# kiek an!

November 2014

Das kostenlose Kunden-Magazin

50 JAHRE inkoop

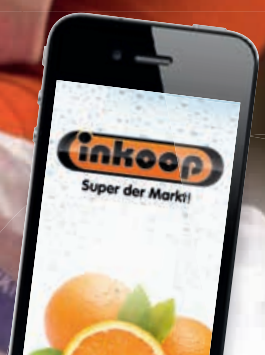
Frische, Vielfalt und Kompetenz seit 1963

## Herbstgenüsse und Weihnachts-bäckerei

Mit Tipps, Rezepten und Gewinnspiel

www.inkoop.de

**NEU!**
Die inkoop-App
für Ihr Smartphone



CELEBRATIONS
15€
Musical-Gutschein
In jeder Packung!
Erhältlich bei Ihrem
inkoop
Solange der Vorrat reicht.
™ ® Registered trademark © MARS 2014

MARKE
Frosch®
Kraftvolle Wirkstoffe aus europäischem Anbau!
33% GRATIS
Zitronen Reiniger
Kraftvolle Sauberkeit in Küche und Bad
Citrus
Stark gegen Kalk
NEU Recycel-Flasche
Zitronen Scheuermilch
Reinigt Bad und Küche kraftvoll
FETTLÖSEND mit Zitrone
Bio-Qualität seit 1986*
Zitronen WC-Reiniger
Wirkt kraftvoll gegen Kalk und Urinstein
KALKLÖSEND mit Zitrone
Frosch Bio-Qualität zum Wohlfühlen – seit 1986

# Weihnachten steht vor der Tür!

## Liebe Kundinnen und Kunden!

**Geht es Ihnen auch so,** gerade eben denkt man noch, das Jahr sei erst angefangen und schon eilt man in großen Schritten dem Weihnachtsfest entgegen? Sicher haben auch Sie bereits die ersten Lebkuchen und Spekulatius gegessen.

Bevor jedoch das erste Adventslicht leuchtet, ist die Zeit der Geister und am 31. Oktober, an Halloween, versucht man diese nach altem heidnischen Brauch zu verscheuchen. „Süßes oder Saures" haben wir für Sie da.
Doch der Herbst muss uns nicht nur gruseln, er riecht nach Bratäpfeln und gemütlichen Abenden – vielleicht mit gemeinsamem Kochen?
Der Rezeptteil bietet in dieser Ausgabe herbstliche Kochideen und die Weihnachtsbäckerei Leckereien für „süße Erwachsene". Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen bzw. -backen.

Die Neueröffnung unseres Marktes in Ganderkesee wurde von Ihnen sehr gut angenommen. Vielen Dank dafür!

Im nächsten Jahr folgt der Neubau unseres ältesten Marktes in der Oldenburger Straße, wo wir bereits seit 1974 fast unverändert vertreten sind. Auf der doppelten Verkaufsfläche erwartet Sie dann unser bewährtes Verkaufsteam. Freuen Sie sich auf eine große Auswahl von Bio- und Regionalprodukten und veganen Lebensmitteln.

Liebe Kundinnen und Kunden, wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben einen schönen, harmonischen Jahresausklang und freuen uns, im nächsten Jahr Ihnen erneut unser Kundenmagazin mit vier Ausgaben in gesteigerter Auflage und mit mehr Seiten präsentieren zu können.

Ihre

Petra Kosten
Geschäftsführerin

P.S.: Wie zufrieden sind Sie mit unserem Service? Bewerten Sie uns unter:
→ www.inkoop.de

## Inhalt

**HERBSTGENÜSSE** . . . . . 4
AGRARFROST . . . . . 6
PIPER-HEIDSIECK . . . . . 8
ÜBERRASCHUNGS-EI . . . . . 10

**WEICHNACHTSBÄCKEREI** . . 12
INKOOP INSIDE . . . . . 14
RÄTSEL-SEITE . . . . . 16
INKOOP-PRÄSENTKÖRBE . . . 18
WINTERGENÜSSE . . . . . 20
REBER . . . . . 22
REGIONALE KULTURTIPPS . . . 23

# Herbst... GENÜSSE

## Deftig genießen – bunte Vielfalt zum Ende der Gartenzeit

Die klassischen Herbstgemüse wie Kohl, Rüben, Knollen und Wurzeln schmecken jetzt am besten und sollten die Grundlage der kreativen Herbstküche bilden.

Viele Gemüsesorten, wie zum Beispiel der Rosenkohl, bilden ihr volles Aroma und die größte geschmackliche Raffinesse erst durch Kälte und Frost, deshalb sollte man den ersten Frost abwarten oder das Gemüse vor der Zubereitung kurz tiefkühlen.

Alle Kohlsorten enthalten krebshemmende Pflanzenstoffe und Folsäure, die die Blutbildung und das Zellwachstum unterstützt.

Viele enthalten darüber hinaus doppelt so viel Vitamin C wie beispielsweise eine Orange und haben auch einen überdurchschnittlich hohen Gehalt an Vitamin-B, was gut für die Nervensysteme ist.

Besondere Beliebtheit in der frischen Herbstküche genießt auch der Rotkohl. Er ist ebenfalls reich an den Vitaminen C, B und A und er enthält besonders viele Mineralstoffe, die ihm eine positive Wirkung auf den Blutdruck als auf die Verdauung bescheren.

### TIPP

#### GESUNDER KOHL

So ziemlich die vielfältigste Gemüsefamilie stellen die Kohlsorten dar: Brokkoli, Blumenkohl, Grünkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl und Kohlrabi bringen Abwechslung auf den Teller.

Allen gemeinsam ist, dass sie eine große Portion Ballaststoffe, Vitamin C und Mineralstoffe enthalten und gleichzeitig kalorienarm sind. Das macht sie für die gesunde, saisonale Küche so wertvoll.

REZEPTIDEE:

# Apfel-Rotkraut-Blechkuchen

8 Portionen ca. 90 Min.

**Zutaten:**
2 Pkg./Rollen Blätterteig (à 270 g)
1 kg Rotkraut (Rotkohl)
1 große Zwiebel, geschnitten
2 EL Butter
2 Äpfel, geschält und gewürfelt
50 ml Rotwein
ca. 250 ml Wasser
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
1 Ei zum Bestreichen

**Zubereitung:**
**1.** Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
**2.** Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
**3.** Rotkraut hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Zwiebel in einem Topf mit der Butter glasig dünsten.
**4.** Äpfel zugeben, ca. 5 Min. mitdünsten, dabei öfter umrühren. Mit Rotwein ablöschen, Wasser zugießen und gut umrühren.
**5.** Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken einrühren und zugedeckt ca. 1/2 Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Das Rotkraut ist fertig, wenn es weich ist und keine Flüssigkeit vorhanden ist. Auskühlen lassen.
**6.** Einen Blätterteig auf dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech ausrollen, Rotkraut auf dem Blätterteig verteilen, die zweite Teigrolle darauf legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.
**7.** Im Backrohr auf der unteren Schiene ca. 35 Min. goldbraun backen, kurz ruhen lassen und beliebig aufschneiden.

**Tipp: Eine ideale Beilage zu dunklem Fleisch, Wildgerichten, Ente und Gans.**

4 Portionen ca. 40 Min.

REZEPTIDEE:

# Maronensuppe

**Zutaten:**
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, , fein gehackt
2 Zweige Thymian, fein gehackt
500 gr Kartoffeln, geschält, geviertelt
200 gr Maronen, geschält und vorgegart, in Scheiben geschnitten
50 gr Mandeln, gemahlen
1/2 L Gemüsebrühe
200 ml Sahne
30 ml Amaretto
2 Hähnchenbrüste
1 Messerspitze Piment, gemahlen

**Zubereitung:**
1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin andünsten. Kartoffeln, Marone, Brühe, Mandeln und 100 ml Sahne hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 35 Minuten kochen lassen.

