



## CORD & KUTSCHE

### Themen

- Grillspezialitäten von Gourmet Geflügel
- Romanesco – der grüne Blumenkohl
- Vorstellung Weingut Dr. Loosen
- Neues Mehrwegsystem regood

## Lecker grillen und guter Wein? Das darf sein!



Liebe Gäste,

Sommer und Grillen – zwei Dinge, die einfach zusammengehören und auf vielfältige Weise Spaß machen. Gemeinsam eine schöne Zeit haben, kühle Erfrischungen genießen und sich über tänzelnden Flammen zubereitete Leckereien schmecken lassen – ein Bild, das höchsten Genuss verspricht. In dieser Ausgabe unserer beliebten Marktzeitungen greifen wir den Trend zum selbst gebauten Burgergenuss auf, denn sowohl unsere Liebe Lotte als auch unsere Bedientheke haben da einiges zu bieten. Wie beispielsweise die neuen, handgemachten Geflügelspezialitäten zum Grillen von Gourmet Geflügel aus dem Söhrewald. Außerdem stellen wir Ihnen die edlen Weine vom Weingut Dr. Loosen vor, die wir neu im Sortiment haben. Die edlen Tropfen versprechen wahre Genussmomente an lauen Sommerabenden. Diese und viele weitere spannende Geschichten erwarten Sie auf den folgenden Seiten. Genießen Sie den Sommer in vollen Zügen!

Martina Cord und Tom Kutsche

# Handgemacht: neue Grillspezialitäten von Gourmet Geflügel

Geflügelfleisch ist eine schmackhafte Alternative zu klassischem Rind und Schwein – auch auf dem Grill. Vor allem zartes Hähnchenfleisch eignet sich dafür ideal. Denn: Es hat ein mildes Eigenaroma, nimmt Gewürze sehr gut auf und schmeckt darüber hinaus gegrillt einfach lecker. Neu in der Auslage der Bedientheke unseres Zukunftsmarktes sind die edlen BQ-Leckerbissen für Ihre nächste Grillparty.

Am Rande des Söhrewaldes, im schönen Nordhessen, steht die Manufaktur von Gourmet Geflügel, in der Geflügelspezialitäten von besonderer Qualität und Güte produziert werden. Hochwertiges, deutsches Hähnchen- und Putenfleisch von Schlachtereien, die schon seit Jahrzehnten eng, freundschaftlich, zuverlässig und fair mit Gourmet Geflügel zusammenarbeiten, kommt in den Betrieb, um dort zu besonderen Produkten veredelt zu werden. Gourmet Geflügel arbeitet nach handwerklich und festgelegten QS-Kriterien und ist Mitglied der Initiative Tierwohl, dadurch wird sichergestellt, dass nur zertifizierte und kontrollierte Frischware aus nachhaltiger und artgerechter Tierhaltung verwendet wird.

Die Gourmetspezialitäten überzeugen durch besondere Qualität, Würzung, Geschmack und eine gleichbleibende, hochwertige und ansprechende Optik. Ob Hähnchen- oder Putenspieße, alles wird von Hand geschnitten, gesteckt und mit sorgfältig ausgesuchten würzigen Marinaden verfeinert. Lecker gefüllte Gourmet-Hähnchentaschen in neuen exotischen Geschmacksrichtungen oder klassisch mit sonnengereiften getrockneten Tomaten und cremigem Frischkäse. Zarte Hähnchen-Oberkeulen werden in feinsten Handarbeit liebevoll zu saftigen, grillfertigen Barbecue- oder auch Kräuter-Knoblauch-Steaks veredelt. Außerdem werden verschiedenste Hähnchenspieße mit pikantem Grillkäse und knackigem Gemüse gesteckt. Genießen Sie die Vielfalt aus der Manufaktur und probieren Sie die verlockenden Variationen auf Ihrem Grill.



# Hausgemachte Patties – das Herzstück eines Burgers

Der Hamburger hat sein Schmutzel-Fast-Food-Image abgelegt. Trendige Burgerrestaurants, die mit frischen Zutaten, handgemachten Brötchen und "selbst gewolfem" Fleisch überzeugen, sprießen wie Pilze aus dem Boden. Die Zeit der vorgeformten Pressfleischfladen ist vorbei. Burger sind nicht zwingend ungesund, sondern können mit Vollkornbrötchen, viel Gemüse und fettarmem Fleisch eine vollwertige Kost sein. Holen Sie sich den Street Food Trend in die heimische Küche.

„Patties“ sind bei Burgern der eigentliche Hauptbelag, die Bulette zwischen den Brötchen, den sogenannten „Buns“. Hauptsächlich werden Patties aus Hackfleisch hergestellt, welches in sogenannten Pressen zu formschönen Rundstücken gedrückt wird. An den Bedientheken der Kutsche-Märkte werden „die Herzstücke des Burgers“ jeden Tag in der Woche aus bestem Rindfleisch zubereitet. Jedes Patty bringt 200 g auf die Waage und ist lediglich mit Pfeffer und Salz gewürzt.

