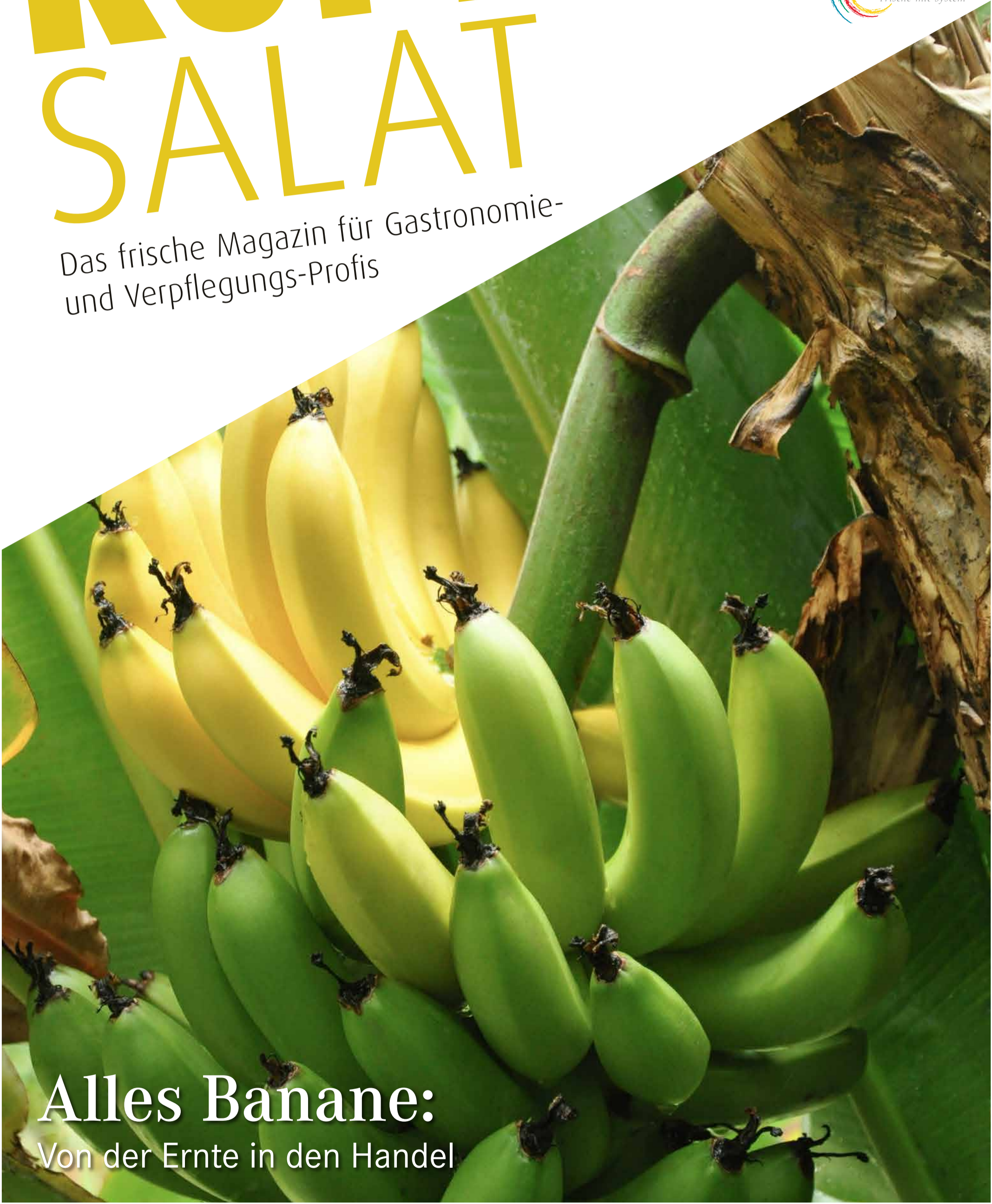


KOPIE SALAT

Ausgabe 17 // Mai/Juni 2014



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Alles Banane:

