

AUSGABE 6 / SEPTEMBER 2021

FÜR UMME

BEILAGE

KoRo



Gefriergetrocknete Drachenfrucht 500 g

**IN DIESER
AUSGABE**

Von der Idee bis hin zum fertigen Produkt
Das richtige Öl für alle Zwecke
Rezept: Das Beste aus zwei Welten: Donut x Eis

VON DER IDEE BIS HIN ZUM FERTIGEN PRODUKT

Der weite Weg ins KoRo-Sortiment

Nicht jedes Produkt schafft den glücklichen Sprung ins begehrte KoRo-Sortiment. Denn dazu muss es erstmal vorbei an den prüfenden Augen unseres Einkaufs-Teams und den strengen und kritischen Geschmacksknospen der gesamten KoRo-Crew. Du wolltest schon immer wissen, wie wir bei KoRo unser einzigartiges Sortiment zusammenstellen? Dann sei' gespannt – wir verraten es Dir!

Hi Angelina, schön, dass Du Zeit hast! Magst Du Dich kurz vorstellen?

Angelina: Hallo, ich bin Team Lead bei KoRo im Bereich Einkauf und Produkt-Management. Ich leite das Einkaufs-Team und bin unter anderem für das Sourcing (also die Beschaffung) neuer Produkte im KoRo-Sortiment zuständig.

Das klingt super interessant! Woher kommen denn Eure Ideen für die neuen Produkte?

Angelina: Wir halten immer und überall Augen und Ohren offen und sind super neugierig. Als Einkaufs-Team besuchen wir regelmäßig Messen, um über Neuheiten auf dem Lebensmittelmarkt immer auf dem neuesten Stand zu sein. Ansonsten recherchieren wir viel online, lassen uns im Supermarkt um die Ecke inspirieren und evaluieren unser Bestandssortiment regelmäßig. Hier bei KoRo darf aber auch jede:r außerhalb des Einkaufs-Teams mitreden. Wir profitieren schließlich

von den Ideen des gesamten Teams. In einer internen Brainstorming-Liste dürfen alle Mitarbeitenden ihre eigenen Produktideen und Gedanken einbringen. Gleichzeitig nehmen wir Community-Wünsche wahr und fragen bei Bestandslieferant:innen regelmäßig nach neuen Produkten. Wenn was Gutes dabei ist, nehmen wir es mit auf.

Und wie genau läuft die Einführung eines neuen Produkts dann ab?

Angelina: Wir im Einkaufs-Team sind immer projektweise für ein Produkt zuständig. Wenn jemand von uns also ein neues Produkt zugewiesen bekommt, kümmert der- oder diejenige sich von Anfang bis Ende darum. Unser Job beginnt mit einer umfassenden Recherche: Woher kommt der Artikel, was beinhaltet er, was gibt es für Unterschiede? Welche Größe hat das Produkt, welches Gewicht, Farbe, Geschmack, welche Varianten gibt es? Abgesehen davon darf eine Konkurrenzanalyse natürlich auch nicht fehlen. Danach suchen wir nach geeigneten Lieferant:innen, mit denen wir zusammenarbeiten können. Wir lassen uns mehrere Muster und Preisvorschläge zukommen. Den nächsten Schritt liebt das gesamte KoRo-Team (lacht): Wir veranstalten nämlich immer ein internes Tasting

der unterschiedlichen Produkte – wir wollen uns schließlich für das leckerste entscheiden. Die letztendliche Entscheidung für ein Produkt basiert dann auf einer Abwägung von Preis und Qualität.

Im Anschluss verhandeln wir mit dem passenden Lieferunternehmen und schließen die nötigen Verträge ab. Im letzten Schritt wird der jeweilige Artikel dann bestellt, in unserem System angelegt und für die Veröffentlichung vorbereitet. Sobald der Artikel im Lager eintrifft, ist er bei uns im Shop erhältlich.

Was macht Dir persönlich am meisten Spaß beim Sourcing neuer Produkte?