„Ein guter Burger lebt von dem harmonischen Zusammenspiel der frischen Zutaten, dem Brötchen und der Sauce, daher halten wir unsere Patties so minimalistisch wie möglich“, so Fleischexperte Siegfried Jostwerth. „Für alle, die es etwas ausgefallener mögen, bieten wir auch Varianten mit Käse oder Chili an, die wir zum Wochenende in kleinen Chargen von Hand herstellen.“ Ein hausgemachter Klassiker ist außerdem ein Hacksteak aus Schweinefleisch, das sich ebenfalls perfekt als Patty eignet. Es ist fein mit Pfeffer, Salz und einem Hauch Paprika gewürzt und in zwei Scheiben würzigen Bacons eingeschlagen. Da beginnen Burger-Herzen höherzuschlagen!



## Peter Pane

BURGERGRILL BAR

Vom Lieblingsrestaurant in die Kutsche-Märkte: Seit kurzer Zeit können Fans von Peter Pane endlich köstliche vegane Saucen-Kreationen auch mit nach Hause nehmen. Gleich fünf einzigartige Geschmacksprofile von klassischer Burgersauce über fruchtige Mango-Curry-Sauce bis hin zu edler Trüffelcreme sind in Zusammenarbeit mit dem Feinkosthersteller Delikant entstanden. Sie sorgen für kulinarischen Hochgenuss und verfeinern im Handumdrehen noch so viel mehr als den hausgemachten Burger. Zudem sind sie palmölfrei und ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Stillstand ist ein Fremdwort für die Peter Pane-Familie. Und so ist die Burgergrill-Kette den nächsten Schritt gegangen und hat die Saucen-Regale der Kutsche-Märkte erobert! Fast ein Jahr lang feilte das Team an fünf neuen Premium-Kreationen mit einmaligem Geschmack. Alle sind so lecker, dass man gar nicht weiß, welche man zuerst kosten möchte. „Angelehnt an die Saucen, die sich in unseren Restaurants über Jahre eine treue Fangemeinde aufgebaut haben, haben wir mit viel Erfahrung und Geduld jetzt ganz neue Rezepturen für zu Hause ausgetüfelt“, sagt Patrick Junge, Geschäftsführer der Paniceus Gastro Systemzentrale GmbH. Das Team freut sich darüber, endlich die neuen Saucen- und Cremerezepturen präsentieren zu können, in denen so viel Leidenschaft steckt. Und der Inhalt überzeugt garantiert alle Food-Enthusiasten! Die Burgersauce auf Tomatenbasis ist mit ihrem Hauch an Süße ein absoluter Allrounder und macht nicht nur aus jedem Patty – egal ob aus Fleisch, vegetarisch oder vegan – etwas Besonderes, sondern dient auch als optimales Topping für Sandwiches oder Fritten. Die fruchtige Mango-Curry-Sauce verleiht jedem Hähnchen-Burger das gewisse Extra und ist auch als Dip ein Volltreffer. Sowie die raffinierten Cremes in den Geschmacksrichtungen Trüffel und Knoblauch, welche unbedingt auch zu Hause zu Loaded Fries probiert werden sollten. Lust auf noch etwas ganz Feines? Zitronenthymian ist nicht nur ein "perfect match" zu allen vegetarischen und veganen Gerichten, sondern überzeugt auch als Salatdressing auf ganzer Linie. In allen Märkten außer in Lotte erhältlich!



# Smoken – herzhaftes Fleisch mit Rauchnote

Einfach nur über der Holzkohle grillen war gestern. Heute wird gesmoked, so wie traditionell in den USA! Die Amerikaner brutzeln ihr Fleisch beim typischen Barbecue gar nicht über dem Grillfeuer. Sie räuchern es im Smoker. Dieses Grillgerät sieht aus wie eine waagrecht liegende Tonne. An einer Seite befindet sich eine kleine Kammer, in der das Feuer entzündet wird. Der davon ausgehende Rauch wird über ein Rohr in den Smoker geleitet, wo das Grillgut auf waagerechten Rosten liegt und langsam und schonend gegart wird. Dabei bekommt es das typische, rauchig-würzige Barbecue-Aroma und erhält seine besondere Zartheit. Eigentlich entstand diese Garmethode aus der Not heraus. Sklaven und arme Weiße in den US-Südstaaten hatten nur billiges, faseriges Fleisch zur Verfügung und garten es über Stunden in Erdgruben über der Glut. Der Vorteil: Das Fleisch wurde so nicht

nur gar, sondern auch unheimlich zart. Die Klassiker für den Smoker sind daher bis heute noch die Fleischstücke, die als "billig" angesehen werden: Spareribs, Rinderbrust und Schweineschulter. Aber freilich können Sie alles in den Smoker geben, was Ihnen schmeckt.