Von der Ernte in den Handel

Saisonale Höhepunkte: Stielmus // Fenchel // Mairübe // Kohlrabi

Bedenkenlos genießen: Rückstandsmonitoring 2014

Für ein regionales Frische-Erlebnis

Schon bei der Gründung der CF Gastro habe ich mich auf die Nutzung der Synergien gefreut. Seit 1998 können wir mit nationaler Kompetenz durch regionale Partner überzeugen und bieten maßgeschneiderte Systemlösungen aus einer Hand. Durch regelmäßige Treffen der Gruppe schaffen wir einen Austausch, der zu optimalen Lösungen für unsere Kunden führt. Ihr Frische-Erlebnis ist unser Anspruch. In dieser Ausgabe

erwarten Sie eine Übersicht der saisonalen Highlights, Wissenswertes zur Banane, die Vorstellung unserer Eigenmarke Weidefrische, der aktuelle Saisonkalender, der Monitoringreport 2014 zu Rückständen in Obst und Gemüse und natürlich aktuelle Angebote.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!



A. Arndt

Andreas Arndt
Leiter Gastro-Abteilung,
Werder Frucht

Saisonale Höhepunkte

Stielmus:

Stielmus ist eine der ersten frischen Gemüsearten im Jahr, die aus regionalem Anbau angeboten werden. Vor allem in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und den Niederlanden, wo Stielmus hauptsächlich angebaut wird, hat es traditionell einen festen Platz auf der Speisekarte. Im Handel ist er von April bis Juni erhältlich.

Regional ist Stielmus auch unter den Namen Stängelmus oder Rübstiel bekannt. Im Gegensatz zu den Mai-, Teltower und Herbst-rübchen ist Stielmus ein Blattkohlgemüse: Man verzehrt nicht die Rübe, sondern das junge Laub. Dazu werden weiße Rüben oder Herbstrüben mit besonders aufrecht wachsendem Laub so dicht gesät, dass sie gar keine Rüben entwickeln können und gezwungen sind, lange Blattstiele zu bilden.

Inhaltsstoffe:

Neben seinem niedrigen Kaloriengehalt zeichnet sich Stielmus durch wertvolle Aminosäuren, Mineralstoffe wie z. B. Eisen, Kalium, Calcium und zahlreiche Vitamine wie Provitamin A und C aus. Außerdem enthält Stielmus Senfölglycoside aus der Gruppe der sekundären Pflanzenstoffe, die für den dezenten Kohlgeschmack und -geruch verantwortlich sind.

Lagerung:

Bei 2–5 °C bleibt er 2–3 Tage frisch. Um die kurze Haltbarkeit noch etwas zu verlängern, kann man die Blätter in ein feuchtes Tuch einschlagen.

Verwendung:

Rübstiel kann auf vielfältige Weise zubereitet werden: Er kann roh, ähnlich wie Chicorée, als pikanter Salat serviert oder wie Spinat, Mangold und Chinakohl zubereitet werden. Eine rheinische Delikatesse ist gedünsteter Rübstiel mit gebutterten Kartoffeln und Frikadellen. Aber auch als Eintopf oder – als asiatische Variante mit etwas Öl und Sojasauce im Wok gegart – ist Rübstiel eine schmackhafte Mahlzeit.



Mairüben:

Die Mairübe, auch Nevette genannt, ist eine besondere Form der Speiserübe. Sie ist stark verwandt mit dem Teltower Rübchen und der Herbstrübe, ist aber etwas kleiner und wird, wie der Name es verrät, bereits im Frühjahr geerntet. Die Mairübe ist eine alte Kulturpflanze, sie spielte vor der Einführung der Kartoffel eine wichtige Rolle im europäischen Raum.

Inhaltsstoffe:

Die Mairübe ist reich an Vitamin C, Folsäure, Eisen und Zink. Mit nur 210 Kalorien pro kg wird sie auch gern als Schlankmacher gepriesen. Hauptsächlich in der Schale sitzen die Senfölglycoside, die für den charakteristischen Geschmack, der an Kohlrabi und Radieschen erinnert, verantwortlich sind. Wer es nicht so scharf mag, entfernt vor dem rohen Verzehr die Schale.

Einkauf / Lagerung:

Auf Frische und gute Qualität weisen eine gleichmäßige weiße Farbe und das Fehlen von Rissen hin. Gekühlt sind die Mairüben etwa eine Woche lang haltbar. Vorher sollten die Blätter entfernt werden.



Fenchel:

Ursprünglich in den Mittelmeergebieten beheimatet, wird der – bei uns als Gemüse verwendete – Knollenfenchel heute fast weltweit kultiviert. Charakteristisch ist sein anisartiger Geschmack, den allerdings nicht jeder mag.

