FRUCHTHOF NORTHEIM

FRÜHJAHR 2014

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

Geniessertage Göttingen 2014

HIGHLIGHTS: SEITE 4

Starkoch Stefan Marquard mit André Schilling (links) und Christian Eigl (rechts) vom FRUCHTHOF NORTHEIM. Der Fruchthof war Foodsponsor des Events.

HOTEL ZUM LÖWEN

Der Küchenchef empfiehlt Spargel und Roastbeef

- **NEU: TIEFKÜHLPRODUKTE**
  Einführungssortiment
- **FRÜHLINGSBOTEN ERDBEEREN & SPARGEL**
  vom Partner C. v. Laer
- **SAISON-HÖHEPUNKT OSTERN**
  Frische Ideen zum Fest

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER

TV-Köche wie Mike Süsser und Stefan Marquard sind kompetente, sympathische und medial bekannte Persönlichkeiten. Ihre Shows auf den ersten **Göttinger Geniessertagen** im März erwiesen sich als wesentliche Publikumsmagneten für den Event in der Göttinger Lokhalle. Der Foodsponsor FRUCHTHOF NORTHEIM öffnet für Sie sein Fotoalbum auf Seite 4.

Geniessertage Göttingen: TV-Koch Mike Süsser signiert für Peter Ewerlin sein Kochbuch.

In der Winterausgabe von Quattro Stagioni hatten wir Ihnen das neue Thema bereits angekündigt: **Tiefkühlprodukte.** Seit ein paar Wochen steht das TK-Einführungssortiment, das wir Ihnen hier in Auszügen vorstellen. Nutzen Sie diese Sortimentserweiterung neben Ihren Obst-, Gemüse- oder Kartoffelbestellungen und ordern Sie Ihren Bedarf an TK-Ware gleich mit. Der Vorteil des „One-stop-Shoppings“: Komplettservice aus einer Hand – Bestellung, Lieferung und Fakturierung über eine Adresse. Ihr „Zeitmanager“ wird es Ihnen danken.

Unterhaltsame Lektüre wünscht Peter Ewerlin

Leiter Vertrieb, Marketing und Qualitätsmanagement

NEU

EINFÜHRUNGSSORTIMENT: TIEFKÜHLPRODUKTE

Lieferungen: von Freitag auf Dienstag, von Dienstag auf Donnerstag

Im „One-Stop-Shopping“ bietet der FRUCHTHOF NORTHEIM jetzt auch Gemüse, Obst, Kartoffelprodukte, Pilze und Kräuter als Tiefkühl-Ware an. Das Sortiment ist breit gefächert und kann, um fixe Kosten zu senken, zweimal wöchentlich geordert werden. Beim TK-Sortiment hat sich der FRUCHTHOF NORTHEIM mit den Bedürfnissen der Kunden abgestimmt. Hier gilt das Motto: volle Konzentration auf beste Rohstoffe und maximale Qualität – 100 % frisch verarbeitet und 100 % Qualität für die Produkte und für die Zufriedenheit der Kunden.

TK Sortiment:

- TK Obst
- TK Gemüse
- TK Gemüsemischungen
- TK Kräuter
- TK Pilze
- TK Kartoffelprodukte
- TK Kroketten
- TK Rösti-Ecken
- TK Pommes Frites

Bitte fordern Sie unser neues Produktblatt TK-Ware an:
verkauf@fruchthof-northeim.de

Erdbeer- u. Spargelkulturen
C. v. Laer

SPARGEL UND ERDBEEREN AUS OSTWESTFALEN

Feinster Spargel und aromatische Erdbeeren vom Partner C. v. Laer aus Herford

Letztes Jahr plackte uns der Winter sogar noch Anfang April. Dieses Jahr ist alles etwas freundlicher und wärmer gesinnt und alle freuen sich auf den ersten regionalen weißen Spargel, der bereits seit Anfang April geliefert wird. Heimische Produkte sind besonders geschätzt – zum einen zählen heimische Spargelqualitäten zu den besten, die wir anbieten können. Zum anderen sind die logistischen Wege umweltfreundlich kurz und schnell.