Die Empfehlungen unserer Bedientheken sind Roastbeef und Entrecote – nur deutlich dicker geschnitten als das klassische Steak. Dazu beraten Sie unsere Experten gerne und schneiden Ihnen das Fleisch ganz auf Ihre Bedürfnisse zu. Dann heißt es, „gut Ding will Weile haben“, denn wohl kaum eine andere „Volkswisheit“ trifft so gut auf das Smoken zu wie diese. Beim Smoken müssen sie nämlich viel Geduld mitbringen. Das langsame Garen im Rauch dauert deutlich länger als das Grillen über dem Feuer. Aber das Warten lohnt sich garantiert!



## GENUSSTIPP:

### Hausgemachtes Pulled Pork und Chicken

Pulled Pork und Pulled Chicken sind ein Smoker-Klassiker aus den Südstaaten der USA. Und wird auch hinter den Kulissen von Kutsches Bedientheken hausgemacht. Dafür wird Schweineschulter, die man in Deutschland als Schmorbraten kennt, oder Hühnerfleisch über Stunden gegart. Danach kann man das zarte Fleisch einfach auseinander zupfen und das Fleisch zerfällt dann später beim Essen förmlich im Mund. Ein echtes BBQ-Highlight!



Auswahl variiert an den  
Fischtheken – bitte  
Bestellzeit einplanen!



## Frutti di Mare: seit den Römern echte Delikatessen

Ob kleine oder große Garnelen, Krabben, Tintenfisch, Oktopus oder Algensalat: Meeresfrüchte gelten als feine Delikatesse, die aus jedem Gericht etwas Besonderes machen. Bis heute kommen Meeresfrüchte-Rezepte hierzulande insbesondere zu festlichen Anlässen auf den Tisch. Die alten Römer glaubten sogar, dass Meeresfrüchte Geschenke der Götter seien. Diesen einzigartigen Status haben sich die in allen Weltmeeren lebenden Tiere bis heute bewahrt. Eine erlesene Auswahl dieser feinen maritimen Delikatessen finden Sie selbstverständlich in den Fischtheken der Kutsche-Märkte. Ob gegrillt, gebraten, gebacken, frittiert oder roh: Meeresfrüchte bieten Ihnen endlose kulinarische Möglichkeiten. Meeresfrüchte vermitteln gerade im Sommer ein kulinarisches Urlaubsgefühl und holen die Leichtigkeit der schönsten Zeit des Jahres wieder in Erinnerung!

## Nordseekrabben

Krabben sind eine norddeutsche Spezialität, die den Spitznamen „das Gold des Nordens“ trägt. Das nussige Fleisch ist eine kulinarische Attraktion und schmeckt ohne viel Schnickschnack. Klassisch werden die Krabben auf einem Butterbrötchen serviert – so kommt ihr zarter Geschmack zur Geltung. Auch in feiner Gesellschaft fühlen sich die Krabben wohl, wie im eleganten Krabbensalat oder vornehmen Krabbencocktail.



## Pulpo

Pulpo, auch Krake oder Octopus genannt, ist aufgrund seiner Zartheit prädestiniert fürs Grillen. Es empfiehlt sich, Kraken immer erst vorzukochen, so müssen sie nicht erst weich geklopft werden. Das Fleisch ist gar, wenn der Pulpo eine rote Farbe angenommen hat und sich sein Fleisch leicht einstechen lässt. Die Oktopusarme lassen sich mit Öl bestrichen hervorragend grillen, in der Pfanne braten oder frittieren.



## Salicorn

Der Europäische Queller, auch Meeresspargel, Meerfenchel oder Salicorn genannt, ist eine Art Wildgemüse, das auf überfluteten Wattböden der Meeresküsten und Salzstellen des Binnenlandes wächst. Merkmal dieser Pflanzen sind ihre fleischigen und blattlosen Sprossen, die einen leicht pfeffrigen Geschmack haben. Die perfekte Beilage nicht nur, aber besonders zum Grillen!



## Rotgarnelenschwänze

Riesengarnelen, oder auch King Prawns bekannt, haben ein festes weißes Fleisch. Insbesondere die argentinischen Rotgarnelenschwänze sind leicht nussig im Geschmack, begleitet von einer leichten Süße. Durch ihre Schale, die wie ein „Hitzeschild“ wirkt, eignen sie sich perfekt zum Grillen. Die entdarmten Rotgarnelenschwänze gibt es auch in der „Easy Peel“- Variante, sodass sie besonders leicht aus der Schale zu nehmen sind.



## Tintenfischtuben

Zartes Fleisch, intensive Aromen: Gegrillter Tintenfisch ist ein absolutes Highlight der mediterranen Küche. Das Fleisch ist mager, Menschen mit einer feinen Zunge können ein leichtes Tintearoma herauschmecken. Ein Geheimtipp sind die Tintenfischtuben, die sich je nach persönlichem Geschmack mit leckeren Zutaten wie einer Chili-Tomaten-Sauce verfeinert mit Knoblauch und Petersilie füllen lassen.