Inhaltsstoffe / Wirkung:

Für den charakteristischen Geschmack ist das ätherische Öl Foeniculi verantwortlich. Dieses Öl sowie eine besondere Mischung aus Mineralien (Calcium, Kalium, Phosphor, und Eisen), Vitaminen (A, B, C und E), Zucker, Stärke und Eiweiß machen den Fenchel zu einem Gemüse mit vielseitigen Heilkräften. Fenchel bindet Gift- und Fettstoffe im Darm und wirkt so entgiftend und cholesterin- und blutfettspiegelsenkend. Das ätherische Öl des Fenchels ist ein alterprobtes Hausmittel gegen Darmstörungen, Husten und Schleim im Hals-Nasen-Rachenraum. Fenchel stärkt das Immunsystem und steigert die Zellaktivität. Da Fenchel gut verdaulich ist, eignet er sich auch sehr gut für Schon- und Babykost.

Einkauf / Lagerung:

Frische Fenchelknollen sind hart und glänzen weiß, die äußeren Blätter sind vom dicken Blattstängel her grün geädert. Die zarten fied-

rigen Blätter sollten leicht grün sein und nicht schlaff herunterhängen. Knollenfenchel wird am besten bei 0–5 °C und einer Luftfeuchte von 90 bis 95 Prozent, zum Beispiel im Gemüsefach des Kühlschranks, gelagert.

Verwendung:

Fenchel lässt sich als Rohkost, aber auch gekocht oder gebraten genießen. Er eignet sich besonders gut als Beilage zu Fisch oder für die Zubereitung von Saucen, Suppen und Brühen. Einer Gemüsepfanne gibt er mit seinem würzigen Aroma eine ungewöhnliche Note, und er schmeckt köstlich mit Blauschimmelkäse-Dip oder klassisch, nach mediterraner Art, mit Olivenöl.



Kohlrabi:

Kohlrabi gehört zur Familie der Kohlgewächse. Er wächst oberhalb der Erde, und man verwendet, im Gegensatz zu anderen Kohlarten, den verdickten Stängel, der wie eine Knolle aussieht. Die Farbe der Schale variiert von blässgrün über grün bis blauviolett. Heller Kohlrabi wird meist in Gewächshäusern angebaut und ist wesentlich zarter und milder im Geschmack als der blauviolette Kohlrabi aus dem Freiland. Hauptanbaugbiet ist Deutschland; hier wird auch am meisten Kohlrabi verzehrt.

Inhaltsstoffe / Wirkung:

Kohlrabi ist reich an Vitamin B und C. Die Blätter enthalten zudem sehr viel Provitamin A. Weiterhin liefert Kohlrabi Folsäure, welche gut für Nerven und Haut ist; Mineralien wie Calcium und Magnesium sind gut für Muskeln, Kreislauf und feste Knochen. Außerdem fördert Kohlrabi den Gallenfluss und die Nierentätigkeit.

Einkauf / Lagerung:

Beim Einkauf nicht unbedingt zu den großen Exemplaren greifen, insbesondere wenn Kohlrabi roh verzehrt werden soll, da diese oft holzig sind. Die Oberfläche sollte möglichst glatt und nicht geplatzt sein. Die Blätter des Kohlrabis sind ein entscheidendes

Frischemerkmal: Sie sollten knackig und fest sein. Im Kühlschrank hält sich Kohlrabi bis zu zwei Wochen, wobei er als Freilandware haltbarer ist. Einmal angeschnitten, sollte der Kohlrabi in Frischhaltefolie gepackt werden, damit die Schnittflächen nicht austrocknen, und möglichst schnell verbraucht werden.

Verwendung:

Mit seinem süßlich-würzigen Geschmack und seiner dezenten Kohlnote passt er prima in Suppen, aber auch als schmackhafte Beilage zu Fisch und Fleisch. Klassisch wird er in einer Sahnesauce mit Kräutern zubereitet. Als Rohkost eignet er sich hervorragend als Snack zwischendurch, zum Dippen oder als Beilage zu Salaten. Doch nicht nur die Knolle, auch die Blätter können verwendet werden: Fein gehackt, können sie roh über Salat oder den fertig gegarten Kohlrabi gestreut oder einfach wie Spinat zubereitet werden.



WISSENSWERTES

RUND UM DIE

ROTEN BEEREN ...