Spargel und bald darauf auch Erdbeeren liefert unser Partner „Erdbeer- & Spargelkulturen C. v. Laer“ aus dem ostwestfälischen Herford Schwarzenmoor. Dort hatte sich das Familienunternehmen 1946 nach Vertreibung aus dem mecklenburgischen Gut Tieplitz niedergelassen und zunächst die Erdbeerproduktion ins Leben gerufen. Ende der 1970er Jahre gedieh auch der erste Spargel auf den leicht erwärmenden Sandböden der Kulturlandschaft Senne.

Unser Partner C. v. Laer liefert Erdbeeren und Spargel in unterschiedlichen Verpackungen, Kalibern und Sortierungen.
www.von-laer.com

Victoria von Laer.

Blick in den Hofladen.

Erdbeeren von C. v. Laer: Beste Qualität.

Ostwestfälisch: der C. v. Laer-Hof.

Mike Süsser in Aktion.

Sympathisch: Stefan Marquard.

Gekostet wird am Ende.

Bub auf Messe – bekocht von Marquard, beschürzt von Eigl (FRUCHTHOF NORTHEIM).

Interessierte Zuschauer.

GENIESSERTAGE

Lust auf Genuss – erste Messe in Göttingen

GENIESSERTAGE
GÖTTINGEN

Zahlreiche TV-Köche haben in den vergangenen Jahren unsere Lust auf kulinarischen Genuss gesteigert.

Ihre unterhaltsamen Kochshows sind stets gespickt mit wertvollen Tipps zum Kochen, Braten und Zubereiten. Deshalb erwiesen sich die auf das Wochenende vom 21. – 23. März verteilten Kocheinlagen als echte Publikumsmagneten für eine Messe der besonderen Art. „Genuss“ stand auf dem Programmzettel an oberster Stelle und zahlreiche regionale und überregionale Aussteller gaben der Göttinger Messepremiere ihre Zutaten dazu: Bergkäse und Speck aus Tirol, Kaffee aus der Hannoverschen Manufaktur, ja sogar Kücheneinrichter waren vor Ort.

Die Kochzutaten kamen vom Foodsponsor FRUCHTHOF NORTHEIM.

FEINKOST – DIE OSTER-AKTION

Steigern Sie Ihren Umsatz in der Frühlings-Saison!

Mit den Feinkost-Angeboten vom FRUCHTHOF NORTHEIM bringen Sie Ihre Gäste im Frühlingsstimmung. Profitieren Sie von unseren exklusiven Gastro-Marken und Qualitäten.

Spargel geschält, weiß

Frisch gestochener, junger weißer, bis ganz leicht violetter Spargel. Ganze Stangen, nicht krumm, geschlossene Köpfe.

4 kg napuro

Spargel geschält, weiß

Frisch gestochener, junger, weiß bis violetter Spargel. Mit geschlossenen bis leicht offenen Köpfen. Ganze, gerade bis leicht gekrümmte Stangen.

4 kg cold 'n fresh

Spargel geschält, Stücke

Stücke vom frisch gestochenen, jungen, weiß bis violettem Spargel. Mischung aus Spargelstücke und Stücke mit geschlossenen bis offenen Köpfen. Stücke mit einer Länge von ca. 30-80mm.

4 kg cold 'n fresh

Spargelsalat Schwetzingen

Die besondere Salat-Komposition: Spargelsalat Schwetzinger Art! Jetzt passend für Frühlings-Saison.

1 kg napuro

Hirtensalat

Der griechische Klassiker unter den Feinkostsalaten. Ob Vorspeise, Beilage oder leichte Hauptspeise: dieser Salat begeistert mit seinem würzigen Feta.

5 kg napuro

Garkartoffel Cook & Chill

Cook & Chill-fähige Garkartoffeln in der 20/30 und 30/40 Fraktionierung. Sehr gut auch für die Zubereitung im Kochtopf, Kombidämpfer oder der Mikrowelle geeignet.