Die restliche Sahne halb steif schlagen und den Amaretto darunterziehen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste 5 Minuten rundum anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. In dünne Streifen schneiden.

Die Suppe fein pürieren und mit der Hähnchenbrust und Sahne servieren.

6 Portionen ca. 60 Min.

REZEPTIDEE:

# Rosenkohl mit Curry-Apfel-Sauce

**Zutaten:**
1 kg Rosenkohl
1 Zwiebel, fein gehackt
30 g Butter
1 EL Mehl
1 l Gemüsebrühe
1 süßer Apfel (z. B. Golden Delicious)
250 ml Sahne
1 EL Curry
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**
Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in der Butter 5 Minuten anschwitzen, dann das Mehl dazugeben und alles sofort mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die Hälfte der Gemüsebrühe nach und nach hinzugeben, dabei immer gut umrühren.

Schließlich auch die Apfelscheiben und die restliche Brühe nach und nach hinzugeben und alles bei niedriger Temperatur etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Apfelstücke sollten sich in dieser Zeit langsam auflösen, so dass eine dickflüssige, cremige Soße entsteht. Dann die Sahne und das Currypulver hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei häufigem Rühren weitere 5 Minuten kochen lassen.
In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Die Soße über den abgegossenen Rosenkohl geben und servieren.

**Tipp: Passt gut zu kurzgebratenem Fleisch.**

*Wir wünschen guten Appetit!*

Fotos: Agrarfrost

# Aus Liebe zur Kartoffel

## Die hohe Qualität von Agrarfrost-Produkten hat Maßstäbe gesetzt

### Die Kartoffel erobert Europa

Die ursprünglich in Südamerika heimische Kartoffel wurde von spanischen Eroberern – vor allem als Proviant für die Überfahrt – mitgebracht. Vermutlich wurden um 1565 auf dem spanischen Festland erstmals Kartoffeln in Europa gegessen. Um 1630 soll die exotische Knolle erstmals in Deutschland aufgetaucht sein. Aber erst in der Hungersnot von 1740 setzte sich die Kartoffel als Grundnahrungsmittel durch. Friedrich der Große ließ sich von der hohen Wertigkeit der Kartoffelknolle überzeugen und einige Jahre später wurde der Kartoffelanbau sogar angeordnet.

### Neue Veredelungstechniken Mitte des 20. Jahrhunderts

Im Zuge der fortschreitenden Lebensmitteltechnik wurden nach 1945 neue Veredelungsverfahren entwickelt. 1967 begann auch Landwirt Reinhold Stöver aus Aldrup mit der Veredelung von Kartoffeln - zunächst mit der Produktion von frischen Pommes frites. Fünf Jahre später, 1972, wurde die Marke „Agrarfrost“ gegründet.

### Tiefgekühlte Kartoffelprodukte aus nachhaltigem, deutschem Anbau

Heute sind die hochwertigen Erzeugnisse von Agrarfrost nicht mehr aus den Tiefkühltruhen des Einzelhandels wegzudenken. Zu den Bestsellern zählen die „Backfrites“ und „Knusperfrites“. Die hohe Qualität der Kartoffelprodukte hat Maßstäbe gesetzt: Denn das Familienunternehmen verarbeitet seit über vier Jahrzehnten schon nur Kartoffeln, die nach den strengen Prinzipien der Nachhaltigkeit von Vertragslandwirten in Deutschland angebaut werden: von der Züchtung der Saatkartoffeln über die Aufzucht und Ernte bis hin zur Produktion der Kartoffelerzeugnisse in eigenen, deutschen Werken kommt alles aus einer Hand und alle Rezepturen werden ohne künstliche Geschmacksverstärker, Aromazusätze und Farbstoffe hergestellt.

### Pommes frites: Vom Kartoffelacker in den Beutel

Die Kartoffeln, frisch vom Acker oder aus dem Kartoffellager, werden zuerst nach Größen sortiert, gewaschen, dann in einem Dampfschäler geschält und wieder gewaschen. Anschließend erfolgt das Schneiden zu Pommes frites: Mittels Wasser werden die Knollen mit ca. 80 km/h in Rohrsysteme in Längsrichtung gebracht und durch Metallgitter geschossen. Kurz- und Randstücke werden dabei abgesiebt. Danach werden die frischen Kartoffelstäbchen blanchiert, gekühlt, wieder blanchiert, heißluft-getrocknet und in heißem Pflanzenöl vorfrittiert. Anschließend werden die fertigen Pommes frites schockgefrostet, abgewogen, in Beutel verpackt und ins Kühlhaus verbracht.

Weitere Infos unter:
→ **www.agrarfrost.de**

NEU von HACHEZ

BREMER CHOCOLADE MANUFAKTUR SEIT 1890

Anzeige

# FUCHS Gewürzschätze mit besten Rezepten

**Jetzt neu von FUCHS: Eine Reise in die Welt der Gewürze. Von den Tropen zur Südsee. Von den Anden zum Äquator. Die feinsten Aromen. Aus fünf Kontinenten. In neuem, edlem Design.**

**Fernweh – das ist die Sehnsucht nach dem Geschmack von Land und Meer: Nach der exotischen Schönheit der Tropen. Der Honigsüße des Orients. Der salzigen Luft des Mittelmeers. Nach dem Feuer der Anden. Der Farbenpracht Indiens. Und dem sonnigen Duft des Südens. Gewürze sind das Geheimnis jeder Kultur. Die Seele eines Landes. Und die Antwort auf die Frage: Wie schmeckt die Welt?**

Mit den neuen Gewürzschätzen von Fuchs erleben Sie jetzt den authentischen Geschmack vieler landestypischer Gerichte. Genießen Sie das Aroma außergewöhnlicher Pfeffersorten oder veredeln Sie Ihre Gerichte mit hochwertigen Salzen! Entdecken Sie das Feuer verschiedener Chili-Spezialitäten von Bird's eye bis Jalapeño und den Duft einzigartiger Kräuter- und Blütenmischungen! Ab sofort im Handel.
Mit kostenlosen Rezeptkarten zum Mitnehmen und großem Rezeptportal unter www.fuchs-gewuerze.de

**FUCHS Gewürze GmbH** · Industriestraße 25 · 49201 Dissen · Tel. 05421 3090 Fax 05421 309222 · info@fuchs-gewuerze.de · www.fuchs-gewuerze.de

# Champagner von PIPER-HEIDSIECK

***Régis Camus, acht Mal zum besten Kellermeister gewählt***

*Zum vierzehnten Mal wurde 2013 der Kellermeister des Hauses Piper-Heidsieck bei der angesehenen International Wine Challenge zum besten Kellermeister aller Perl- und Schaumweine weltweit gewählt. Für Régis Camus war es das achte Mal, dass er den Titel erhielt. Sein Vorgänger Daniel Thibault hatte sechs Auszeichnungen erhalten. Als er das Haus 2002 vorzeitig verließ, hatte Régis Camus die Ehre, seine Arbeit fortzuführen. Er setzte sich damals zwei Ziele: Zum einen die Kontinuität eines glänzenden Abenteuers in der Nachfolge Charles Heidsiecks zu gewährleisten und zum anderen seine persönliche Herausforderung, Piper-Heidsieck seine Handschrift zu verleihen, wodurch er zu einem anerkannten Kellermeister werden sollte. Hierfür musste er es wagen, seine eigenen Akzente zu setzen und jeden Verfahrensschritt, von der Rebe bis zum Wein neu zu überdenken.*

*„Man sollte ein guter Weinbauer und Lehrmeister sein. Ich denke, gute Intuition, Leidenschaft und Strenge sind besonders wichtig“, so Régis Camus nach der Frage, welche Qualitäten einen besonders guten Kellermeister ausmachen.*