Angelina: Für mich sind das ganz klar die vielen Lieferant:innen-Kontakte. Man lernt dort unglaublich viel und hat mit vielen, verschiedenen Nationalitäten zu tun. Das finde ich richtig spannend!

Was ist besonders an den neuen Artikeln im KoRo-Sortiment?

Angelina: Die meisten unserer neuen Produkte sind einzigartig. Wir bieten nicht nur Standard-Lebensmittel an, sondern trauen uns auch mal



etwas. Unsere neuen Öle hingegen vervollständigen unser Basis-Sortiment. Unser Ziel ist es ja, dass Du alles, was Du im Küchen-Alltag brauchst, bei uns im Shop bekommst – da dürfen gute Öle nicht fehlen.

Wenn Du Dich entscheiden müsstest: Was wäre Dein absoluter Lieblings-Artikel aus den neuen Produkten?

Angelina (ohne Nachzudenken): Das Kichererbsenmus! Das ist eine herrliche Eigenkreation aus dem KoRo-Office. Ich habe es noch nie irgendwo gesehen und es schmeckt einfach unglaublich gut. Am besten passt es zu Brot – oder man löffelt es einfach pur.

Welche Rolle spielt Bio-Qualität bei euren Einkaufsentscheidungen?

Angelina: Wir entscheiden immer basierend auf Preis und Geschmack

bzw. Qualität. Wenn wir Bio-Qualität konkurrenzfähig anbieten können und der Artikel gleich oder besser schmeckt, dann nehmen wir Bio.

Eine der wohl am häufigsten gestellten Fragen innerhalb der KoRo-Community: Wieso verkauft KoRo mittlerweile auch Non-Food Artikel?

Angelina: Unsere Kund:innen beschäftigen sich viel mit Essen und Ernährung, somit ist die Küchenzubehör-Kategorie nicht weit hergeholt. Außerdem importieren wir auch hier direkt vom Hersteller aus dem Ursprung. Wie bei unseren Lebensmitteln überspringen wir damit Handelsstufen und können diese Artikel zu einem sehr konkurrenzfähigen Preis anbieten. Andere Kategorien wollen wir einfach austesten. Wir wollen wissen, ob

unsere Kunden uns auch bei Non-Food genauso vertrauen wie bei unseren Food-Artikeln. Bisher ist das Feedback sehr gut. (grinst)

Alles klar! Wir sind gespannt und freuen uns auf die neuen Produkte. Danke Dir für das interessante Interview!

Angelina Prexler
Team Lead Einkauf



CHUNKS



Wenn es etwas gibt, das wirklich alle glücklich macht, ist es wohl Eis. Am 1. Juli 2021 haben wir deshalb in Berlin unsere erste Eisdiele "Chunks bei KoRo" eröffnet. Geschäftsführerin Hannah lebt schon seit 8 Jahren ihre Leidenschaft zu Eis. Der Name "Chunks" ist in unserer Eisdiele übrigens Programm: Denn in jeder Sorte sind ganz viele, große Stückchen enthalten – mhhh, lecker! Vor Ort kannst Du zwischen 16 bis 18 fancy Sorten wählen, einige davon sind vegan. Besuch' uns doch mal in der Körtestraße 5, 10967 Berlin! Dort bieten wir Dir täglich die leckersten Eissorten mit den größten Chunks an. Du kommst nicht aus Berlin? Keine Sorge, für die Zukunft wollen wir Dir unser Eis auch im Supermarkt und direkt für zu Hause anbieten. Stay tuned!