MEHR ALS 1.000 SORTEN

Sie wird als „Königin“ der Beerenobstarten bezeichnet: die Erdbeere. Und das zu Recht, schließlich ist die „Fragaria x ananassa“, so ihr botanischer Name, bei uns das beliebteste Obst, abgesehen vom Apfel. Aktuelle Befragungen kommen zu dem Schluss: 96 Prozent aller Leute essen gern Erdbeeren, im Jahr etwa 2,3 kg pro Kopf – heimische und importierte Früchte. Im Handel gehört die Erdbeere zu den Rennern im Sortiment, allerdings nur in der Saison. Gleichzeitig aber zählt sie zu den empfindlichsten Produkten in der Obst- und Gemüseabteilung.

SCHÖN UND GESUND DURCH ERDBEEREN

Schon im 19. Jahrhundert waren sie bei den Damen der besseren Gesellschaft als Hautpflegemittel geschätzt. Dass sich die Schönen in einer Wanne voll reifer Erdbeeren gewälzt haben sollen, dürfte jedoch zur historischen Übertreibung mancher Literaten gehören. Vitamine und Mineralstoffe machen die Erdbeere wertvoll für die Ernährung. Erdbeeren haben – wer hätte das gedacht – mehr Vitamin C als Orangen und Zitronen. Bereits acht Erdbeeren decken unseren Tagesbedarf.

VOM UMGANG MIT DEN ZARTEN FRÜCHTEN

Erdbeeren müssen vorsichtig transportiert werden. Sie sind druckempfindlich und faulen dann schnell und verlieren ihr Aroma. Sie sollten spätestens zwei Tage nach der Ernte verzehrt werden. Und wenn sie nicht gleich verbraucht werden können, dann sortiert man alle Früchte mit Druckstellen aus, breitet die unbeschädigten Beeren locker nebeneinander auf einem Teller aus und stellt diesen zugedeckt an einen kühlen Ort (am besten im Gemüsefach des Kühlschranks).

Erdbeeren sollten nie mit hartem Wasserstahl abgebraust, sondern nur kurz in kaltes Wasser getaucht werden. Die gewaschenen Beeren sollten gut abtropfen oder vorsichtig trocken getupft werden. Erst nach dem Waschen entfernt man Stiele und Blätter, sonst wird das Aroma verwässert. Die Erdbeeren zuckert man auch erst kurz vor dem Servieren, sonst verlieren sie zu viel Saft und werden weich und schlaff.

REGIONAL

Wann immer verfügbar, greifen wir auf Erdbeeren von regionalen Erzeugern zurück. Erdbeeren werden in allen Regionen Deutschlands angebaut, und wie beim Spargel auch ist das größte Anbaugebiet Niedersachsen.

HÜHNERBRUST MIT ERDBEEREN UND FRÜHLINGSZWIEBELN AN PORTWEINDRESSING

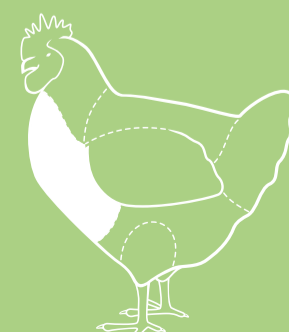
ZUTATEN

4	Hühnerbrüste
25 g	Butter oder Margarine
	Salz
etwas	Estragon, frisches oder getrocknetes
500 g	Erdbeeren
	Pfeffer, grob geschroteter schwarzer
1	Zitrone, den Saft
2 Bund	Frühlingszwiebeln
4 EL	Essig (Weinessig)
8 EL	Portwein, am besten weiß
1 EL	Senf (Rotisseur-Senf – grobkörniger Dijonsenf)
8 EL	Öl, ein neutrales
	Salat

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Hühnerbrustfilets anbraten, aus der Pfanne nehmen, abgekühlt in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Estragon bestreuen, beiseitestellen. Erdbeeren vierteln, Pfeffer und Zitronensaft darübergeben, beiseitestellen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Portwein, Senf, Öl eine Salatsauce rühren. Eine Platte mit Salatblättern belegen. Hühnerfleisch in der Salatsauce wenden, auf die Platte legen. Frühlingszwiebeln einmal durch die Salatsauce heben, auf die Platte legen. Dann Erdbeeren daneben anrichten. Restliche Salatsauce über das Hühnerfleisch und die Zwiebeln gießen. Ein bisschen durchziehen lassen.