## Das Besondere im Herstellungsprozess

### 1. Sehr strenge Qualitätsmaßstäbe

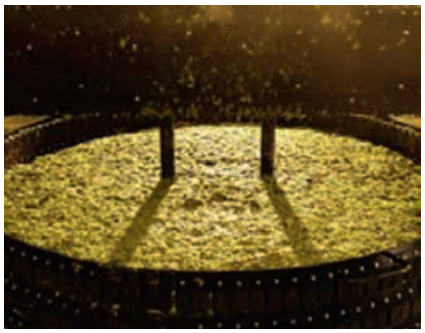
Neben den zugelassenen Anbaugebieten ist auch die Pflanzdichte und der Höchstertrag streng reguliert. Die Lese muss von Hand erfolgen und es dürfen nur Trauben der Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier benutzt werden.Der Grundwein wird sehr schnell abgepresst, damit möglichst wenig Farbstoff in den Wein gelangt.
Für 102 Liter Most müssen 160 kg Traubengut eingesetzt werden und die ersten 82 Liter ergeben die höchste Qualität (Cuvée Prestige). Der Rest, der noch zweimal gepresst und als Première und Deuxième Taille bezeichnet wird, ist weniger gut, da durch das Pressen mehr Bitterstoffe in den Most gelangen. Beste Champagner werden daher nur aus der Cuvée hergestellt.

### 2. Fachkundige Zusammenstellung (Assemblage)

Der Grundwein wird durch alkoholische Gärung erzeugt, zusammengestellt und in Flaschen gefüllt, in denen er dann ein zweites Mal gärt.
Etwa 80 % aller Champagner werden aus verschiedenen Jahrgängen verschnitten und kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt. Für die Assemblage (Zusammenstellung) eines Champagners können bis zu hundert verschiedene Weine vereinigt werden. Dadurch ist es den Herstellern möglich, jedes Jahr einen geschmacklich und qualitativ gleichwertigen Champagner zu produzieren.

### 3. Flaschengärung

Um die zweite Gärung zu ermöglichen, müssen dem Wein Rohr- oder Rübenzucker und etwas Hefe zugegeben werden. Die Flaschen werden dann fest verschlossen. Nach ungefähr drei Wochen hat der Champagner rund 1,2 % Alkohol mehr als der Grundwein. Er verbessert sich dabei und kann über viele Jahrzehnte gelagert werden. Die abgestorbene



Hefe vollzieht einen enzymatischen Zersetzungsprozess (Autolyse), der dem Champagner sein Aroma verleiht und für eine feine Lösung der Kohlensäure sorgt. So entsteht die typische, lang anhaltende Perlage im Sektglas. Vorgeschrieben sind mindestens 15 Monate Reifezeit für Jahrgangslose und 36 Monate für Jahrgangs-Champagner. Qualitätsbewusste Häuser geben ihre Champagner oft erst wesentlich später in den Verkauf.

### 4. Rütteln

Täglich werden die Flaschen einzeln gerüttelt. Vor dem Verkauf muss noch die Hefe aus der Flasche entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in Rüttelpulte gestellt und 21 Tage lang „gerüttelt". Dabei werden sie täglich um eine zehntel Umdrehung gedreht.

### 5. Dégorgieren (Abschlämmen)

Champagner vor dem Degorgieren Um die abgesetzte Hefe aus der Flasche zu bekommen, wird der Flaschenhals heutzutage durch ein Eisbad geführt, so dass die Hefe als Pfropf gefriert. Dann wird der Kronkorken geöffnet und der Eispfropf entfernt.



### 6. Dosage

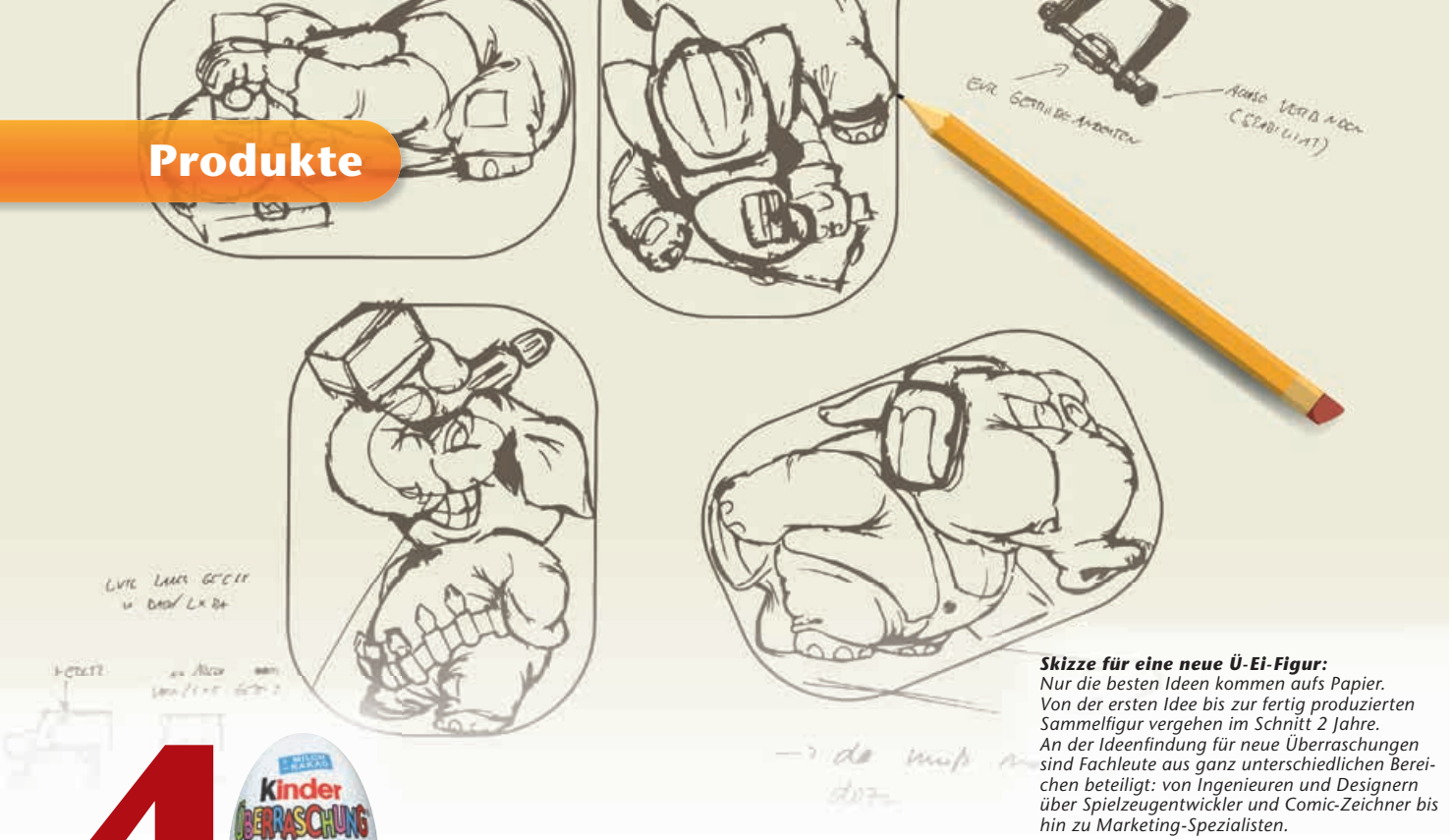
Bevor die Flaschen mit einem Champagner-Korken verschlossen werden, muss noch der Flüssigkeitsverlust ausgeglichen werden. Es wird eine Dosage zugeführt, die dem Champagner eine prägende Note gibt.