## Garnelenspieße

Fix und fertig – und das auch noch in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Garnelenspieße sind ein beliebter Klassiker unter den Meeresfrüchten. Neben der Zubereitung in der Pfanne sind die Garnelenspieße wie dafür gemacht, gegrillt zu werden. Von beiden Seiten je nach Stärke ca. 5 Minuten grillen. Tipp: Wenn die Garnelen sich rötlich färben, werden sie gar.





# Aus Liebe zu Stadt und Region – Kutsche Märkte aktiv vor Ort

## Obst und Wasser für Läufer beim Osnabrücker Gipfelsturm

Bereits zum elften Mal fand im April der Osnabrücker Gipfelsturm der Diakonie Osnabrück statt – mit insgesamt 540 Teilnehmern wurde eine Rekord-Teilnehmerzahl erreicht. Mit frischem Obst und erfrischendem Wasser unterstützte Kaufmann Tom Kutsche die Läufer des 10-Kilometer-Laufes, der es mit 269 Treppenstufen und etwa 188 Höhenmetern in sich hatte. Die Bahnhofsmission Osnabrück, die seit Beginn des Gipfelsturms tatkräftiger Unterstützer ist, hat in diesem Jahr einen besonderen Grund zur Freude. Der diesjährige Erlös des Benefizlaufs kommt ihnen zugute. Der Koordinator vom Organisationsteam Gipfelsturm, Burkhard Teschner von der Diakonie Osnabrück, zog eine rundum positive Bilanz: „Nach dem Zieleinlauf haben die Läufer gerne auf das angebotene Obst zugegriffen und ihre Kräfte wieder aufgefüllt: Dafür nochmals ein großes Dankeschön! Das war eine tolle Unterstützung für den Lauf und auch für die dabei begünstigte Bahnhofsmission!“



## Gesundes Frühstück für Rundlauf-Team-Cup

Zum 13. Mal traten beim Tischtennis-Rundlauf-Team-Cup in der Sporthalle Voxtrup acht Schulen aus der Stadt und dem Landkreis Osnabrück bei dem beliebten Wettbewerb gegeneinander an. Fünf Siegermannschaften der 3. Klassen und sechs der 4. Klassen der Schulentscheide spielten den Regionalmeister Osnabrück aus. Damit sich die jungen Sportler in den Spielpausen ordentlich stärken konnten, sponserte der Kutsche-Markt aus Voxtrup ein rundum gesundes Frühstück bestehend aus frischen und knackigen Äpfeln, Apfelsinen, Bananen, Paprika und Gurken – alles natürlich in bester Bio-Qualität. Die Kinder haben das Obst und Gemüse sehr genossen, so dass am Ende fast alles „weggeputzt“ war.



**Über 700 Euro für neue Basketbälle freut sich der BBC Black Bulls Osnabrück!**



**Mit dem Projekt „Gemüsebeete für Kids“ bei der ev.-luth. Kindertagesstätte Margareten in Voxtrup!**

## 250 Euro Pfandspende an „Trauerland“

Der Tod eines lieben Menschen ist für Kinder und Jugendliche eine große Belastung. Dabei nutzen Kinder ihre ganz eigene Form, mit Trauer umzugehen. Sie springen in die Trauer hinein und wieder heraus, beschäftigen sich ganz unvermittelt damit und sind im nächsten Moment wieder am Spielen. Sie wollen die anderen nicht noch zusätzlich belasten und schieben ihre eigenen Gefühle lieber an die Seite. Häufig mit schweren Folgen. Deshalb schafft der Verein „Trauerland – Zentrum für trauernde Kinder und Jugendliche“ ihnen einen geeigneten Raum zum Trauern. Die Ehrenamtlichen schaffen Möglichkeiten für die Kinder, sich mit der Trauer auseinanderzusetzen. In unterschiedlichen Räumen kann gemalt, gebastelt, gespielt oder einfach nur rumgetobt werden. Ein Stillerraum bietet Rückzugsmöglichkeiten. Dank der zahlreichen Pfandspenden der Kunden am Leergutautomaten konnte der Markt in Voxtrup die Arbeit des Vereins mit 250 Euro unterstützen. Das Geld übergab Marktleiter Boris Rutsch an Frau Kötter von Trauerland.