5 kg napuro

Sauce Hollandaise – Cullus

Aus reinem Pflanzenöl, würzig und vollmundig im Geschmack. Säurestabil und ideal zum Überbacken geeignet.

12 x 1 Ltr. / 1 Ltr. frischli

Sauce Hollandaise – Klassik

Feiner Buttergeschmack charakterisiert diese Sauce. Das Produkt ist gefrier- und taustabil, kann bspw. auch in der Mikrowelle erwärmt werden.

12 x 1 Ltr. / 1 Ltr. frischli

Sprechen Sie uns an:
Northeim: 0 55 51 98 05-80
Mühlhausen: 0 36 01 46 70-0
Braunschweig: 0531 80 114-50

Küchenchef Mathias Werner.

Mathias Werner und André Schilling, Verkauf Key Account vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

Spargel, Dry Aged Roastbeef, Frühlingstrüffel und Dessert

Küchenchef und FRUCHTHOF NORTHEIM Kunde Mathias Werner hat für alle Leser ein vorösterliches Menü gezaubert. Den gesalzenen und dezent gezuckerten Spargel lässt Küchenchef Werner in Silberfolie im Ofen garen. Das marmorierte, trocken gereifte Roastbeef kommt zwischen „English“ und „Medium“ genau auf den Punkt. Die halbseitig gepellten tournierten neuen Kartoffeln und das feine Aroma von Frühlingstrüffel in Sauce Bechamel runden die Speise ab. Pâtissier und Gardemanger Mike Sommerfeld kreiert mit karamellisiertem Rhabarber, Erdbeersorbet und Mango Mousse ein feines Dessert.

Gepflegtes Ambiente im Duderstädter „Löwen“.

Dessert von Mike Sommerfeld.

HOTEL ZUM LÖWEN IN DUDERSTADT

Hotel und Gastronomie mit dem besonderen Gefühl für „Heimat“

ZUM LÖWEN
HOTEL

Duderstadt, die charmante Stadt im Unteren Eichsfeld, beherbergt einen kulinarisch-gastronomischen Schatz zwischen ihren schmucken Fachwerkhäusern: das „Hotel zum Löwen“. Hier können Gäste übernachten, geschäftlich tagen oder im SPA Erholung finden.

Für das kulinarische Verwöhnprogramm sorgen unter einem Dach gleich zwei Lokalitäten: das Restaurant „Chez Otto“ und die Bierstube „Alt Duderstadt“. Während das Restaurant gleichermaßen Eichsfelder Spezialitäten wie internationale Köstlichkeiten anbietet, getreu dem Grundsatz „Aus der Region – Für die Region“, genießt der Gast im „Alt Duderstadt“ die zünftige Eichsfelder Stracke, die berühmte Mettwurst-Spezialität, auf frischem Graubrot. Gezapft wird braufrisches Duderstädter Helles, Dunkles und Weizen Bier, das seit kurzem unter der Marke „Heimatliebe“ für regionale Furore sorgt.

Modernisiert, historischen Charme bewahrt

Das Hotel zum Löwen wurde im Sommer 2012 vollständig modernisiert: Doch Gastlichkeit und persönlicher Service haben nach wie vor Löwen-Tradition. Das Team um Kerstin und Franz-Josef Otto macht den Aufenthalt zum Erlebnis! Durch das Zusammenspiel von hochwertiger Ausstattung, charmanten Details und originellem Umgang mit der jahrhundertealten Bausubstanz hat Architektin Anja Müller eine besondere Atmosphäre geschaffen, die in jedem Raum spürbar wird.

Duderstadt, Eichsfeld:
www.hotelzumloewen.de

BÄRLAUCH

Heilpflanze und Delikatesse

Der Frühling zieht herein und belebt hierzulande die Speisekarten mit frischem Bärlauch. Wochenmärkte und Gastronomen beliefert der FRUCHTHOF NORTHEIM derzeit mit der Waldpflanze, die mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch verwandt ist. In der Volksmedizin und Naturheilkunde wird Bärlauch wegen seiner schwefelartigen ätherischen Öle geschätzt, die sich positiv auf Verdauung, Atemwege, Leber, Galle, Magen und Darm auswirken.