CHAMPAGNE
PIPER-HEIDSIECK

**INFO**

Das Champagner-Haus wurde im Jahr 1785 von dem aus Westfalen stammenden **Florenz-Ludwig Heidsieck** (1749-1828) in Reims gegründet.
Heute befindet sich das Haus zu größten Teilen in Familienbesitz der Familie Descours. Das Unternehmen gehört zum erlesenen Kreis der traditionsreichen „Grandes Marques" der Champagne und rangiert in Deutschland wie weltweit unter den größten und bedeutendsten Champagner-Marken. Jahr für Jahr werden die edlen Gewächse von Piper-Heidsieck bei den internationalen Weinwettbewerben für ihre herausragende Qualität hoch prämiert.

→ **www.piper-heidsieck.com**



***Skizze für eine neue Ü-Ei-Figur:***
*Nur die besten Ideen kommen aufs Papier. Von der ersten Idee bis zur fertig produzierten Sammelfigur vergehen im Schnitt 2 Jahre. An der Ideenfindung für neue Überraschungen sind Fachleute aus ganz unterschiedlichen Bereichen beteiligt: von Ingenieuren und Designern über Spielzeugentwickler und Comic-Zeichner bis hin zu Marketing-Spezialisten.*

# 40 Jahre kinder-Überraschung

## Das Ü-Ei – eine beispiellose Erfolgsgeschichte

**1972**
Michele Ferrero hat die geniale Idee, das Schokoladen-Osterei mit Spielzeug zu befüllen, um es das ganze Jahr über anzubieten.

**1974**
Das neue Produkt wird in Deutschland unter dem Namen „kinder Schokolade Überraschung“ eingeführt.

**1983**
Mit der Sonderserie „Die Schlümpfe“ erscheinen erstmals handbemalte „Monopezzi“ auf dem deutschen Markt – das sind Figuren, die nicht zusammengesteckt werden.

**1984**
Das sprechende Ü-Ei „Personaggio“ wird in der Werbung eingeführt. Das Überraschungsei etabliert sich als kleines Geschenk, das drei Wünsche auf einmal erfüllt: Spannung, Spiel und Schokolade.

**1990**
„kinder Schokolade Überraschung“ wird in „kinder Überraschung“ umbenannt.

**2006**
In Bonn wird „Mission Ü-Ei – das größte kinder Überraschungs-Fest aller Zeiten“ gefeiert. Das Highlight ist die Enthüllung des größten Überraschungseis der Welt mit einer Höhe von knapp 16 Metern. Ein Rekord!

**2011**
„Personaggio“ bekommt ein neues Gesicht und einen neuen Namen: Ab sofort stellt „Kinderino“ die Sonderserien vor.

**2012**
Das Überraschungsei für Mädchen wird eingeführt.

### INFO

Angefangen hat alles in **Italien** mit einer völlig neuen Idee: **Michele Ferrero** entwickelte ein Schokoladenei, das ein Spielzeug enthält – eine neue Produktkategorie war geboren. 1974 schlüpfte in Deutschland die erste Überraschung aus dem Ei, 1983 entwickelte kinder Überraschung mit den Schlümpfen die erste Figurenserie. Mittlerweile finden sich die Helden ganzer Generationen von Kindern unter den Figuren: von Micky Maus über Pumuckl bis hin zu Asterix und Obelix. *„Unser Ziel ist es, immer wieder Figuren und Spielzeuge zu entwickeln, die überraschend sind, die Kreativität anregen und zum Spielen animieren“*, erklärt Alberto Brunner (Marketing Ferrero Deutschland ) und fügt hinzu: *„Bei der Entwicklung wollen wir stets den aktuellen Zeitgeist treffen“*. Das kommt an: kinder Überraschung ist mittlerweile in über 60 Ländern erhältlich.
Was die Zukunft bringt? Fans dürfen gespannt sein. *„Wir freuen uns in jedem Fall auf die nächsten 40 Jahre“*, so Brunner.

**www.kinderueberraschung.de**

# Bei Wenco gibt es Allerlei für Ihre Weihnachtsbäckerei!

## Rezept Zimtsterne

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 TL Zimt
400 g gemahlene, ungeschälte Mandeln

Das Eiweiß mit einem Mixer sehr steif schlagen. Den Puderzucker sieben und unter den Eischnee heben. Etwa 2 EL von dem Eisschnee zum Bestreichen der Sterne zur Seite stellen. Vanillezucker, Zimt und die Hälfte der Mandeln unter den restlichen Eischnee rühren. Von den restlichen Mandeln soviel unterkneten, bis der Teig kaum noch klebt.
Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und die Sterne ausstechen. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit zurückgelassenen Eischnee bestreichen.
Bei 140 °C ca. 25 Min. backen. Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Viel Spaß beim Backen!

wenco

## LINIE CRANBERRY

**4 cl Linie**
**2 cl Limettensirup**
**Cranberry Saft**

**Linie und Limettensirup in ein Longdrink-Glas gefüllt mit Eiswürfeln geben, anschließend mit Cranberry Saft aufgießen.**

# In der WEIHNACHTS-BÄCKEREI

**Mit diesen Rezepten wächst die Vorfreude...**

REZEPTIDEE:

## Kaffeetrüffel

ca. 40 Min. + Kühlzeit

**Zutaten**:
je 150g Vollmich- und Zartbitterkuvertüre
100 ml Schlagsahne
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
1 EL Instant-Kaffeepulver
100g Butter
3 EL Kaffeelikör
1 EL Kakao

**Zubereitung:**
Kuvertüre hacken. Sahne mit Vanillezucker aufkochen, Hitze reduzieren, das Kaffeepulver darin auflösen. Kuvertüre und Butter darin schmelzen. Den Likör einrühren und die Masse im Kühlschrank mind. 4 Stunden fest werden lassen.Mit dem Schneebesen des Handrührgeräts die Masse cremig aufschlagen. Kleine Kugeln formen und im Kakao wälzen.

REZEPTIDEE:

## Lebkuchen (Grundteig)

ca. 45 Min. + Kühlzeit

**Zutaten**:
250g Honig
250g brauner Zucker
150g Butter
100g gemahlene Mandel
400g Mehl
1 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
abger. Schale einer 1/2 Zitrone
1 EL Kakao
1 Ei
1 TL Pottasche
2 EL Rum oder Wasser
Backpapier

**Zubereitung:**
Honig, Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In eine große Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen. Mandeln, Mehl, Kakao, Gewürze und ein Ei zur Honigmischung geben. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

In einer Tasse die Pottasche mit dem Rum oder dem Wasser verrühren, zum Teig geben, unterkneten. Teig auf höchste Stufe weiter kneten, bis er glänzt, nicht mehr klebt und formbar ist (evtl. etwas Mehl zugeben). Teig abdecken oder in Folie wickeln, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl 5-6 mm dick ausrollen, Formen ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen, Lebkuchen ca. 18 Minuten (mittlere Schiene) backen.

Abkühlen lassen und nach Geschmack verzieren.

REZEPTIDEE:

# Marzipan-Quark-Stollen

ca. 30 Scheiben  ca. 2 Std.