## Sponsoring für Amateurreiter bei Prüfung für Dressurpferde

Hoch hinaus ging es an einem Juni-Wochenende am Reiterverein Osnabrück am Rubbenbruchsee, denn Pferde und Reiter zeigten wieder ihr Können im Sprung. Am darauffolgenden Wochenende beim Dressurturnier stand die Harmonie zwischen Pferd und Reiter im Mittelpunkt. Auch Kaufmann Tom Kutsche war quasi mit von der Partie und sponserte die Prüfung für Dressurpferde A\* – eine Qualifikationsprüfung für junge Dressurpferde, die an den Pferdesport herangeführt werden. Dabei richtete sich die Prüfung ausdrücklich in diesem Fall nicht an die Profireiter, sondern an Amateurreiter. „Dieses Jahr haben wir unser Turnier auf zwei Wochenenden ausgeweitet und freuen uns, neben der Ergänzung des Dressurturniers auch noch auf einige sportliche Highlights bieten zu können“, so die Vorsitzende Dr. Manuela Schänzer. So ist es gelungen, für das Springen wieder eine Qualifikation der niedersachsenweiten Jugendtour VGH-Cup nach Osnabrück zu holen. In der Dressur werden zudem die Bezirksmeisterschaften Dressur für den Verband der Pferdesportvereine Osnabrück ausgetragen.

Die beliebte Kohlsorte Romanesco ist umgangssprachlich der "grüne" Bruder vom Blumenkohl, der während des Anbaus weniger Sonnenlicht abbekommt und folglich weiß oder elfenbeinfarben bleibt. Ersterer hingegen wird – genau wie Brokkoli – erst geerntet, nachdem sich die Hüllblätter geöffnet haben. Geschmacklich ist Romanesco eine Mischung aus Blumenkohl und Brokkoli und überzeugt mit mildem Kohlaroma, das nicht nur gekochte Speisen verfeinert. Als Rohkost schmeckt der grüne Kohl besonders aromatisch!



## Romanesco – grüner Bruder des Blumenkohls

Ganz schön extravagant: Mit seinen vielen spitzen grünen Röschen, die an kleine Tannenbäume erinnern, bietet der Romanesco einen besonderen Anblick unter den Kohlsorten. Sie sind auch der Grund, warum er den Spitznamen Türmchenkohl trägt. Als eine der wenigen Pflanzen weist der Romanesco durch die Röschen eine sogenannte Selbstähnlichkeit auf. Das heißt, einzelne Teile die Röschen ähneln dem gesamten Objekt. Es wiederholen sich immer wieder dieselben Strukturen.

Wer auf knackiges Gemüse steht, kann Romanesco auch bissfest garen. Hierfür geben Sie den gewaschenen Romanesco in kochendes Salzwasser und schrecken ihn anschließend in Eiswasser ab. Gut abtropfen lassen: Fertig ist das frische Kohlgemüse. Romanesco ist vielseitig einsetzbar und lässt sich gut kombinieren. Durchgegart verfeinert der Kohl Gemüsesuppen, deftige Eintöpfe, Pfannengerichte oder pikante Aufläufe aus dem Backofen. Als Beilage passt Romanesco zu herzhaften Fleischgerichten. Aber auch in Kombination mit Nudeln beziehungsweise italienischer Pasta ist Romanesco der Gemüse-Hit!

Tipp: Reinigen Sie den Romanesco vor der Zubereitung am besten in einer Schüssel mit kaltem Essig- oder Salzwasser. Kurz reinlegen und einwirken lassen. Das entfernt Schmutz und kleine Krabbeltiere, die sich gegebenenfalls auf dem Gemüse oder zwischen den Blättern befinden können.

Romanesco am besten frisch verzehren. Im Kühlschrank aufbewahrt hält er sich etwa zwei bis drei Tage. Auch zum Einfrieren eignet er sich. Dafür den Kopf in Röschen teilen, kurz in Salzwasser blanchieren und nach dem Auskühlen portionsweise in einen Gefrierbeutel geben und fest verschließen.



## Besondere Zuchtform hat ihre Wurzeln in Bella Italia

Wie sein klangvoller Name schon vermuten lässt, wurde der Romanesco zuerst von Bauern rund um die italienische Hauptstadt Rom angebaut und ist seit Jahrhunderten ein sehr beliebter Kohl im Mittelmeerraum. Seit dem 16. Jahrhundert gibt es ihn auch in Deutschland. Romanesco wird aber in Europa hauptsächlich in Italien und Spanien angebaut. Dort bekommt der Romanesco viel Sonne, die er für die Bildung des farbgebenden Pflanzenstoffs Chlorophyll braucht. Es sind auch violette und grüne Zuchtformen verbreitet, deren Blütenstände nicht vollständig von Hüllblättern umschlossen sind und sich während des Wachstums mit Lichteinwirkung violett oder andere Sorten ohne Lichteinwirkung grün einfärben.