ALLES BANANE

Der Weg vom Anbau der Banane bis in den Einkaufskorb des Verbrauchers

1

DIE ERNTE IN MITTEL- UND SÜDAMERIKA

In der Regel enthält eine Frucht umso mehr Aroma, je länger sie an der Pflanze ausreift. Nicht so die Banane, die muss nämlich grün geerntet werden. Ließe man die Früchte zum Reifen an der Pflanze hängen, würden sie aufplatzen und nicht süß, sondern mehlig schmecken.

Zwei Männer sind notwendig, um das etwa 35 bis 50 kg schwere Bananenbüschel zu ernten. Mit einer Machete wird das Büschel gekappt und vorsichtig – weich gelagert auf einem Schulterkissen – zum Transporthaken einer Seilbahn gebracht.

Die Seilbahnen durchziehen die Plantagen und bringen die grünen Büschel zur **Packstation**. Der schwebende Transport nimmt nicht nur den Männern schwere Arbeit ab, sondern schützt auch die äußerst sensible Frucht vor Druck und Stoß.



2

IN DER PACKSTATION

Sobald die Bananenbüschel die Verpackungsstation erreicht haben, beginnt eine gründliche „Reisevorbereitung“. Zunächst wird die Qualität der Bananen beurteilt. Bananen, die nicht den vorgegebenen Richtlinien entsprechen, werden aussortiert und auf dem lokalen Markt verkauft.

Dann werden die einzelnen „Hände“ von den Büscheln geschnitten und in ein Wasserbad gelegt. Die Bananenbüschel enthalten viel Latex, also Naturkautschuk. Das „Ausbluten“ der Banane an der Schnittstelle muss durch kaltes Wasser gestoppt werden, da Latex in der Schale wichtig für eine gleichmäßige Nachreife ist. Danach werden die Bananenhände in kleinere Fingergruppen, sogenannte „Cluster“, mit vier bis acht Bananen zerteilt.

Ein weiteres desinfizierendes Duschbad schließt sich an, die Markenetiketten werden aufgeklebt und die Qualitätsbananen in Kartons verpackt. Von allen Packstationen geht der **Transport** sofort in den Hafen.



DIE 4 BEKANNTESTEN BANANENSORTEN

Zur Gattung der Bananengewächse zählen über 1.000 tropische und subtropische Arten, kommerzielle Bedeutung haben jedoch nur etwa 20 Sorten. Die vier bekanntesten stellen wir Ihnen im Folgenden vor:

BABYBANANE | Die kleine Banane – auch Fingerbanane genannt – wird hauptsächlich in Kenia und Südamerika angebaut. Sie ist sehr aromatisch und süßer als die milde Cavendish-Banane. Babybananen sind nur etwa 10 cm lang und haben eine dünne, gelbe Haut.

DESSERTBANANE | Von den ca. 400 Sorten der Dessert- oder Obstbananen wird bei uns hauptsächlich die geschmacklich sehr milde Sorte Cavendish angeboten. Als Exportbanane für Europa und die USA wird sie in Mono-

kulturen u. a. in Ecuador, Costa Rica, Honduras, China und auf den Philippinen angebaut. Bis in die 1950er-Jahre war die viel süßere Sorte Gros Michel die meistexportierte Banane, doch die Pflanzen wurden immer häufiger von der Panamakrankheit befallen – einem Pilz, der die Pflanze von innen verschimmeln ließ. Die Cavendish-Banane zeigte sich dagegen robuster und löste die Gros Michel ab.

FASERBANANE | Die von den Philippinen und Borneo stammende Bananensorte wird wegen ihrer sehr festen Faser für die Textilverarbeitung verwendet. Die Faser ist auch unter dem Begriff Manilahanf bekannt. Die Früchte sind nicht zum Verzehr geeignet, man verwendet nur die Blätter und Staudenfasern. Das daraus hergestellte widerstandsfähige Gewebe wird zu Seilen, Fischernetzen oder Säcken verarbeitet.

MEHL- UND KOCHBANANE | Mehl- und Kochbananen sind roh ungenießbar. Gekocht, gebraten oder gebacken werden sie als Beilage zu Fisch oder anderen herzhaften Speisen gereicht. In tropischen Ländern haben sie eine ähnliche Bedeutung wie bei uns die Kartoffel. Außerdem wird aus diesen Sorten Bananemehl oder Trockenobst hergestellt. Die Farbe der Schale reicht von Grün über Gelb bis Rot.