**Zutaten für den Teig:**
375g Magerquark
3 EL Milch
3 Eier
300g Butter
175g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange
1 Prise Salz
800g Mehl
150g gehackte Mandeln
1 1/2 Päckchen Backpulver

**Für die Füllung:**
300g Marzipan-Rohmasse
100g gehackte Walnüsse
150g getrocknete Aprikosen, gehackt
3-4 EL Orangenlikör
1 Eiweiß

**Zum Bestreichen:**
125g Butter
100g Puderzucker

**Zubereitung:**
Quark, Milch, Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Salz vermengen. Mehl, Mandel und Backpulver mischen und unter den Teig kneten. Teig auf bemehlet Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.
Für die Füllung Marzipan, Nüsse, gehackte Aprikosen, Orangenlikör und Eiweiß verkneten und auf dem Teig verteilen.
Teig von beiden Längsseiten zur Mitte hin aufrollen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 70-80 Minuten bei 200 Grad backen.
Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen und den noch heißen Stollen damit bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

REZEPTIDEE:

# Schokoladen-Cremetorte

12 Stücke  ca. 80 Min. + Kühlzeit

**Zutaten für den Boden:**
100g Butter
1 EL Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
100g Zartbitterkuvertüre
100g Zucker
100g Mehl
1 TL Backpuler
1 Tl Lebkuchengewürz
50g gehackte Mandeln
3 EL Kirschlikör

**Für die Creme:**
200g Edelbitter-Schokolade
3 Eier
1 Päckchen Sahnesteif
1/2 L Sahne

**Für die Glasur:**
400g Kuchenglasur

**Zubereitung:**
Für den Boden Butter und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb, Salz und 3 EL Wasser nach und nach zugeben und verrühren. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und unterziehen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, dann auf die Eiercreme sieben und mit den Mandeln und dem Eischnee unter die Masse heben. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen, auskühlen lassen. Den Boden zweimal durchschneiden (3 Böden) und mit dem Kirschlikör beträufeln.

Für die Creme die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Eier im warmen Wasserbad schaumig schlagen, geschmolzene Schokolade unterheben, abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladencreme ziehen.

Den ersten Tortenboden mit der Hälfte der Creme bestreichen, den zweiten Boden darauf legen und etwas andrücken. Die restliche Creme darauf verteilen und mit dem letzten Boden abdecken. Das Ganze ca. 90 Minuten kaltstellen.
Für die Dekoration die Glasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Torte damit bestreichen. Eventuell noch mit Marzipansternen dekorieren.

# Unsere Azubis machen Karriere

## Ausbildung bei inkoop: Langeweile hat hier keine Chance

In mehr als 50 Jahren Unternehmensgeschichte hat inkoop schon unzählige Berufsausbildungen begleitet. Wir sind besonders stolz darauf, dass so viele ehemalige Auszubildende im Unternehmen bleiben und ihre berufliche Weiterentwicklung mit uns gemeinsam gestalten. Heute stellen wir Ihnen einige unserer Mitarbeiter mit unterschiedlich langer Betriebszugehörigkeit und unterschiedlichem Werdegang bei inkoop vor.

**Übrigens: Wir bilden auch weiterhin aus und freuen uns auf deine Bewerbung!**

### Interview mit Christian Krzefski

Christian Krzefski ist seit 1988 bei inkoop beschäftigt und hat dort nach seiner kaufmännischen Ausbildung eine betriebsinterne Karriere gemacht. Seit 14 Jahren verantwortet der Handelsfachwirt die Bereiche Einkauf, Vertrieb und Marketing und bildet die Schnittstelle zu den Kunden, den Märkten und den Lieferanten.

**Kiek an! Herr Krzefski, Sie haben Ihr bisheriges Berufsleben ausschließlich bei inkoop verbracht. Warum wollten Sie nie etwas anderes ausprobieren?**

**Christian Krzefski:** Durch den gastronomischen Betrieb meiner Eltern habe ich mich schon früh mit dem Einkauf und der Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt. Für die kaufmännischen Bereiche hatte ich mehr Talent, daher wurde ich nicht Koch sondern zunächst Kaufmann im Einzelhandel. Inkoop ist ein Familienunternehmen, das die Entwicklungspotentiale der Mitarbeiter sucht und fördert, deshalb habe ich immer viel Unterstützung für meine Aus-, Fort- und Weiterbildung erfahren. Ich habe mich immer wohl gefühlt und konnte meine Ziele hier erreichen.

**Kiek an! War denn zu Beginn Ihrer Ausbildung schon absehbar, welche Entwicklung Ihr Berufsweg machen würde und konnten Sie sich damals schon vorstellen, einmal eine Führungsrolle in der Zentrale einzunehmen?**

**Christian Krzefski:** Na ja, ganz am Anfang habe ich natürlich erst einmal alle Abteilungen des Unternehmens durchlaufen und habe im Verkauf, am Frischetresen oder an der Kasse gearbeitet. Aber ich wurde dann ziemlich schnell zum stellvertretenden Marktleiter befördert und bekam später sogar einen eigenen Markt anvertraut. Ich habe eigentlich immer an meine Laufbahn geglaubt und wollte gern eine zentrale Rolle im Unternehmen besetzen.

**Kiek an! Heute betreuen Sie auch die jungen Nachwuchskräfte bei inkoop und verfolgen deren Werdegang. Haben Sie den Eindruck, dass die Ausbildung heute anders ist als früher?**

**Christian Krzefski:** Ja, das Anforderungsprofil ist tatsächlich gewachsen, denn inkoop ist heute ein viel größeres Unternehmen mit mehr Vernetzung, größeren Sortimenten und schnellerer Warenbewegung. Die vielen Frische-Artikel, die Sortimentspflege per EDV und die erweiterten Öffnungszeiten fordern

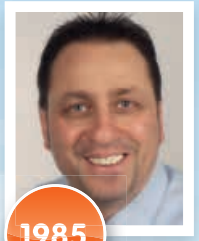
## Zeitleiste

**Hier einige ehemalige Auszubildende aus dem Hause inkoop und ihre heutigen Funktionen.**

**Rüdiger Ebert**
Marktleiter
(Bassum)

1980

**Süleyman Dikmen**
Marktleiter Schönemoorer Straße (Delmenhorst)



1985

**Christian Krzefski**
Einkauf, Vertrieb und Marketing in der Zentrale (Delmenhorst)

1988

1976 1978 1980 1982 1984 1986 1988 1990 1992

unseren Auszubildenden einiges ab: Neben dem Service-Verständnis geht es vor allem um Warenkunde und Logistik.

**Kiek an! Das Berufsbild wird also vielfältiger, anspruchsvoller und komplexer. Kann man das den Auszubildenden denn überhaupt alles vermitteln?**

**Christian Krzefski:** Ja, das kann man. Und inkoop kann es sogar besonders gut – das bestätigen ja die vielen Urkunden für ausgezeichnete Ausbildungsergebnisse an unseren Wänden.
Neben den üblichen betrieblichen und schulischen Elementen bieten wir den Azubis auch E-Learning auf einer Internet-Plattform und gesonderte Lernunterstützung in den Prüfungsphasen an. Außerdem setzen wir auf Schulungen und Seminare, die wir in Zusammenarbeit mit der Edeka-Gruppe oder mit unseren Lieferanten erarbeiten.

**Kiek an! Was müssen denn interessierte Jugendliche mitbringen, wenn sie ihre Karriere-Chance bei inkoop suchen wollen?**

**Christian Krzefski:** Flexibilität, Lernbereitschaft und Fleiß sind unabdingbar, aber wir interessieren uns grundsätzlich mehr für den Menschen als für seine Schulnoten.
Für uns zählt vor allem Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft gegenüber unseren Kunden – und viel Leidenschaft für frische, hochwertige Lebensmittel und deren Zubereitung.