## Romanesco-Spargel-Tartes



### Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Ei, 1- bis 2 EL Wasser und Salz hinein geben. Die Zutaten in der Mulde zunächst mit einer Gabel zerdrücken, mit einem Messer zusammenhacken und dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig darf nicht zu warm werden. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser zugeben. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Förmchen (12 cm Ø) sechsmal den Durchmesser markieren, die Teigstücke etwas größer ausschneiden und die sechs Förmchen damit auslegen. Den Teig mit den Fingern oder einer Teigkugel an den Rand der Förmchen drücken. Eventuell überstehende Ränder abschneiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten blindbacken. Herausnehmen, Papier und Hülsenfrüchte wieder entfernen.
3. Für die Füllung den Spargel schälen und die Enden abschneiden, die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt aufkochen, Hitze reduzieren und 4 Minuten garen, Romanesco zugeben und weitere 4 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Eier und Milch im Mixer pürieren, geriebenen Käse untermischen und abschmecken. Spargel und Romanesco in die vorgebackenen Förmchen legen. Eier-Milch-Käse Mischung darüber gießen, in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Förmchen entfernen. Tartes anrichten und servieren.

Für 4 Portionen:

### Zutaten:

Für die Füllung:

- 200 g Spargel, weiß oder grün
- 100 g Romanesco • Salz
- 2 Eier • 200 ml Milch
- 40 g Blauschimmelkäse
- 60 g Parmesan

Für den Mürbeteig:

- 250 g Weizenmehl • 125 g Butter
- 1 Ei • ¼ TL Salz

# Kutsches italienisches Genussduo für den Sommer

## Sauvignon Blanc Trentino DOC „Mastri Vernacoli“

Erzeuger:	Cavit
Anbaugebiet:	Trentin, Italien
Art:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Charakter:	trocken
Beschreibung:	Helles, klares Strohgelb. Ausgeprägtes Bukett mit Aromen von Holunderblüte, Stachelbeere, Paprika und Zitrus. Am Gaumen fruchtig mit vegetalen Noten und frischer saftiger Säure, frischfruchtiges Finale.
Kulinarischer Tipp:	Passt hervorragend zu einem frischen Salat aus grünem Spargel, aber auch zu Kalb, Schinken oder Fischgerichten, mit frischen Kräutern verfeinert.
Trinktemperatur:	10°C
Alkohol:	12,5 %



## Prosciutto Castagnolo – italienische Spezialität mit feiner Kastaniennote

Der Prosciutto Castagnolo ist eine erlesene Schinkenspezialität aus dem toskanisch-emilianischen Apennin, wo die Kastanie bei vielen Lebensmitteln eine große Rolle spielt. Hier wachsen die Schweine in riesigen, von Trockensteinmauern eingefassten Weiden auf. Die Keulen dieser Schweine werden mit einer Mischung aus Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein gesalzen. Eingerieben mit einer Paste aus Schweineschmalz und Kastanienmehl reifen die Keulen dann in manuell belüfteten Kellern über Kastanienlaub und erhalten so ihr charakteristisches Aroma. Die Genussempfehlung aus Bella Italia für Feinschmecker aus Kutsches Bedientheken.



Neu im Sortiment



# CoffeeB – nachhaltige Kaffeekugeln statt Kapseln

Unmengen an Müll wird durch Kaffeekapseln jährlich produziert – in Deutschland und auf der ganzen Welt. Ja, die Kapseln sind praktisch und bieten schnellen hochwertigen Kaffeegenuss. Aber zu welchem Preis? Dennoch brauchen Fans des Kapselsystems nicht auf den Genuss zu verzichten, denn ab sofort gibt es in den Märkten von Tom Kutsche nachhaltige Kaffeekapseln ohne Kapsel von CoffeeB, dem neuen starken Partner an der Seite.

CoffeeB ist das weltweit erste Kaffee-Kapsel-System, das gänzlich ohne Kapsel auskommt. Möglich macht es ein kleiner, vollständig kompostierbarer Ball aus gepresstem Kaffee. CoffeeB verfügt über sämtliche Annehm-

lichkeiten herkömmlicher Kapselsysteme und garantiert besten Kaffeegenuss – verursacht aber keinerlei Abfall.

Die von Delica weltweit patentierte Schutzschicht ummantelt den Coffee Ball und verleiht ihm nicht nur Stabilität. Sie bildet insbesondere auch eine ideale Sauerstoffbarriere, die vor Aromaverlust schützt, so wie man es von Aluminium kennt. Wie der Kaffee selbst ist auch die Schutzschicht natürlichen Ursprungs und somit vollständig gartenkompostierbar. Innerhalb von wenigen Wochen zersetzt sich der Coffee Ball zu wertvollem Humus. Komplettiert wird das System durch die CoffeeB-Globe-Kaffeemaschine mit patentierter Brühtechnologie.



## Ganzheitlicher Nachhaltigkeits-Ansatz

Die Nachhaltigkeit von CoffeeB geht über die Gartenkompostierbarkeit der Coffee Balls hinaus. Die Maschine besteht zu einem großen Teil aus recycelten Materialien und kann bei Bedarf durch die Servicestellen der Migros repariert werden. Dank modularer Maschinenkonstruktion können zudem einzelne technische Komponenten ausgetauscht werden. Ferner sind das ganze System und alle Kaffeersorten zu 100 % CO2 kompensiert. Die Kaffeebohnen entstammen nachhaltigem Anbau und sind, je nach Aroma, entweder Rainforest Alliance oder Bio und Fairtrade zertifiziert. Sämtliche Verpackungen sind recycelbar.