3

DER TRANSPORT

Für den Transport nach Europa warten spezielle „Bananendampfer“ – moderne Kühlschiffe mit einer Länge von bis zu 200 Metern und einem Fassungsvermögen von bis zu 300.000 Kartons. Der gewaltige Bauch eines einzigen Frachters schluckt bis zu 6 Millionen Kilogramm Bananen!

Der mit der Ernte beginnende Reifeprozess wird in dem Frachtraum der modernen Transportschiffe in einen sogenannten Schlafzustand versetzt. Dies geschieht einzig und allein bei permanenter Luftumwälzung und konstanter Temperatur von 13,2 °C. Nur etwa 12 bis 16 Tage sind die Bananen von den Plantagen Zentral- und Südamerikas zu den Häfen Europas unterwegs. In Deutschland angekommen (z. B. in Hamburg), geht die Fahrt in LKWs weiter zu den **Reifereien**.



WARUM IST DIE BANANE KRUMM?

Die Bananenstaupe hängt an der Pflanze, und die Früchte zeigen zum Boden. Da sie sich aber der Sonne zuwenden, neigen sich die Spitzen der Früchte nach oben, und so erhält die Banane ihre unverkennbare Form.

4

DER REIFEPROZESS

Bevor die Bananen in die Reifekammer gehen, werden sie nochmals überprüft. Durch Temperaturerhöhung auf 14 bis 18 °C wird der Reifevorgang wieder in Gang gesetzt; dieser dauert ca. 4 bis 8 Tage. Damit alle Bananen gleichzeitig reifen, leitet man den Reifeprozess mit Hilfe von Äthylen – einem natürlichen Gas, das die Früchte selbst produzieren – ein.

Bei der Reife wird die Stärke in der Banane in Zucker umgewandelt. Im grünen Zustand haben Bananen ein Stärke-Zucker-Verhältnis von 20 : 1. Je gelber die Schale, umso größer ist der Zuckeranteil und umso bananiger wird der Geschmack. Bei einer vollreifen Banane ist das Stärke-Zucker-Verhältnis genau umgekehrt – also 1 : 20.

Während der Reifedauer steuern und kontrollieren Reifemeister 7 Tage die Woche den Reifegrad der Bananen mithilfe eines Computers. Aber die Banane ist trotz aller technischen Feinheiten noch immer ein empfindliches Naturprodukt.

CF GASTRO - EIN STARKER VERBUND

Einige der größten Bananenreifereien in Deutschland werden von Lieferpartnern der CF Gastro betrieben. Von der kleinen Gastronomie bis zu großen System-Caterern können alle Kunden wunschgerecht bedient werden. Dabei kann auf langjährige Erfahrung zurückgegriffen werden.

5

VERKAUF UND VERZEHR

Je nach Kundenwunsch verlassen die Früchte in gelbgrünem Zustand das „Farbspielhaus“. Sobald sich die Grünfärbung auf die Spitzen der Frucht zurückzieht, ist die Qualitätsbanane zum Verzehr geeignet, aber auch noch beim Verbraucher bei richtiger Lagerhaltung länger haltbar. Bananen dürfen nicht in den Kühlschrank und sollten dafür bei Zimmertemperatur (15 bis 20 °C) an einem geschützten Ort liegen. Je gelber die Banane wird und je mehr kleine, braune Reifepünktchen zu sehen sind, umso süßer wird das Aroma. Je nach Farbe kann also der Verbraucher weitgehend selbst über den Geschmack seiner Banane entscheiden.

Gewusst wie! Zitrusfrüchte enthalten Äthylen, daher sollten Bananen nicht in der Nähe von Zitrusfrüchten gelagert werden – also auch im Obstkorb sollte der Kontakt vermieden werden, da die Bananen sonst sehr schnell braun werden.

