oder Ketkrókur und haben jeweils verschiedene Vorlieben, etwa für Milch, Wurst oder Kekse.



**Island**





# Ein Blick in unser erlesenes Spirituosenortiment

## Bulldog London Dry Gin

Der Bulldog ist ein klassischer London Dry Gin aus England. Importiert aus acht exotischen Ländern dieser Welt, bilden zwölf Botanicals, wie weißer Mohn, Drachenaugen und Lotusblatt, die Grundlage für den einzigartigen Blend von Bulldog London Dry Gin. Naturbelassene Pflanzenextrakte verbinden sich im Bulldog Gin zu einem harmonischen, komplexen und sanften Geschmackserlebnis mit nussigen und fruchtig-frischen Zitrusnoten.



Zum Genießen  
und Verschenken

## Malfy Gin Rosa

Der Malfy Gin Rosa ist, wie der Name schon verrät, ein zartrosafarbener Gin aus Bella Italia. Beim Riechen machen sich frische Aromen von pinker Grapefruit, reichhaltigem Rhabarber, Zitrus und Anis breit. Auch beim Trinken dominieren Noten von Zitronen und Grapefruit – abgerundet wird dieser farblich ansprechende, raffinierte Gin durch einen intensiven, lang anhaltenden Wacholder-Nachklang.



## Haku Vodka

Haku ist der japanische Premium-Vodka von House of Suntory. Der japanische Vodka ist aus 100% japanischem weißem Reis hergestellt, und sein Name Haku bedeutet "weiß" auf Japanisch. Das Wort kann auch als "brillant" gelesen werden und ist eine Hommage an die Handwerkskunst, einen so klaren und reinen Vodka herzustellen. Durch Bambuskohle gefiltert, hat Haku einen unvergleichlich milden, runden und leicht süßen Geschmack.



## Grappa Nonino Vendemmia Riserva

Mit einer klaren und bezaubernden Bernsteinfarbe und seinen goldenen Reflexen ist der 18 Monate lang gereifte Nonino Grappa Vendemmia schon in der Flasche ein echter Hingucker. Geschmacklich überzeugt die italienische Spirituose durch ein elegantes Bukett mit feinen Noten von Vanille, Gebäck, Schokolade und Gewürzen. Reichhaltig zeigt sich der Grappa am Gaumen, samtig streichelt er die Zunge und umhüllt sie vollkommen.





## Barcelo Ron Imperial



Der Barcelo Ron Imperial ist das Flaggschiff des Barcelo-Sortiments. Für diese Rarität werden nur alte Rumsorten verwendet, die mindestens 7 Jahre im Eichenfass reifen. Dadurch erhält der Rum eine kraftvolle Farbe und einen Geschmack nach getrockneten Früchten, Rosinen und Tabak. Aromatisch-eleganter und ausgewogen, so weiß der Barcelo Imperial zu überzeugen. Er besitzt ein langes, fruchtiges Finale. Sein würziger Duft erinnert an dunkles Karamell.



## Ron Pampero Aniversario

Der Pampero Aniversario kam 1963 erstmals auf den Markt, und zwar zum 25-jährigen Jubiläum der Pampero-Destillerie. Durch die 12 Jahre lange Reifung in Bourbon-Fässern besticht der Pampero Aniversario durch besonders harmonische, ausgewogene Aromen. Der Rum ist weich und seidig auf der Zunge. Er zeigt Noten von Vanille, Honig, kandierten Zitrusfrüchten und Röstaromen – dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Lakritz.

## Dalwhinnie 15 Jahre



Der Dalwhinnie 15 Jahre ist das Aushängeschild der Speyside-Destillerie, die am höchsten gelegene Destillerie des Landes – und einer der meistverkauften klassischen Single Malt Whiskys aus Schottland. Das Aroma dieses Single Malts zeigt Anklänge von Heidekraut und Torfrauch, aber auch von Vanille und Eiche sowie Zitrusfrüchten. Der milde, fruchtig-süße Geschmack leitet über zu einem exzellent langen Abgang.