@chunksbykoro



K O R O B E I L A G E

S P I E L E

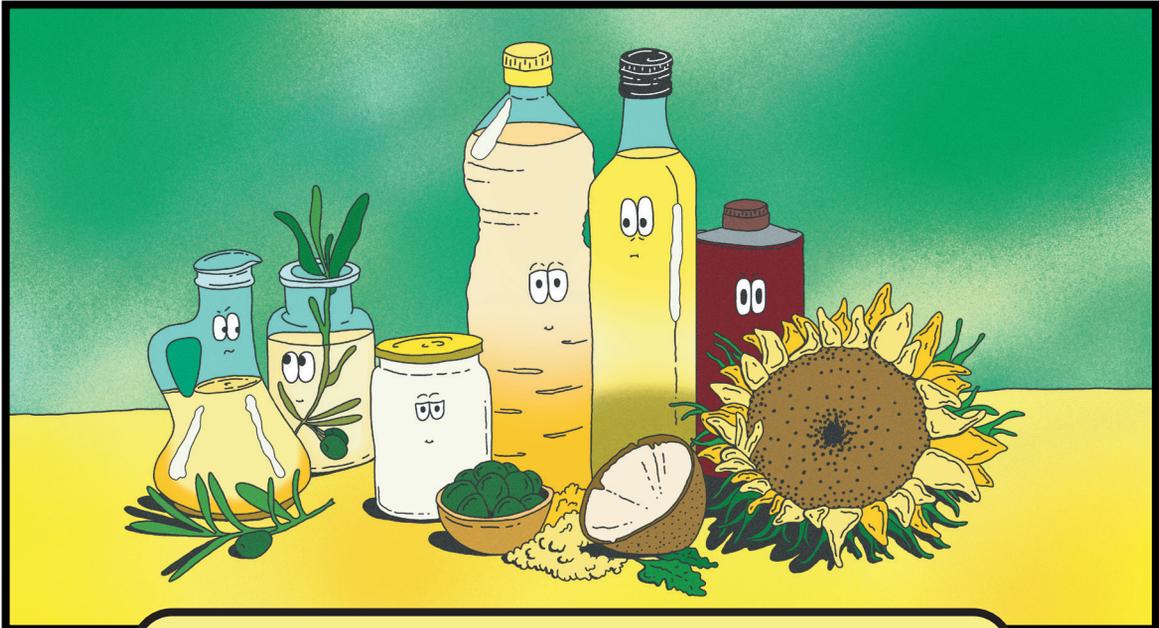
C H U N K S U H U H I Z X E
L V Z X W P U Z Z L E N F E
M M I Y T W I T A K O K O S
T A P L E M A T Z L F I S O
H N J I R C C L W J Y M B L
H G A T B J Q T N M R K B I
A O C C S A N R X U Q U O V
S T K A E H U C E Z S H X E
E A F M N A E R D N U S S N
L N R T F P B A H M I R I R
N G U P L Q L O C H M O Z W
U O C K I I J E B W A G S H
S H H R P L E M I O T N W R
S M T L S A P N I R X S F B