Alle Zutaten finden Sie in unseren Märkten!

## Gegrillte Banane



### Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 4 Bananen
- 200 g Schokolade, Vollmilch
- 80 g Walnüsse
- 20 g Zucker
- Minze zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Die Bananen mit einem Messer der Länge nach aufschneiden ohne sie ganz durchzuschneiden. Mit dem Messer jede Banane aufklappen.
2. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in jede Banane füllen. Die gefüllten Bananen auf den vorbereiteten Grill legen und so lange grillen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Währenddessen die Walnüsse mit einem großen Messer hacken und zur Seite stellen.
3. Eine Pfanne auf den Grill stellen, den Zucker hineingeben und diesen karamellisieren lassen. Die Walnüsse im Karamell schwenken und zur Seite stellen. Die Bananen mit karamellisierten Walnüssen und Minze anrichten.

## Gegrillte Ananas



Für 4 Portionen:

### Zutaten:

- 1 kg Ananas • 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Zucker, braun • 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskat • 200 ml Sahne
- ½ Kokosnuss • 50 ml Rum
- Minze, zum Garnieren • 2 EL Pistazien

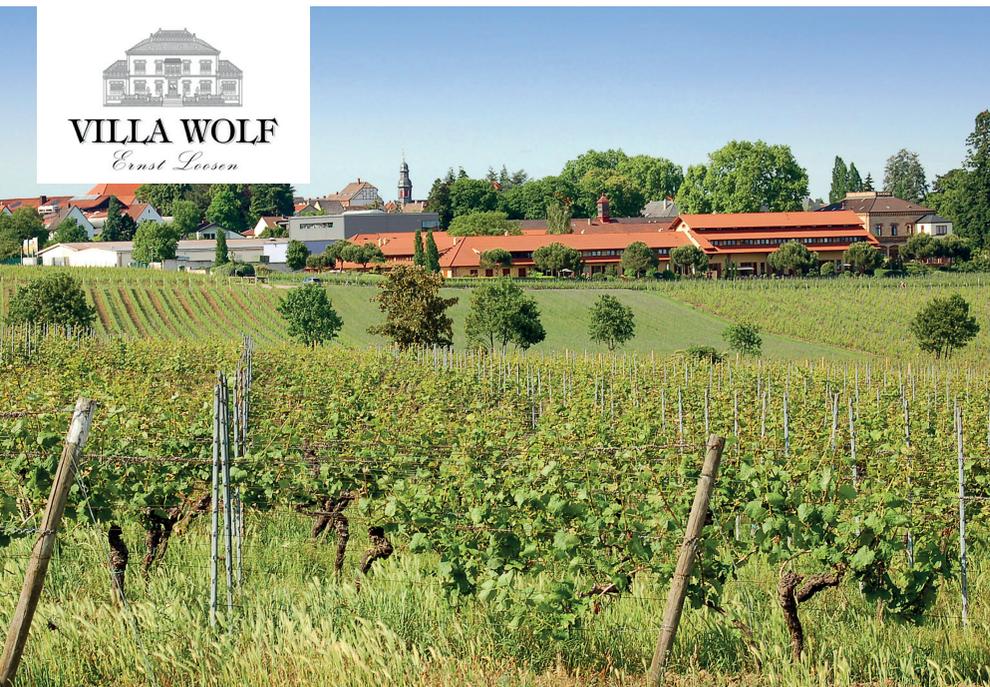
### Zubereitung:

1. Die Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Ananas für 6 bis 8 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen.
2. Den Rum mit Pfeffer, Zucker, Zimt und Muskatnuss verrühren und die gegrillte Ananas darin einlegen. Die Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen.
3. Die Kokosnuss öffnen und das Fleisch aus der Schale herauslösen. Das Kokosfleisch auf dem Grill für 5 bis 10 Minuten von allen Seiten gleichmäßig rösten.
4. Die Kokosnuss auskühlen lassen, grob zerschneiden und im Mixer fein pürieren oder reiben. Das Kokosnusspüree unter die Sahne ziehen.
5. Die marinierte Ananas mit dem Kokospüree und etwas gehackter Minze sowie Pistazien servieren.