REIFESTUFEN DER BANANE



FARBSTUFE 2:
HELLGRÜN

Der Reifeprozess hat eingesetzt



FARBSTUFE 3:
MEHR GRÜN ALS GELB

Auslieferung an den Einzelhandel bei höheren Außentemperaturen



FARBSTUFE 4:
MEHR GELB ALS GRÜN

Üblicher Zeitpunkt der Auslieferung an den Einzelhandel



FARBSTUFE 5:
GELB MIT GRÜNEN SPITZEN

Bestes Reifestadium zum Verkauf an den Konsumenten



FARBSTUFE 6:
VOLLGELB

Ideales Verzehraroma



FARBSTUFE 7:
VOLLGELB MIT
ZUCKERFLECKEN

Sofortiger Verzehr empfohlen

UNSERE NEUE EIGENMARKE WEIDEFRISCHE

Hochwertige Molkereiprodukte aus deutscher Herstellung von CF Gastro



Mit der Einführung unserer Eigenmarke können wir Ihnen deutschlandweit beste Qualität, Frische und Flexibilität anbieten. Ob Trinkmilch, Quark- oder Joghurtprodukte Natur und mit Frucht – entdecken Sie unsere Produktvielfalt und genießen Sie den hervorragenden Geschmack. Wir arbeiten stetig daran,

unser Produktangebot zu erweitern, wie bei Käse und Butter. Selbstverständlich erhalten Sie auch die Produkte der Marke Weidefrische über Ihren regionalen CF Gastro Lieferpartner. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Ihre Bestellung.



Saisonkalender

Weil´s frisch einfach besser schmeckt



Artikel	Mai	Juni	Juli
Aprikosen (Frankreich, Spanien)	■	■	■
Bärlauch – breit, rund (Deutschland)	■	■	■
Birnen – Dr. Guyot (Frankreich)	■	■	■
Eisbergsalat (Deutschland)	■	■	■
Erdbeeren (Deutschland)	■	■	■
Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)	■	■	■
Fenchel (Deutschland)	■	■	■
Gurken (Deutschland)	■	■	■
Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)	■	■	■
Knoblauch (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■
Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)	■	■	■
Mangold – bunt (Deutschland)	■	■	■
Mispeln (Spanien)	■	■	■
Orangen (Südafrika)	■	■	■
Paprika (Spanien)	■	■	■
Paprika (Niederlande)	■	■	■
Radieschen (Deutschland)	■	■	■
Pfirsich, Nektarinen (Italien, Spanien, Griechenland)	■	■	■
Rhabarber (Deutschland)	■	■	■
Rucola / Rauke (Deutschland)	■	■	■
Schoten / Erbsen (Deutschland)	■	■	■
Spargel – Grün (Deutschland)	■	■	■
Spargel – Weiss (Deutschland)	■	■	■
Speisefrükartoffeln (Deutschland)	■	■	■
Spinat (Deutschland)	■	■	■
Spitzkohl (Deutschland)	■	■	■
Saubohnen (Italien)	■	■	■
Tomaten (Deutschland, Niederlande)	■	■	■



Beginn / Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie´s sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.

Zur Sache

Monitoringreport 2014

Was Pflanzen schützt, darf für Verbraucher kein Risiko darstellen. Damit das so ist, gibt es in Europa umfassende gesetzliche Regelungen und verbindliche Rückstandshöchstgehalte. Deren Einhaltung wird durch amtliche Lebensmittelüberwachung, aber auch durch privatwirtschaftliche Rückstandsmonitoringprogramme und unternehmenseigene Qualitätsmanagementsysteme überwacht. Die stetige Weiterentwicklung der Methoden und das lückenlose Ineinandergreifen der Kontrollen haben dazu beigetragen, dass die Rückstände bei Obst und Gemüse in den letzten Jahren rigoros gesenkt werden konnten. Die Auswertung der Ergebnisse durch die QS Qualität und Sicherheit GmbH sowie den Deutschen Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) bestätigen dies. Insgesamt wurden im Jahr 2013 16.446 Proben aus 65 Ländern genommen. Als Mitglied des DFHV beteiligt sich CF Gastro am größten überbetrieblichen Monitoringsystem für Obst und Gemüse, die in Deutschland vermarktet werden.



Deutscher Fruchthandelsverband e.V.

Die meisten Proben wurden in Europa genommen, der Schwerpunkt lag dabei auf Deutschland, Spanien, Italien und den Niederlanden. Des Weiteren wurden Proben mit Herkunft aus Afrika, vor allem Südafrika, Marokko und Ägypten untersucht. Im asiatischen und pazifischen Raum konzentrierten sich die Probenahmen auf Länder wie Indien, Türkei, Neuseeland und Israel. Aus Nord- und Südamerika liegen Ergebnisse u. a. aus Chile, Brasilien, Costa Rica, Ecuador und Peru vor. In 40% der Proben wurden keinerlei Rückstände von Pflanzenschutzmitteln festgestellt. Nur 1,1% der Proben überschritten den Rückstandshöchstgehalt. Damit

ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr noch mal um 0,2% zurückgegangen. Detaillierte Analyseergebnisse bei Birne, Mango, Zucchini und Zwiebel bestätigen, dass die Rückstandssituation bei Obst und Gemüse weitgehend unter Kontrolle ist.