WORTSUCHE

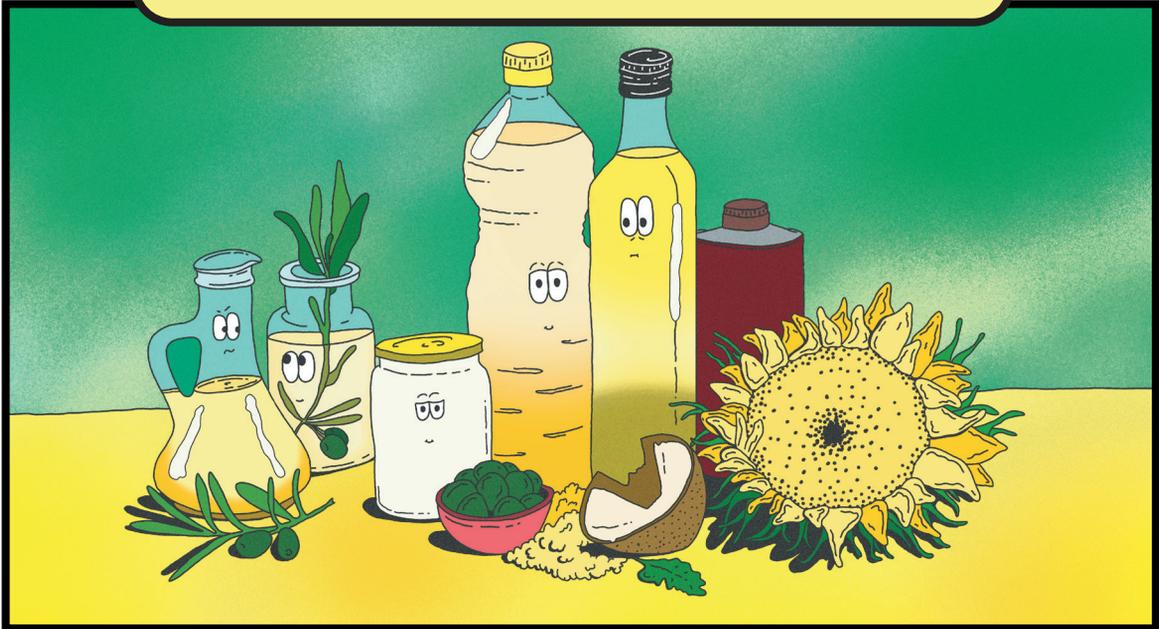
FINDE DIE FOLGENDEN WÖRTER

- | | | |
|-------------|---------|------------|
| CHUNKS | ABOBOX | JACKFRUCHT |
| OLIVEN | MCT | HANF |
| ERBSENFLIPS | WALNUSS | MANGOTANGO |
| HASELNUSS | XYLIT | PUZZLE |
| KOKOS | ERDNUSS | |

ERKENNE DEN UNTERSCHIED



FINDE DIE 7 UNTERSCHIEDE



Die Lösungen findest Du auf der Rückseite unserer BEILAGE.

DAS RICHTIGE ÖL FÜR ALLE ZWECKE

Wir erklären Dir, welches Öl Du wofür (nicht) einsetzen kannst.

Im Küchenschrank stapeln sich die Speiseöle, aber welches ist zum Anbraten geeignet und womit kann ich Kosmetik herstellen? Wir haben Dir übersichtlich zusammengefasst, welches unserer Öle wie schmeckt und was Du beim Kochen, Backen und im Salat verwenden kannst.

Grundsätzlich wird zwischen kaltgepressten und raffinierten Speiseölen unterschieden:

Kaltgepresste oder native Öle werden ohne Wärmezufuhr hergestellt. Sie haben deshalb oft ein ausgeprägtes Aroma und eine intensiv gelbe oder grüne Farbe. Außerdem wird ihnen meist eine höhere Qualität zugeschrieben. Sie sind zum Verfeinern von Salaten, nicht aber zum Erhitzen geeignet, da sie einen niedrigen Rauchpunkt (ca. 160–180 °C) haben und somit schnell anbrennen.

Raffinierte Öle werden durch verschiedene Verfahren der Wampressung und Extraktion mit Lösungsmitteln gewonnen. Dadurch bleibt am Ende deutlich mehr Erzeugnis, dafür muss das Öl aber auch von Begleitstoffen gereinigt, also „raffiniert“, werden. Großer Vorteil: Die raffinierte Version ist beinahe geruchs- und geschmacksneutral, weshalb Du sie überall da einsetzen kannst, wo Du keinen charakteristischen Eigengeschmack in Deinem Essen möchtest. Außerdem lassen sie sich hoch erhitzen und sind damit ein universeller Allrounder.

Das große KoRo Öl 1x1:

Bio Arganöl ungeröstet: Unser Arganöl wird aus ungerösteten Mandeln hergestellt und ist dadurch geschmacklich sehr mild. Es darf bei niedriger bis mittlerer Hitze auch zum Kochen, Backen und Braten verwendet werden. Durch seine aufwendige Herstellung ist es dafür aber fast zu schade. Stattdessen wird es oft als Würzöl oder in Pflegeprodukten verwendet.

Bio Brat- und Backöl: Hinter dem Brat- und Backöl verbirgt sich nichts Geringeres als raffiniertes Sonnenblumenöl. Braten, backen und frittieren – Dir stehen dank hohem Rauchpunkt und dezentem Sonnenblumenkerngeschmack alle Gourmettüren offen.