Inzwischen ist Bärlauch eine allseits beliebte Delikatesse, die unterschiedlichsten Gerichten eine besondere Geschmacksnote verleiht. Typische Gerichte sind beispielsweise:

Bärlauchknödel.

- Nudeln, Spätzle und andere Teigwaren
- Filets im Kräutermantel
- Kartoffelsuppen
- Bärlauch-Pesto und Saucen
- oder das klassische Butterbrot

Bärlauch-Wildkräuter von genehmigten öffentliche Flächen

foliert	100 g
lose in Kiste	1 kg

NEUE ANSCHRIFT

FRUCHTHOF NORTHEIM – geänderter Straßenname

Nein – umgezogen ist der FRUCHTHOF NORTHEIM nicht, aber die Straßenanschrift hat sich jüngst geändert:

FRUCHTHOF NORTHEIM
GmbH & Co. KG
Industriestraße
37154 Northeim, Germany

Die Adresse nebst geänderter Zufahrt ist bei Google noch nicht ersichtlich; deshalb finden Sie die aktuelle Zufahrt am besten über die Website:
www.fruchthof-northeim.de
> Unternehmen > Anfahrt

AUSTERNPILZE

Vielseitig und anpassungsfähig

Austernpilze sind beliebte Speisepilze und werden auf Holz- und Strohsubstraten kultiviert. Ihr feiner Geschmack erinnert dezent an Kalbfleisch. Sie sind anpassungsfähig und vielseitig: Sie lassen sich dünsten, braten, frittieren, grillen und kochen. Zu asiatischen Gerichten passen sie genauso gut wie in ein feines Pilzragout, in Geschnetzeltem, zu Eiergerichten oder in eine deftige Pilzpfanne. Beim FRUCHTHOF NORTHEIM sind Austernpilze ganzjährig vorrätig.

lose Ware	2 kg

ARAMARK

Alles was frisch ist

Der deutsche Ableger der international aktiven ARAMARK-Gruppe ist als Dienstleister in der Cateringbranche, in der Betriebsgastronomie und dem Servicemanagement zu Hause. Der FRUCHTHOF NORTHEIM beliefert als Mitglied des deutschlandweiten Verbunds CF Gastro diverse Standorte in Südniedersachsen, Nordhessen, Ostwestfalen, Thüringen und Sachsen-Anhalt. Für das sozial engagierte Earth-Week-Event im ostwestfälischen Blomberg hat der FRUCHTHOF NORTHEIM regionale Produkte beigesteuert.
www.aramark.de

„Earth Week" in Blomberg.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Frische für Sie, z.B. vom Team des FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Mühlhausen.

Von links: Karl-Josef Sachse, Heike Siebenhüner, Silke Künzel, Corina Thiele, Steffen Freund, Ralf Fuchs.

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

OBST & GEMÜSE

READY CUTS

KRÄUTER

FEINKOST

ANTIPASTI

KARTOFFEL-PRODUKTE

TIEFKÜHL-PRODUKTE

MOLKEREI-PRODUKTE

GASTRO-BEDARF

NORTHEIM

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG
Industriestraße (MEC), 37154 Northeim
Tel.: +49 (0) 5551 98 05-80 · Fax: -23
verkauf@fruchthof-northeim.de
www.fruchthof-northeim.de

MÜHLHAUSEN

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG / NL MÜHLHAUSEN
Bollstedter Landstraße, 99974 Mühlhausen
Tel.: +49 (0) 3601 46 70-0 · Fax: -55
muehlhausen@fruchthof-northeim.de

BRAUNSCHWEIG

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG / NL Braunschweig
Pippelweg 22, 38118 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 531 80 114-50 · Fax: -10
braunschweig@fruchthof-northeim.de

IMPRESSUM
Herausgeber: FRUCHTHOF NORTHEIM GmbH & Co. KG,
Produktion: BEISERT & HINZ UNTERNEMENSKOMMUNIKATION GmbH, www.beisert-hinz.de
Bildnachweis: www.fotolia.de // BEISERT & HINZ