## SLYRS Bavarian Single Malt

Der klare und goldgelbe Whisky aus Bayern zeigt in der Nase würzig-milde Töne wie Vanille, Karamell, Honig und Zimt – sie werden unterstrichen vom Duft reifer Birnen und Aprikosen. Zudem zeigt er noch einen Hauch von Rauch, Holz, Muskat und Estragon. Im Geschmack ist er sehr angenehm, mit weicher Struktur und komplexen Aromen von Orangen und Salted Caramel. Im Nachklang lang und komplex mit gut eingebundenen Aromen reifer Früchte.

## Siegfried Wonderoak alkoholfrei



Auf die erste deutsche alkoholfreie Alternative zum Siegfried Gin Wonderleaf folgt nun der Siegfried Wonderoak. Er ist das perfekte alkoholfreie Destillat für alle, die Lust auf aromatische Longdrinks und Cocktails haben. Obwohl es kein Rum ist, eignet es sich ideal für Rezepte, die mit Rum gemacht werden. Wonderoak verleiht dem Drink ein aromatisches Geschmacksprofil. Tonkabohne, Muskat und Eichenholz sorgen für volle, runde Noten. Bockshornklee, Limette und Curaçao-Orange für Komplexität und einen Hauch Exotik.



## Siegfried Wonderleaf alkoholfrei



Der weltweit prämierte Siegfried Rheinland Dry Gin hat mit Siegfried Wonderleaf die erste alkoholfreie Alternative aus Deutschland bekommen. Es ist streng genommen kein Gin, denn dieser muss schon per Gesetz mindestens 37,5% Vol Alkohol haben. Doch Siegfried Wonderleaf bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version in Drinks und Cocktails – eben für die, die mal nichts trinken möchten oder dürfen. Richtig, Wonderleaf soll Gin nicht ersetzen, sondern für bestimmte Lebenssituationen ergänzen.





## Schokoladenfondue

Zutaten (für 8 Portionen):

Für die Katzenzungen:

- 2 Eiweiße
- 120 g Puderzucker
- 160 g Weizenmehl (Type 1050)
- 130 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für das Schokoladenfondue:

- 200 g Schokolade, zartbitter
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 200 ml Sahne

Außerdem:

- 250 g Erdbeeren
- 200 g Weintrauben
- 2 Bananen
- Spritzbeutel mit Lochtülle
- Holzspieße

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Anschließend ganz langsam das Mehl hinzugeben. Das Eiweiß mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen und vorsichtig unterheben. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und zu 4 bis 5 cm langen Streifen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aufspritzen. Für 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen hellgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren und Weintrauben waschen. Schokolade grob zerbrechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne parallel in einem Topf erwärmen. Die flüssige Schokolade zugeben und alles auf kleinster Stufe warm halten. Die Katzenzungen sowie das Obst mithilfe von Holzspießen in die Schokolade eintauchen und genießen.



# Genussempfehlungen

## Silvesterberliner

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. 5 EL lauwarme Milch, eine Prise Zucker und die zerbröckelte Hefe in die Mulde geben und darin verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort circa 10 Minuten gehen lassen. Eier trennen. Das Eigelb, Butter, Salz, die restliche Milch und den restlichen Zucker zu dem Teig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.
2. In der Zwischenzeit die Champagnercrème zubereiten. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Quark, den Mascarpone und den Vanillezucker unterrühren. Den Champagner, den Zucker und den Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Die Champagnercrème kalt stellen bis zur weiteren Verarbeitung. Teig mit den Händen kneten und auf etwas Mehl etwa ½ cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (etwa 6 cm Durchmesser) Taler ausstechen. Taler zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Das Fett in einem Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Teigtaler portionsweise in den Topf geben, Deckel auf den Topf geben und den Teig etwa 2 Minuten frittieren. Dann die Teigtaler wenden und noch eine weitere Minute ausbacken. Die Berliner mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Crème entweder mit einem Spritzbeutel in die Berliner füllen. Oder die Berliner halbieren und die Crème in die Mitte füllen. Mit Puderzucker und essbarem Glitzer bestäuben.