# Edle Tropfen vom Weingut Dr. Loosen und der Villa Wolf



VILLA WOLF  
Ernst Loosen



© Villa Wolf Leigh-Ann Beverley

Schon über 200 Jahre im Familienbesitz, wird das Weingut seit 1988 von Ernst F. Loosen geführt. Große Weine, so seine Vorstellung, sind der perfekte Ausdruck des Bodens, des Klimas und der Rebsorte. Mit dem Erbe seiner Vorfahren – wurzelechte, alte Reben in historischen Großen Lagen der Mittel-Mosel – hat er genau das Material vorgefunden, das er braucht, um eigenständige, komplexe Weine von Weltniveau herzustellen. Heute gilt Dr. Loosen international als das Aushängeschild für eine wiederentdeckte deutsche Rieslingkultur. Seit 1993 ist das Weingut Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter).

Die Philosophie von Ernst F. Loosen: „Einen großen Wein zu genießen, ist ein einzigartiges Vergnügen. In seiner Aromenvielfalt spiegelt sich ein ganzer Kosmos, vom Wechsel der Jahreszeiten über das unverwechselbare Terroir einer Weinlage bis hin zur Leidenschaft der Weinmacher. Alle großen Winzer, denen ich begegnet bin, haben eine klare Vision. Sie wissen wie ihre Weine schmecken sollen, bevor die erste Traube überhaupt gelesen ist. Stets lassen sie individuelles Terroir über die Technologie triumphieren.“ Und Qualität – perfekt gereifte Trauben – kommt immer vor Quantität. „Große Weine verdanken sich großer Leidenschaft und der Hingabe an klare Überzeugungen, die kompromisslos realisiert werden“, so der Winzer weiter. „Diesen Prinzipien fühlen wir uns auf unseren beiden Weingütern Dr. Loosen an der Mosel und Villa Wolf in der Pfalz verpflichtet. Wir wollen Weine erzeugen, die zum Genuss verführen, die konzentriert und komplex sind und auf unverwechselbare Weise ihre Herkunft widerspiegeln.“



DR. LOOSEN



© Dr. Loosen photo Chris Marmann

## Dr. Loosen Weißburgunder

Dieser feine, mineralische Weißburgunder ist lieb gewordener Kuckuck und der Jungfrau Kind im Riesling-Weingut Dr. Loosen. Trocken, trinkfreudig fruchtig, mit zart animierender Säure und der typischen Mineralität von den Schieferlagen der Mittel-Mosel.

## IMPRESSUM

Auflage: 45 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche-Gruppe  
Bergstraße 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.

# regood: neue Mehrweg-Becher und -Bowls



Einweg ade – bonjour Mehrweg! EDEKA Cord-Kutsche geht seinen „Mehrweg“ zur Reduzierung des täglich entstehenden Verpackungsmülls konsequent weiter. Auf die Mehrwegbox für Eier, die Behälter für Wurst und Käse, die Netze für Obst, Gemüse und Backwaren, die Deckel für Joghurtbecher sowie lose Lebensmittel am Unverpackt-Regal. Mit regood folgt nun ein Mehrweg-System mit Kaffeebechern und Essensschalen für den Außer-Haus-Verkauf! Mit dem regood-Pfandsystem für Mehrwegverpackungen bietet der Zukunftsmarkt eine einfach umsetzbare und attraktive Lösung für Kunden, um Verpackungsmüll beim Kauf von frischen Gerichten und Getränken zu reduzieren – wie an der heißen Theke oder für einen Coffee to Go in der Lieben Lotte. Die recyclingfähigen Becher und Bowls in verschiedenen Größen und attraktivem Design sind in Deutschland hergestellt und für Mikrowelle und Spülmaschine geeignet. Sie werden in den teilnehmenden Märkten von EDEKA und Marktkauf gegen einen Pfandwert ausgegeben. Nach Gebrauch können die Behältnisse gegen Erstattung des Pfandwertes wieder dort abgegeben werden. In den Märkten werden die Behälter nach Lebensmittelhygiene-Richtlinien gereinigt und können so mehr als 500 Mal wiederverwendet werden. Auf diese Weise will die Liebe Lotte dazu beitragen, Einwegmaterialien zu vermeiden, Ressourcen zu sparen

und so insgesamt die Umwelt zu schonen. Die EDEKA legt bei der Entwicklung der Behältnisse großen Wert auf unterschiedliche Nachhaltigkeitsaspekte, wofür Bundesumweltministerin Steffi Lemke das regood-System mit dem Blauen Engel für besonders umweltfreundliche Produkte ausgezeichnet hat. Die Bundesumweltministerin zeigte sich bei der Siegelübergabe an die EDEKA beeindruckt: „Wir brauchen eine echte Trendwende im Umgang mit Verpackungen. Seit Jahren steigt ihr Verbrauch. Die neue Pflicht zum Mehrwegangebot kann hier einen entscheidenden Beitrag leisten. Mehrwegsysteme wie ‚regood‘ funktionieren und bieten einen großen Mehrwert

für die Umwelt. Das zeigt auch die heutige Auszeichnung mit dem Blauen Engel. Bei Mehrweg mit dem Blauen Engel ist klar, dass die Produkte langlebig und umweltfreundlich sind.“