Zukünftig werden neue Wirkstoffe und die damit verbundene Festlegung von Höchstgehalten zu einer immer größeren Herausforderung für den Verbraucherschutz. Ereignisse in der jüngsten Vergangenheit wie z. B. mit quartären Ammoniumverbindungen (QAV) und Perchlorat haben dies deutlich gemacht. Das Zusammenspiel von Behörden, Verbänden und Unternehmen bekommt daher eine immer größere Bedeutung.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin

Tel.: 030-394 06 40-0
Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Frische aus dem „Obstgarten Berlins“

Werder Frucht GmbH

Das Havelland um Werder ist der alte Obstgarten Berlins. Schon vor über 100 Jahren brachten die Obstbauern ihre Ernte mit Booten, später mit Dampfern nach Berlin zum „Werderschen Markt“. Die Werder Frucht GmbH hat sich das Ziel gesetzt, die Produktion und Vermarktung von Obst und Gemüse und Spezialitäten aus der Region zu fördern. Schon lange arbeitet das Unternehmen mit Obst- und Gemüsebauern der Region zusammen und

pflügt die Tradition des Werderaner Obstanbaugebietes. Um optimal auf die Wünsche der Kunden zu reagieren, bietet man nicht nur Ware aus deutschen Landen, sondern auch Produkte aus Übersee an. Durch langjährige Erfahrungen konnte sich die Werder Frucht zu einem erfolgreichen, zertifizierten Unternehmen entwickeln, bei der „FRISCHE – NÄHE – QUALITÄT“ oberste Priorität ist. www.werder-frucht.de

Geschäftsführer	Gerrit van Schoonhoven, Stefan Taubert, Petra Lack
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS Cash & Carry / Wholesale, QS und Bio
Gründungsdatum	1990
Mitarbeiterzahl	185
Kühlagerfläche	2.500 m ²
Kundenanlieferungen pro Tag:	ca. 400
Regionale Erzeuger für folgende Produkte	Äpfel, Beeren, Birnen, Eier, Gurken, Kirschen, Kräuter, Pflaumen, Salate, Tomaten
Sortiment	Obst und Gemüse, Ready Cut, Convenience, Molkerei, High Convenience, Wurstwaren, Feinkost, Getränke, Konserven, Trockensortiment



Werder Frucht GmbH
Am Frucht- und Frachthof 6
14550 Groß Kreuz
Tel.: 033207-370-0
Fax: 033207-370-92
E-Mail: gastro@werder-frucht.de
www.werder-frucht.de



Unsere aktuellen Sonderangebote

Draußen sieht und riecht man es schon – der Frühling steht vor der Tür. Passend dazu unsere aktuellen Sonderangebote mit den ersten frisch geernteten Produkten der Saison für Sie.

Artikel-Nr.	Artikel	Marke	Verkaufseinheit
42.003.012	Quark Natur Mager	Weidefrische	5,0 kg Eimer
42.005.019	Quark Kräuter 40%	Weidefrische	5,0 kg Eimer
42.003.047	Quark Natur 40%	Weidefrische	5,0 kg Eimer
25.067.058	Wildkräutersalat mit Blüten – Ready Cut	napuro	250 g Schale
26.918.020	Antipasti Partyplatte 7erlei Mix	napuro	1,5 kg Schale
21.490.632	Nektar Banane	Elka Frische	2,0 Liter PE Kanister
21.490.640	Nektar Erdbeere	Elka Frische	2,0 Liter PE Kanister
26.800.050	Fruchtpüree Erdbeer	Ponthier	1,0 kg Standbeutel
80.000.758	Bacon in Scheiben roh	Gierlinger	1,0 kg Tray
65.015.203	TK Wiener Kalbsschnitzel ca. 220 g	Gierlinger	6,6 kg Karton

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin | Tel.: 030-394 06 40-0 | Fax: 030-394 06 40-200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: STÜRMEYER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S.1, 2, 3, 4, 5, 7 Shutterstock