Bio Ghee: Hinter dem Namen verbirgt sich indisches Butterschmalz bzw. geklärte Butter. Ghee ist Butter deswegen geschmacklich ähnlich und hat dieselben Anwendungsbereiche. Du kannst es auch auf hohen Temperaturen braten, kochen und frittieren oder es als Brotaufstrich verwenden.

Bio Hanföl: Hanföl ist kaltgepresst und damit der kalten Küche vorbehalten. Angst vor einem Rausch musst Du aber nicht haben, die psychoaktive Substanz THC ist entweder gar nicht oder in geringsten Dosen vorhanden. Auch für Kinder ist das geschmacklich nussige Öl also unbedenklich.

Bio Kokosöl: Obwohl unser Kokosöl kaltgepresst wird, ist es extrem hitzebeständig. kochen, backen, braten oder als Kosmetikum – Kokosöl ist ein echter Allrounder. Wenn Du nicht auf den typischen Geschmack stehst, kannst Du auf geruchloses

(desodoriertes) Kokosöl zurückgreifen.

Bio Kürbiskernöl: Kaltgepresst ist das Kürbiskernöl super geeignet für Dressings, als Topping für Eis und herzhafte Bowls oder über Kartoffeln. Es schmeckt angenehm nach Kürbiskernen, sollte aber nicht erhitzt werden.

Natives Olivenöl Extra: Nativ bedeutet kaltgepresst, das 'Extra' im Namen verdankt das Olivenöl seiner schonenden Ernte und dem niedrigen Säuregehalt. Es ist also kurz gesagt ein Ausdruck höherer Qualität. Es darf ausnahmsweise auch bei niedrigen



Temperaturen erhitzt und somit zum Braten verwendet werden.

Bio Rapsöl nativ: Der mild-nussige Geschmack macht Rapsöl zum allseits beliebten Multitalent, wenn es um cremige Dips, leckere Dressings und knackige Salate geht. Erhitzt sollte die native Variante allerdings nicht werden.

Bio Schwarzkümmelöl: Das sogenannte "Gold der Pharaon:innen" besticht durch seine aromatisch würzig-scharfe Note und ist ein besonderes Extra in Salaten und auf Brot. Da es kaltgepresst und nicht hitzebeständig ist, sollte es nicht zum Braten verwendet werden.

Sonnenblumenöl nativ: Unsere Little Miss Sunshine unter den Öl-Sorten wird kaltgepresst hergestellt, weshalb es eher nussig-saatig im Geschmack ist. Zum Anbraten bitte

nicht verwenden, dafür kannst Du auf die raffinierte Variante, unser Brat- und Backöl zurückgreifen.

Bio Walnussöl: Walnussöl hat einen stark nussigen Eigengeschmack. Allerdings sollte das Öl nicht zum Kochen verwendet werden, da es einen niedrigen Rauchpunkt hat und somit schnell verbrennen kann. Walnussöl wird über die Küche hinaus auch in der Kosmetik und Holzpflege verwendet.



Sophia Grabendorfer
Copywriting/
Online Marketing

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN:

MIT DEM ICE CREAM MAKER "BRRR"

DONUT X EIS



Zutaten:

- 200 g Pflanzendrink Deiner Wahl, z. B. KoRo Haferdrink
- 100 ml Kokosmilch oder vegane Sahne-Alternative
- 50 g Nussmus Deiner Wahl, z. B. Haselnussmus von KoRo
- 20 g Kokosöl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Donuts Deiner Wahl