Zutaten (für 12 Portionen):

Für die Champagnercrème-Füllung

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Champagner
- 50 g Zucker
- etwas Zitronensaft

Für das Topping

- 1 EL Puderzucker
- etwas essbarem Glitzer

Für den Teig

- 380 g Mehl
- 180 ml Milch
- 35 g Zucker
- ½ Würfel Hefe
- 3 Eier, davon das Eigelb
- 40 g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- Öl zum Ausbacken
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche







## Raclettepizza

Zutaten (für 4 Portionen):

Für den Belag:

- 80 g Salami
- 80 g Schinken, gekocht
- 80 g Paprika, orange
- 80 g Paprika, grün
- 60 g Zwiebel
- 80 g Cocktailtomaten
- 10 g Oliven, schwarz, entsteint
- 125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten

Für die Tomatensauce:

- 80 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Kräuter, gemischt, gehackt

Für den Hefeteig:

- 200 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Hefe, trocken
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl, kalt gepresst

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen. 120 ml lauwarmes Wasser, Salz und Olivenöl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und etwa 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist.
2. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten halbieren, Stielansatz und Samen entfernen (diese durch ein Sieb passieren, den entstandenen Saft beiseite stellen) und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenwürfel und -saft zugeben und in etwa 10 Minuten weich dünsten. Tomatenmark zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten dünsten. Kräuter einstreuen, vom Herd nehmen.
3. Salami und Schinken in Würfel schneiden. Paprikaschoten vierteln, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen, grüne Paprikaschote in Streifen, orange in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Oliven in Stücke schneiden. Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Raclettegerät mit Grillplatte einschalten. Hefeteig in 12 Stücke à ca. 25 g teilen und zu Kugeln drehen. Auf eine leicht geölte Platte geben und mit einem Tuch abdecken. Je eine Teigkugel in ein Raclettepfännchen drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und oben auf die Grillfläche des Gerätes stellen, damit der Teig von unten Hitze bekommt. Nach ein paar Minuten kommt das Pfännchen ins Raclettegerät. So wird der Teig auch von oben schön gegart. Nun den Teig mit der Sauce bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wieder ins Gerät stellen, bis der Käse schön schmilzt.

# für den Jahreswechsel

## Mimosa

Zubereitung:

1. Die Schale der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. Zucker, Honig, Zitronenschale, Zitronensaft und 3 Thymianzweige mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Das Ganze für 10 bis 15 Minuten einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Die Zweige sowie die Zitronenschale entfernen und den Sirup komplett abkühlen lassen.
2. Die gefrorenen Himbeeren für einige Minuten antauen lassen und dann zusammen mit dem kalten Sirup und dem Puderzucker im Standmixer pürieren. Eventuell noch ein wenig Wasser hinzugeben. Das fertige Sorbet in eine Plastikbox füllen und für 4 Stunden im Eisfach gefrieren lassen. Mit dem Melonenausstecher jeweils 2 Kugeln Sorbet in ein Sektglas geben. Dazu 2 frische Himbeeren geben, den Sekt aufgießen und mit den Thymianzweigen dekorieren.

Zutaten (für 7 Portionen):

- 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 2 EL Puderzucker
- 100 g feiner Zucker
- 2 EL Honig, flüssig
- 10 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 1 Flasche Sekt (halbtrocken oder trocken)
- 1 Handvoll Himbeeren
- Kugelausstecher (Melonenausstecher)





## Käse des Monats

### Rotwein „Rebell“

Der deutsche, laktosefreie Schnittkäse Rotwein „Rebell“ von den Käse rebell aus Steingaden trägt den klangvollen Beinamen „Der Milde mit der feinen Rotweinnote“. Der Käse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch, der rund 30 Tage Zeit zum Reifen bekommt, hat 48 % Fett i.Tr. und ein sehr ansprechendes Duftbild aus Rahm, Treber, Marzipan und Lebkuchen. Das cremig-weiche Mundgefühl forciert diesen Eindruck, ebenso das feine Haselnussaroma. Für einen animierenden Ausklang sorgen Noten von Sauerrahm und Jungholz.