## NEUGIERIG GEWORDEN?

Dann bewirb dich jetzt zum **1. August 2015** als

- **Verkäufer/in Einzelhandel**
- **Kaufmann/Kauffrau Einzelhandel**

Einfach per E-Mail an:
**info@inkoop.de**
**Betreff „Azubi 2015“**

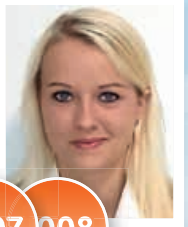
…oder per Post an:
**inkoop Zentrale**
**Betreff „Azubi 2015“**
**Elbinger Str. 32**
**27755 Delmenhorst**

→ **www.inkoop.de/karriere**

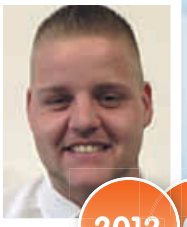
**Maurice Kaulicke**
Personalleiter, Vertrieb in der Zentrale (Delmenhorst)

**Tim Hammer**
Substitut
(Ganderkesee)

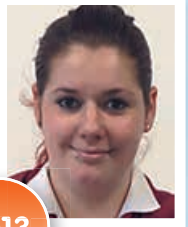
**Sabrina Ötjen**
Substitutin
(Brinkum)

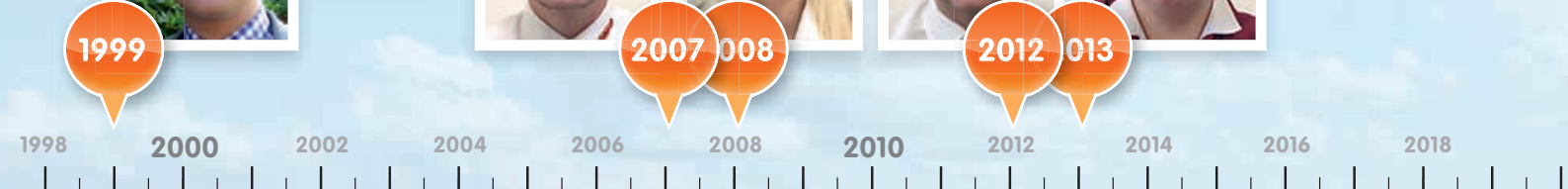


**Dennis Schmidt**
Auszubildender
(Ganderkesee)

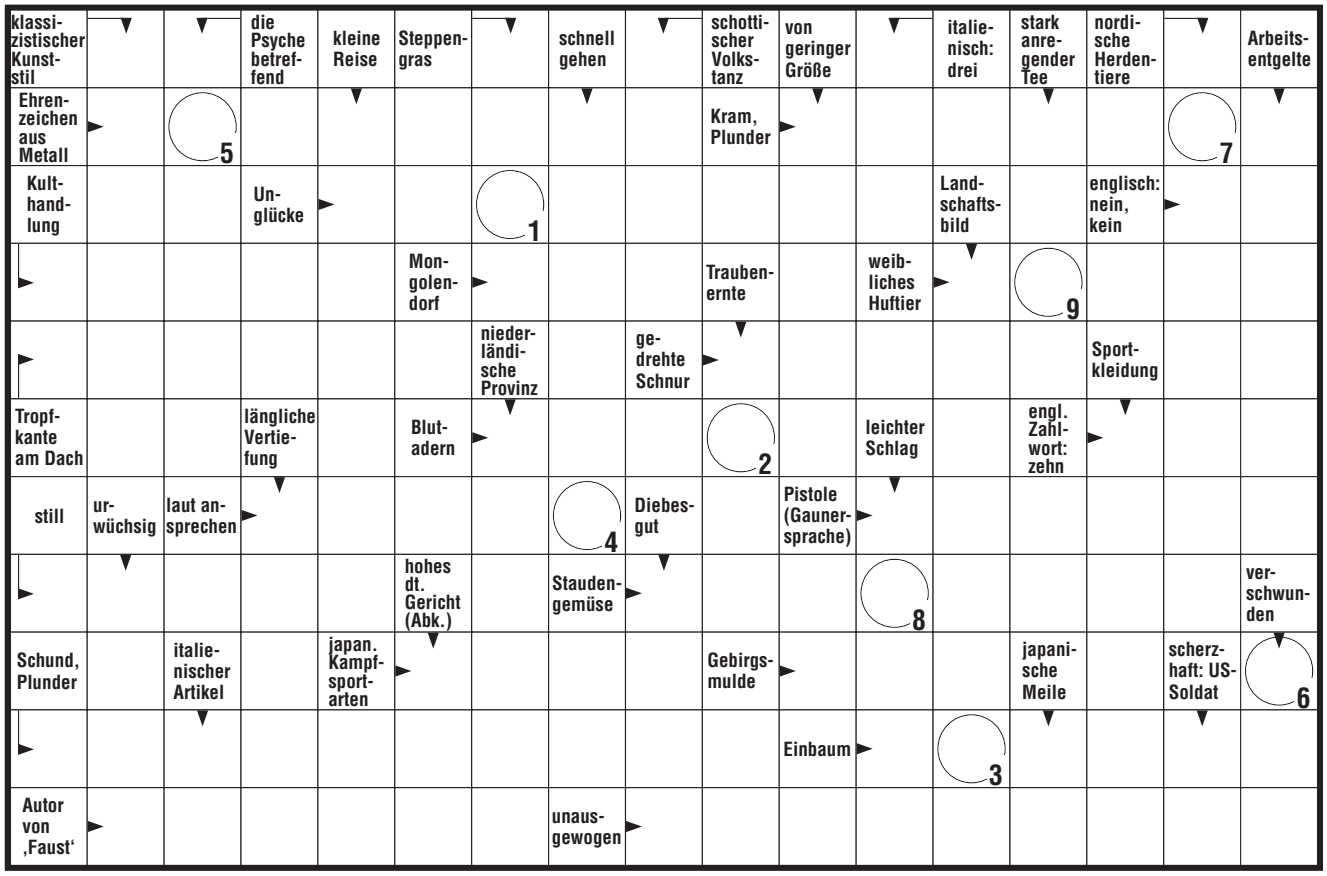


**Janina König**
Auszubildende
(Ganderkesee)





# GEWINNSPIEL: Schwedenrätsel




| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|
| | | | |

# Wir verlosen:

- **5 Einkaufsgutscheine im Wert von je € 20,-**

**UND SO WIRD´S GEMACHT:**

Einfach das Lösungswort bis 31.12.2014 unter Angabe Ihres Namens schicken an:

E-Mail: preisausschreiben@inkoop.de

(Betreffzeile: „inkoop, November 2014")

Oder per Postkarte an:
inkoop Verbrauchermärkte GmbH
Elbinger Straße 32
27755 Delmenhorst

Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Viel Erfolg!

## Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind 13 Wörter mit den unten aufgeführten Bedeutungen zu bilden:

A - A - AL - BA - BOER - CIE - CKEN - CKEN - DEM - DUNG - ER - GLAS - HA - KLEI - KUS - LAN - LAND - LE - LEI - LER - MA - MEIS - MENS - NA - NAECHST - NER - O - PE - REI - REN - RET - SCHRO - SI - SPIEL - STE - TE - TERN - TISCH - UN - VEL - VER - ZUG

Bei richtiger Lösung ergeben die dritten und die achten Buchstaben – jeweils von unten nach oben gelesen – ein französisches Sprichwort.

**Die Lösungen finden Sie im Internet unter**

**>> www.inkoop.de**

1 _____
bewältigen

2 _____
musikalisches Bühnenwerk

3 _____
bald, in Kürze

4 _____
den Schall betreffend

5 _____
Unterschrift

6 _____
ein Kinderspiel

7 _____
kühn, mutig

8 _____
eine bildende Kunst

9 _____
Verschiedenes

10 _____
Gleichgewicht halten

11 _____
Börsenspekulant

12 _____
Sporttrikot

13 _____
brandenburg. Landschaft

Massvoll-genießen.de

## Schreibe deine Eigene Geschichte

Wir glauben dass, je schwerer eine Geschichte zu schreiben ist, umso lohnender ist es sie zu lesen. Unsere eigene breitet sich noch vor uns aus, aber sie begann als wir eine verlassene Destille auf einer abgeschiedenen Insel, direkt neben dem gigantischen Meeresstrudel „Corryvreckan", wieder eröffneten, einer Gemeinschaft zu neuem Leben verhalfen und eine Legende aus der Asche hoben. Aber eine Geschichte ist nichts ohne ihre Charaktere. Und wir haben ein paar sehr ausgeprägte und charaktervolle Malts im Herzen unserer eigenen einzigartigen Geschichte.