Wahlweise knackige Schoko-Haselnuss-Eisglasur von KoRo als Topping

1. Mische den Pflanzendrink, Kokosmilch, Nussmus, Kokosöl, Zucker und Salz und mixe alle Zutaten mit einem Mixer gründlich fein.
2. Gib die Masse anschließend in die Eismaschine und lasse sie ca. 40 Minuten zu Eis werden. Wenn Du keinen Ice Cream Maker besitzt, stelle die Masse einfach für 1-2 Stunden ins Gefrierfach.
3. Schneide die Donuts währenddessen in kleine Stücke, gib circa die Hälfte zum fertigen Eis dazu und mische es unter.
4. Wenn das Eis fertig ist, fülle es in ein geeignetes Gefäß. Toppe das Eis mit dem Rest Deiner Donuts.
5. Genieße das "Donut x Eis" entweder sofort als Softeis oder lasse es mindestens weitere 4 Stunden im Gefrierfach hart werden.
6. Wenn Du möchtest, kannst Du das Eis vor dem Genießen mit unserer knackigen Eisglasur krönen. Übergieße dazu Dein Eis mit der Schoko-Haselnuss-Glasur und lasse sie kurz zu einem zarten Schoko-Mantel aushärten. Auf die Löffel, fertig, los! Schlemme stolz Deine selbstgemachte Eis-Kreation!

ZUGABE!



ERDNÜSSE MIT WASABI

8,50 € 500 g



RUBY SCHOKODROPS

16,50 € 1 kg



**BIO WEISSE DROPS MIT
KOKOSBLÜTZENZUCKER**

20,50 € 1 kg



**BIO TORTELLINI MIT
KÜRBIS UND APFEL**

3,50 € 250 g



HASELNUSSMUS

78,50 € 5 kg



MANDELMUS BRAUN

76 € 5 kg



MANDELMUS WEISS

79,50 € 5 kg



BIO GEMÜSESAFT

12,50 € 3 L



**GEFRIERGETROCKNETE
DRACHENFRUCHT**

30 € 500 g



VEGANER POWER MIX

19 € 1 kg



MEMO SPIEL "MERKMAL"

9 €



BIO MAISBÄLLCHEN ZIMT

2 € 150 g



**BIO LINSENFLIPS
GESALZEN**

3 € 150 g



**BIO LINSENFLIPS
MIT ERDNÜSSEN**

3 € 150 g



**BIO HIRSEBÄLLCHEN
KAKAO**

2,50 € 150 g



**REISGEBÄCK MIX
ERDNUSS-WASABI**

8,50 € 700 g



**SCHOKOHAPPEN
HASELNUSS-ZARTBITTER**

18,50 € 750 g



**BIO SONNENBLUMENÖL
NATIV**

7 € 1 L



BIO RAPSÖL NATIV

7,50 € 1 L



**COOKIE FUDGE CLUSTER
DUNKLE SCHOKOLADE**

11,50 € 1 kg



BIO BRAT- UND BACKÖL

7,50 € 1 L



**PUZZLE "DIE BUNTE
KORO-WELT"**

11 €



**SCHOKOHAPPEN
HASELNUSS-VOLLMILCH**

18,50 € 750 g



**BIO ERDNUSSRIEGEL MIT
SCHOKOLADE**

2 € 50 g

ZUGABE!



**HAUCHDÜNNE CRACKER
PIZZA**
3,50 € 100 g



**HAUCHDÜNNE CRACKER
KÜMMEL**
3,50 € 100 g



BALSAMICO ESSIG
6,50 € 2 L



BIO KIDNEYBOHNEN
1,50 € 240 g



**KNACKIGE EISGLASUR
HASELNUSS**
3 € 225 ml



**BIO KOMBUCHA-DRINK
INGWER LIMETTE**
4,50 € 0,75 L



**BIO EDAMAME GRÜNE
SOJABOHNEN**
2 € 100 g



**GERÖSTETE MAISKÖRNER
MIT BBQ-GESCHMACK**
9,50 € 1 kg



PISTAZIENMUS
35 € 1 kg



**GERÖSTETE MAISKÖRNER
MIT CHILI**
11,50 € 1 kg



BIO MAIS
1,50 € 140 g



**VEGANES GESCHNETZELTES
MEXICO-ART**
7,50 € 500 g



VEGANES GESCHNETZELTES HÄHNCHEN-ART
7,50 € 500 g



BIO ERBSEN
2 € 270 g



BIO OLIVENAUFSSTRICH SCHWARZ
5,50 € 350 g



BIO OLIVENAUFSSTRICH GRÜN
5 € 350 g



BIO KAKAONIBS IN PANELA
17,50 € 1 kg



VEGANES GESCHNETZELTES SHAWARMA-ART
7,50 € 500 g



BIO STAUDENSELLERIE-SAFT MIT ZITRONE
33 € 3 L



MANDELMUS ZIMT-VANILLE
13 € 500 g



ERDNUSSMUS HASELNUSS-KAKAO
8,50 € 500 g



HAFERKEKS MIT CAROBPULVER
3 € 170 g



BRUCHSCHOKOLADE MANDEL SALZKAREMELL
11 € 1 kg



BRUCHSCHOKOLADE BITTER MIT MEERSALZ
12,50 € 1 kg

ZUGABE!