## Wein des Monats

### Susumaniello Salento „Contessa Marina“



Erzeuger:	Contessa Marina
Anbaugebiet:	Apulien, Italien
Art:	Rotwein
Rebsorte:	Susumaniello
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Dichtes Rubinrot, in der Nase Aromen von vollreifen roten Früchten, blumige Noten nach Veilchen. Am Gaumen würzige und pfeffrige Aromen. Ein eleganter Wein mit einer saftigen Säure, einem mittelkräftigen Körper und einem langen Abgang.
Kulinarischer Tipp:	Harmoniert mit Steinpilzgerichten wie Focaccia mit Steinpilzen oder Fusilli mit gebratener Languste und Steinpilzen, aber auch zu Wildgerichten wie Hirschrückenfilet mit Schwarztrüffel-Pekannuss-Kruste, Orangen-Blattspinat und weißem Trüffel oder zu gereiftem Käse.
Trinktemperatur:	16-18°C
Alkohol:	14,5 %



## Veranstaltungstipps

Die Goldenen Zwanziger sind gerade wieder sehr angesagt. Filme wie „Der große Gatsby“ oder die Serie „Babylon Berlin“ haben Konjunktur – eben jene sagenhaft verrückt-prickelnden, morbiden, glitzernden Zwanziger des letzten Jahrhunderts, in denen in den Großstädten bis zum Umfallen gefeiert und getanzt wurde, egal, ob man nun reich oder arm war, schwul oder lesbisch, Vegetarier oder Nudist. Emmerich Kálmáns großer Operettenerfolg „Gräfin Mariza“ von 1924 fängt diesen Geist der wilden Zwanziger ein. Eine Liebesgeschichte zwischen Komödie und Weltschmerz, zwischen Rausch und Bankrott. Weitere Infos an der Theaterkasse und unter: [www.theater-osnabrueck.de](http://www.theater-osnabrueck.de)

## Gräfin Mariza – Operette von Emmerich Kálmán



© Oliver Look

## Heiligabend im Zoo Osnabrück

Damit den Kindern die Wartezeit bis zur Bescherung verkürzt wird, sorgt der Zoo Osnabrück auch in diesem Jahr wieder für Programm am Heiligen Abend. Bereits am Eingang des Zoos wartet schon das erste Geschenk auf die Jüngsten: Denn alle Kinder bis einschließlich 16 Jahre haben am 24. Dezember freien Eintritt in den Zoo Osnabrück. Die Besucher können von 9 bis 14 Uhr durch den Zoo schlendern und die Tiere in winterlicher Umgebung beobachten. Außerdem warten ab 11 Uhr die Kindermusiker „Frank und seine Freunde“: Mit den kleinen Zoobesuchern singen sie Weihnachtslieder und tanzen gemeinsam ab. Aber auch die Osnabrücker Zootiere sollen an Heiligabend nicht zu kurz kommen und bekommen eine „tierische Bescherung“. Familien können bis zum 21. Dezember an einem Gewinnspiel teilnehmen und die vier Gewinnerfamilien dürfen dann am 24. Dezember Futterpakete für die Tiere packen. Gemeinsam mit den Zoopädagogen werden diese zu den tierischen Bewohnern gebracht. Der Zoo Osnabrück hat auch am 1. und 2. Weihnachtstag geöffnet. Die Gewinnspielfrage und alle aktuellen Informationen finden Sie unter [www.zoo-osnabrueck.de](http://www.zoo-osnabrueck.de)



© Zoo Osnabrück



© xxxxxx

## Verliebt, verlobt, verheiratet – die Hochzeitsmesse in Osnabrück

Um den schönsten Tag im Leben und die Vorbereitung unterschiedlicher Feierlichkeiten geht es im Januar in der OsnabrückHalle. "verliebt, - verlobt - verheiratet", die größte Hochzeitsmesse in der Region, ist seit über 25 Jahren das Event für zukünftige Brautpaare. In stilvollem Rahmen präsentieren zahlreiche Aussteller ihre Angebote. Besucher können sich auf ein umfangreiches Rahmenprogramm mit spannenden Vorträgen, Schnuppertanzkursen und Modenschauen freuen. Das Traumkleid oder der Wunschanzug können direkt nach der Show anprobiert werden. Frisurenstyling, dekorative Kosmetik und Blumendekorationen runden die Modenschauen ab. Verschiedene Gewinnaktionen, exklusive Messerabatte und Gutscheine an vielen Ständen lassen den Besuch der Hochzeitsmesse zu einem tollen Einkaufserlebnis werden. Der Termin ist am Samstag und Sonntag, 14. und 15. Januar – weitere Informationen unter: [www.hochzeitsmesse-osnabrueck.de](http://www.hochzeitsmesse-osnabrueck.de).