# Präsentkörbe

Das ideale Geschenk!

Beispiel

☑ **Ja, ich bestelle einen inkoop-Präsentkorb.**

**Mein Wunsch-Abholtermin:** _____
(3 Werktage Bearbeitungszeit beachten)

**In der Filiale:** ☐ DEL - Schönemoorer Str. 72 ☐ DEL - Oldenburger Straße 74
☐ DEL - Brendelweg 5 ☐ DEL - Bremer Straße 78-82 ☐ GAN - Raiffeisenstraße 1
☐ Brinkum - Jupiterstr. 2 ☐ Harpstedt - Junkernkamp 2 ☐ Bassum - Bahnhofstr. 13
☐ Bookholzberg - Windmühlenweg 1

**Anlass:** (z.B. Geburtstag) _____

☐ **Mann** ☐ **Frau** **Alter** _____ **Wert** _____ **€**

(Mindestbestellwert 25 Euro)

## Thema:

☐ **Klassisch**
☐ **Männer-Korb** (Fußball)
☐ **Mädels-Korb** (Sekt & Schokolade)
☐ **Bio-Korb**
☐ **Sonstiger Anlass:** _____

☐ **Frühstücks-Korb**
☐ **Nasch-Korb**
☐ **Obst-Korb**
☐ **Weihnachts-Korb**

## Optionen:

**Kühlpflichtige Artikel** ☐ Ja ☐ Nein
**Alkohol** ☐ Ja ☐ Nein
**Sonstige Wünsche:** _____

_____

_____

## Meine Daten:

Name / Vorname

Telefon für Rückfragen

Unterschrift

**Einfach diese Bestellung im nächsten inkoop-Markt abgeben oder in einem ausreichend frankierten Briefumschlag einsenden an:**

inkoop Verbrauchermärkte GmbH
Stichwort „Präsentkorb“
Elbinger Straße 32
27755 Delmenhorst

Sie können dieses Formular zum Ausdrucken auch online aufrufen: www.inkoop.de

**Mildessa Mildes Weinsauerkraut**
**850 ml, 580 ml oder 314 ml Dose**
Mildessa bringt gesunde Vielfalt in Ihre Küche. Ob als Rohkost, Salat oder auf traditionelle Art zu Fleisch- und Wurstgerichten, Mildessa lässt sich nach Belieben verfeinern, würzen oder variieren.

**Mildessa Mildes Weinsauerkraut**
**verschiedene Geschmacksrichtungen in der 425 ml Dose**
Die raffiniert gewürzten Sorten sind fein abgeschmeckt und mit besonderen Zutaten verfeinert. Bereits schonend vorgekocht müssen diese nur noch kurz erhitzt werden – für Sauerkraut-Genuss im Handumdrehen.

**Mildessa Mildes Sauerkraut**
**verschiedene Geschmacksrichtungen im 400 g Beutel**
Für die schnelle und unkomplizierte Küche. Alle Rezepturen sind bereits fertig gewürzt, schonend vorgekocht und müssen nur noch kurz erhitzt werden.

**Genießer Rotkohl**
**verschiedene Geschmacksrichtungen im 400 g Beutel.**
Die ideale Beilage für Ihr Festessen. Aufgrund seiner unkomplizierten Zubereitung bieter er aber auch Genuss im Alltag. Alle Sorten sind bereits schonend vorgekocht und raffiniert gewürzt, einfach in einen Topf geben und kurz erwärmen - fertig!

Hengstenberg

**Bringt Freude an den Tisch.**

*Stimmungsvoll und beliebt – der Delmenhorster Weihnachtsmarkt (Foto: Stadtmarketing Delmenhorst)*

# Zu guter Letzt!

## Das Jahresende bietet traditionelle Spezialitäten für jeden Geschmack

**Wenn das Jahr langsam zum Ende kommt, fängt das Schlemmen für die Fans der winterlichen Spezialitäten erst richtig an.**

Die weihnachtlichen Genüsse mit all den Süßigkeiten und Leckereien treffen jetzt auf kulinarische Traditionen von besonderer Geselligkeit:

*Warum nicht mal ein vegetarisches Fondue?*

In gemütlicher Runde mit Familie oder Freunden genießt man die wärmende Wirkung und den guten Geschmack von **Fondue, Raclette, Feuerzangenbowle oder Glühwein**.

Im Laufe der Jahre haben sich aus den traditionellen Klassikern auch viele kreative Variationen entwickelt, die Sie vielleicht auch einmal probieren sollten. So muss in einem **Fondue**-Topf nicht unbedingt heißes Pflanzenfett benutzt werden, denn es geht auch mit Brühe. Das ist besser für den Cholesterinspiegel und hat weniger Kalorien, dauert aber etwas länger und das Fleisch wird nicht so knusprig braun. Aber wer sagt, dass man überhaupt Fleisch benutzen muss? Fisch, Muscheln oder Garnelen werden auch lecker – und vegetarisches Fondue mit Karotten, Brokkoli oder Rosenkohl (z.B. im Bierteig) ist immer eine gute Idee. Natürlich gibt es dann noch die exotischen Varianten eines Käse-Fondues, bei dem man knusprige Gemüsestreifen durch den heißen Käse zieht oder gar das Schokoladen-Fondue, das man mit Butterkeksen, Marshmallows (Mäusespeck) oder Früchten machen kann, um seiner gemütlichen Runde auch eine kreative Nachspeise zu bieten.

Das **Raclette** war im Mittelalter eine schweizer Hirtenmahlzeit am Lagerfeuer und hat sich inzwischen als gesellige Tischmahlzeit in ganz Europa verbreitet. Mit der Erfindung des Raclette-Grills, bei dem alle Teilnehmer mit kleinen Pfännchen ihre individuellen Zutatenkreationen selbst gratinieren, verbindet man gemeinhin ein eher langsames und gemütliches Essen über einen längeren Zeitraum. Hier kann jeder

**6.12.2014**

**inkoop verteilt 500 Gratis-Karten: Kinder-Eisenbahn**

inkoop verteilt am **6. Dezember** 500 Gratis-Karten **in allen inkoop-Märkten in Delmenhorst** – solange der Vorrat reicht.

in seinem eigenen Tempo und nach eigenem Geschmack variieren.

Der Name Raclette bezeichnete ursprünglich die besondere Zubereitungsform – wird heute aber auch für das Gerät und auch für den speziellen Käse genutzt. Die mögliche Zutatenliste ist annähernd grenzenlos. Fleisch, Wurst oder Aufschnitt und alle Gemüsesorten, Obst oder Ei und frische Kräuter sind begehrt. Das wichtigste Element ist natürlich ein leicht schmelzender und aromatisch bräunender Käse. Idealerweise verwenden Sie einen echten Raclette-Käse, der aus der Schweiz, aus Frankreich oder aus Deutschland kommen kann.

Die **Feuerzangenbowle** ist genaugenommen eine Punschvariante und keine Bowle. Dabei wird ein hitzebeständiges Gefäß mit trockenem Rotwein, Gewürznelken, Zimtstangen, Sternanis und Orangenschalen befüllt und je nach Geschmack mit Zitronensaft oder fruchtigem Likör ergänzt und erhitzt. Auf dem Gefäß positioniert man nun eine Feuerzange, die den brennenden Zuckerhut hält und den herauslaufenden, karamellisierten Zucker in das Gefäß fallen lässt. Damit der Zuckerhut brennt, wird er vorher und dann laufend mit hochprozentigem Rum getränkt. Während die Halterung für den Zuckerhut heute meist eine siebartige Metallschiene ist, verwendete man früher tatsächlich die „Feuerzange" aus dem Kaminbesteck. Damals war übrigens auch der Zuckerhut noch die typische Darreichungsform für Haushaltszucker. Die heutigen Zuckerhüte sind kleiner und werden nur noch für die Verwendung in der Feuerzangenbowle produziert.
Berühmt wurde das Getränk vor allem durch den Film „Die Feuerzangenbowle" aus dem Jahr 1944 mit Heinz Rühmann.