**BRUCHSCHOKOLADE WEISS
MIT ERDNUSSBEERCRISP**
11,50 € 1 kg



BIO BRAUNE LINSEN
2 € 240 g



BIO SCHWARZE BOHNEN
2 € 240 g



**BRUCHSCHOKOLADE
BITTER PFEFFERMINZCRISP**
9,50 € 1 kg



**BRUCHSCHOKOLADE
BITTER INGWER ORANGE**
12 € 1 kg



**BRUCHSCHOKOLADE
BITTER HIMBEERE**
10,50 € 1 kg



BIO CHAI LATTE MIX
31,50 € 1 kg



**GERÖSTETE MAISKÖRNER
MIT HONIG**
11,50 € 1 kg



**GERÖSTETE KERNE MIT
HONIG & ZIMT**
12 € 1 kg



**GERÖSTETE KERNE MIT
HONIG & CHILI**
12 € 1 kg



**SPEKULATIUS AUFSTRICH
VEGAN**
4 € 400 g



**HASELNUSS CRUNCHIES
IN VOLLMILCHSCHOKOLADE**
23 € 1 kg



**DINKEL KNUSPERFLAKES
OHNE ZUCKERZUSATZ**
3,50 € 400 g



BIO HANFPROTEIN 50 %
8 € 1 kg



**BREZELN IN WEISSER
SCHOKOLADE**
17,50 € 1 kg



**HANFSAMEN CRUNCHIES
IN VEGANER SCHOKOLADE**
21,50 € 1 kg



**VEGANER PROTEINRIEGEL
SCHOKOLADE BROWNIE**
2,50 € 55 g



**MARCONA MANDELN
MIT ROSMARIN**
24 € 1 kg



**MARCONA MANDELN
MIT TRÜFFELN**
24 € 1 kg



**BIO FAIRTRADE
COLD BREW COFFEE**
18 € 3 L



**BIO KÜRBISKERN-
PROTEIN 60 %**
6 € 1 kg



**VEGANE HASELNUSS
CRUNCHIES**
21,50 € 1 kg



**MARCONA MANDELN
MIT SALZ**
21 € 1 kg



**BIO ERBSENFLIPS
MIT MEERSALZ**
4,50 € 150 g

ZUGABE!