# Viel Spaß beim Ausmalen



Finde die  
10 Fehler im  
rechten Bild



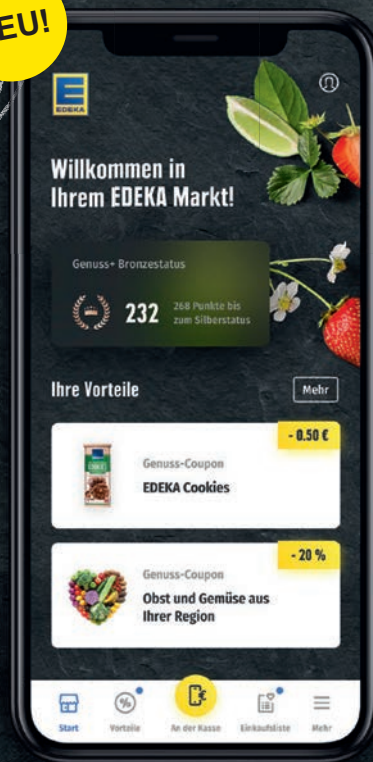
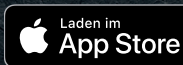
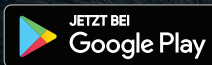


# Cleverer einkaufen.

NEU!

Nur mit der  
EDEKA  
App

Punkten, sparen,  
genießen. Jetzt downloaden!



Angebote entdecken,  
mit Coupons sparen



Zusätzliche Vorteile mit  
Genuss+ Status sichern



Per App bezahlen und  
schneller einkaufen



Produkte in digitaler  
Einkaufsliste speichern

Wir ♥ Lebensmittel.



## IMPRESSUM

Auflage: 45 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche-Gruppe  
Bergstraße 11 • 49152 Bad Essen  
Tel.: (0 54 72) 9 81 97 05  
Fax: (0 54 72) 9 81 97 06

Objektleitung und Druck:  
ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt  
Tel.: (0 53 32) 9 68 6-54  
Fax: (0 53 32) 9 68 6-58  
E-Mail: info@proexakt.de  
www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Kai Knoche  
Tel.: (0 53 32) 9 68 6-40  
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:  
Wiebke Fichtner/Sabrina Bergmann  
Tel.: (0 53 32) 9 68 6-57  
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.





Planen Sie bitte  
ein paar Tage  
Bestellzeit ein!

## Edle Fischplatten, individuell zusammengestellt

Nicht nur während der Weihnachtsfeiertage, sondern auch während des Jahreswechsels stehen traditionell kulinarische Fischspezialitäten ganz hoch im Kurs. Doch welche fangfrische Delikatesse aus dem Meer soll es werden? Die Auswahl an der Fischtheke unseres Zukunftsmarktes ist bunt und abwechslungsreich, da fällt die Auswahl schwer! „Für alle, die sich nicht auf einen Fisch festlegen wollen, und all jene, die während der Feiertage nicht lange in der Küche stehen, aber gleichzeitig

nicht auf eine festliche Mahlzeit verzichten wollen, sind unsere individuell zusammenstellbaren Fischplatten genau das Richtige“, so Fisch-Expertin Roswitha Dierker. „Sprechen Sie uns jederzeit an, wir beraten Sie gerne und stellen die Platte ganz nach Ihrem Wünschen zusammen.“

Ob geräucherte Spezialitäten wie Räucherlachs, gebeizter Graved Lachs, Forllen aus dem Nettetal oder Meerefrüchte wie Rauchgarnelen, ob mari-

nierte Delikatessen wie Bismarckhering, Brathering, Rollmops oder Hering mit edler Sherrybeize: Der Zusammenstellung der Fischplatte sind keine Grenzen gesetzt. Fisch-Expertin Roswitha Dierker empfiehlt, ein paar Tage Bestellzeit einzuplanen, damit die ausgesuchten Fischarten auch am gewünschten Tag vorrätig sind. Sparen Sie mit unserem Plattenservice wertvolle Zeit und konzentrieren Sie sich an den Feiertagen voll auf den Genuss!

Kalt oder warm ein  
Hochgenuss –  
unsere hausgemachten  
Fischfrikadellen!