Den **Glühwein** verbindet man hier in der Region meist mit Weihnachtsmärkten und schätzt ihn wegen seiner Heiz-Wirkung, die er innerlich mit seinem hohen Alkoholgehalt und äußerlich als Handwärmer bietet. Aber zu den oftmals sehr süßen Glühwein-Angeboten auf Volksfesten und Weihnachtsmärkten gibt es sehr wohl auch hochwertige und wohlschmeckende Alternativen. Natürlich kommt es auf die Qualität der Zutaten an und bei der Würzung kann man einen selbstgemachten Glühwein sehr individuell kreieren. Überraschen Sie doch Ihre Gäste einmal mit einem weißen Glühwein – ein Rezept dafür finden Sie gleich rechts.

REZEPTIDEE:

## Weißer Glühwein

**ca. 1,5 Liter**

**ca. 20 Min.**

**Zutaten**:
1L Grauburgunder
300 ml Apfelsaft, naturtrüb
150 ml Orangensaft
50er Kandis, braun
ca. 10 Nelken, 1 Zimtstange
1 Fl. Buttervanille
ca. 50-100 ml Holunderblütensirup
10 ml Grand Marnier (ersatzweise Rum)

**Zubereitung:**
Die Nelken in ein Teebeutelnetz füllen und zubinden. Dann alle Zutaten, außer dem Grand Manier, in einem Topf erwärmen, bis der Kandis geschmolzen ist – nicht kochen lassen!

Anschließend den Grand Marnier hinzufügen und alles noch ein paar Minuten erwärmen. In ein Glas füllen und wer mag, kann noch frisch geschlagene Sahne obenauf geben.

# Die Mozartkugel...

**...hat eigentlich nichts mit dem Genie der klassischen Musik zu tun – ist aber eine geniale Komposition der klassischen Konfiseriekunst.**

Nachdem sich der Konditormeister Paul Fürst im Jahre 1884 in Salzburg selbständig machte, entwickelte er eine raffinierte Leckerei aus Nougat, Pistazienmarzipan und dunkler Kuvertüre, die er zu Ehren des berühmtesten Sohnes der Stadt Salzburg zunächst Mozartbonbon nannte. 1890 stellte er seine Erfindung erstmals öffentlich vor und stieß auf so große Nachfrage, dass er seine Produktionsmethode auf größere Stückzahlen umstellen musste. 1905 präsentierte er die heute so berühmte Mozartkugel bei einer Pariser Ausstellung und erhielt dafür eine Goldmedaille. Mit hochwertigen Zutaten, feiner Komposition und der ungewöhnlichen Kugelform – aber vor allem wegen des besonderen Geschmackserlebnisses wurde die Mozartkugel zu einer der erfolgreichsten Pralinen der Welt.

Mozart selbst hat allerdings niemals davon probieren können; er war bei der Erfindung seiner „Namenskugel" schon fast 100 Jahre tot.

Heute, also 124 Jahre nach der ersten Vorstellung, erfreut sich die Mozartkugel immer noch einer riesigen Nachfrage und die Pralinen werden in verschiedenen Varianten in aller Welt hergestellt.

Die Firma Paul Reber GmbH & Co. KG aus Bad Reichenhall ist inzwischen der weltweit größte Produzent dieser Spezialität und stellt täglich 500.000 Stück, also jährlich mehr als 180 Millionen Mozartkugeln her.

**www.reber.com**

# HIER IST WAS LOS!

## Tipps für die Region von November 2014 bis Januar 2015

**20.9. bis 16.11.2014**
**>> Städtische Galerie Delmenhorst**

### JAN KÖCHERMANN. WAND

Die Städtische Galerie Delmenhorst präsentiert die Außeninstallation „Wand" von Jan Köchermann. Die Installation wird das gesamte Gebäude-Ensemble einfassen und damit die Besucherinnen und Besucher zum Perspektivenwechsel, zu Beobachtungen aus der Ferne und Nähe, zu Umrundungen und Inspektionen, einladen.

**Infos: www.staedtische-galerie-delmenhorst.de**

**29.11.2014 – 1.2.2015**
**>> Städtische Galerie Delmenhorst**

### Kasia Fudakowski. Dreamhome Experience

Die junge britisch-polnische Künstlerin Kasia Fudakowski (*1985 in London) verwandelt das Museum mit einer Soundarbeit, Video, Skulptur und Installation in ein imaginäres Eigenheim. Eröffnung: Freitag, 28. September 2014, 20 Uhr

**Infos: www.staedtische-galerie-delmenhorst.de**

**6.12.2014**

### inkoop verteilt 500 Gratis-Karten: Kinder-Eisenbahn

inkoop verteilt am **6. Dezember** 500 Gratis-Karten **in allen inkoop-Märkten in Delmenhorst** – solange der Vorrat reicht.

**22.11.-5.12.2014**

### Verlosung: 2 Festival-Karten!

inkoop verlost zum 25-jährigen Jubiläum **2 Festival-Karten für alle Vorstellungen des Jazzfestes!** Einfach eine E-Mail mit Betreff „25. Jazzfest" an preisausschreiben@inkoop.de schicken.
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**www.jazzfest-delmenhorst.com**

## Tipps vom KulturBüro

**Infos: www.delmenhorst.de**

■ **Anna Piechotta – Komisch im Sinne von Seltsam**
>> 5.11.2014, 20 Uhr, Familienzentrum Villa

■ **hespos – neue musik in delmenhorst**
>> 11.11.2014, 20 Uhr, Theater „Kleines Haus"

■ **25. Jazzfest Delmenhorst**
>> 22.11.-5.12.2014, „Theater Kleines Haus" (mit Jazz-Ausstellung) und „Markthalle Delmenhorst": Frühschoppen mit den Jazzinvaders; Fette Hupe, Shai Maestro, Heinz Sauer & Michael Wollny, Adam Bałdych Quartet, NDR Bigband, Landesjugendjazzorchester Hamburg – Jazzessence

■ **„Lebensphilosophie" – Ausstellung des Atelier BerGer**
>> 4.2. – 4.3.2015 im Foyer „Theater Kleines Haus" Delmenhorst

**Die nächste Ausgabe finden Sie im Februar 2015 in Ihrer inkoop-Filiale!**

NEU Mehr Seiten und gesteigerte Auflage!

**IMPRESSUM** HERAUSGEBER: inkoop Verbrauchermärkte GmbH, Elbinger Straße 32, 27755 Delmenhorst, Telefon: 04221 9621-0, Fax: 9621-45, E-Mail: info@inkoop.de, www.inkoop.de; REDAKTION: Bernd Oetken (V.i.S.d.P.), LAYOUT/REALISATION: public emotions Marketing- und Medienagentur GmbH, www.public-emotions.de;
FOTOS: inkoop, www.fotolia.de, www.panthermedia.net, www.shutterstock.com, Rätselschmiede, public emotions

# Aus guten Händen.

**Unser Kraftklotz ist ein saftiges Vollkornbrot, das sich durch seine besonders körnige Struktur auszeichnet – natürlich ohne Konservierungsstoffe. Traditioneller Natursauer-Teig verleiht ihm eine fein-säuerliche Note.**

*Jetzt probieren!*

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT
LIEKEN
URKORN
SEIT 1922

AUS GUTEN HÄNDEN.

**Lieken Brot- und Backwaren GmbH** • Auf'm Halskamp 11 • 49681 Garrel • www.lieken-urkorn.de