BIO KOKOSÖL

80 € 10 L



**LINSEN POP CHIPS
MIT SOUR CREAM**

2,50 € 50 g



BIO EINKORN STICKS

4,50 € 200 g



**EISMASCHINE MIT
KOMPRESSOR**

159 € 150 W



**BIO SONNENBLUMEN-
KERNE**

8,50 € 2 kg



BIO PEKANUSSKERNE

28 € 1 kg



**BREZEL-NUSSMIX MIT
SCHOKO UND KARAMELL**

9 € 1 kg



**EINKAUFNSNETZ
BIO BAUMWOLLE**

4 €



**WIEDERVERWENDBARER
SILIKON GEFRIERBEUTEL**

9,50 € 470 ml



**WIEDERVERWENDBARER
SILIKON GEFRIERBEUTEL**

12 € 900 ml



**WIEDERVERWENDBARER
SILIKON GEFRIERBEUTEL**

15 € 1960 ml



**BIO OBST- UND GEMÜSE-
NETZ**

5,50 €



KORO QUARTETT-KARTENSPIEL

5 €



BIO YACONSIRUP

20,50 € 500 ml



ERBSEN PROTEIN CRISPIES 71 %

22 € 1 kg



FEIGEN IN ZARTBITTERSCHOKOLADE

16,50 € 500 g



ROHKOSTRIEGEL 3 x HASELNUSS KAKAO

2,50 € 35 g



ROHKOSTRIEGEL 3 x ERDNUSS-KARAMELL

2,50f € 35 g



BIO SÜSSER HUMMUS KAKAO

3,50 € 175 g



SÜSSER KICHERERBSEN-AUFSTRICH

6 € 400 g



DINKEL FEINBLATT

7 € 2,5 kg



GRANOLA CRUNCHY

10 € 1,5 kg



BIO ENERGY BALL SALTED HASELNUT

2 € 30 g



BIO ENERGY BALL SALTED PISTACCHIO

2,50 € 30 g

Wimmelbild

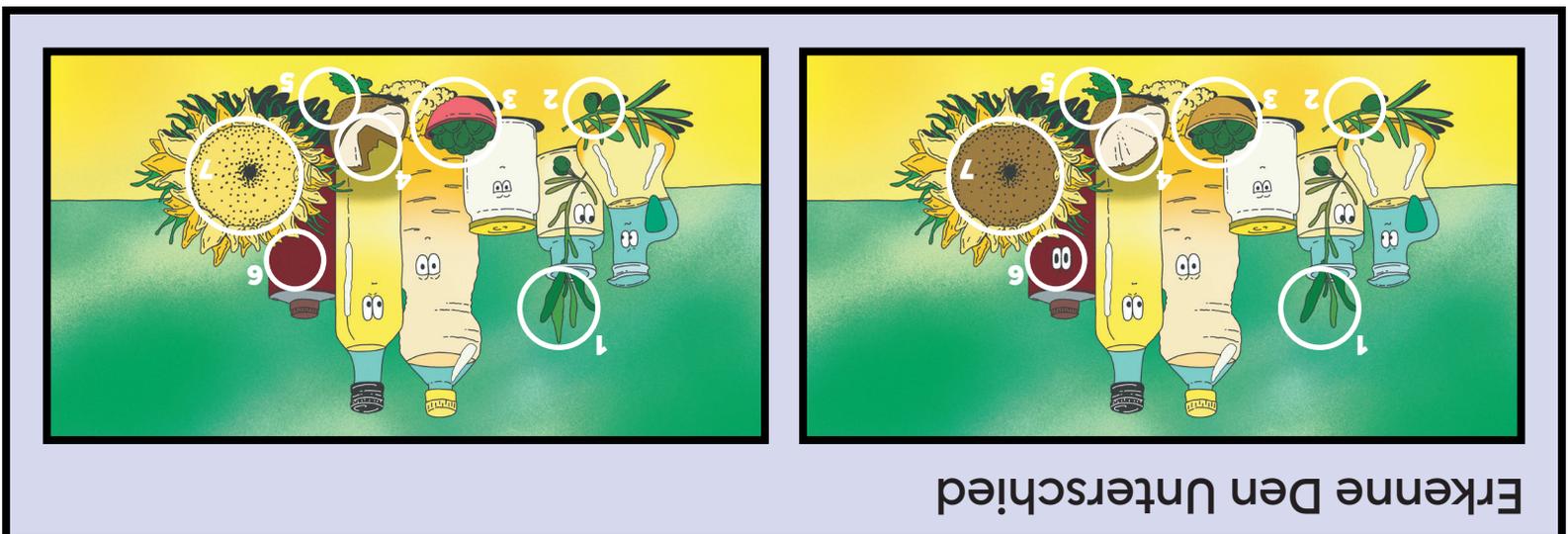
Damit Du KoRo sowie die Story hinter Deinem Lieblings-Onlineshop und den Produkten noch besser kennenlernst, haben wir uns was Besonderes überlegt: ein Wimmelbild. Tauch ein in die KoRo-Welt – und erhasche per Klick auf die blinkenden Elemente im Wimmelbild spannende Einblicke hinter die Kulissen.



ANTWORTEN



Wortsuche



Erkenne Den Unterschied