FRÜHJAHR 2017

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

FRUCHTHOF NORTHEIM

Treffpunkt INTERNORGA

CF Gastro-Stand mit klarem Regionalbekenntnis

Küchenparty im „FREIgeist“: Christian Kuß reicht Carl Graf von Hardenberg ein „Curry von alten Gemüsesorten“.

- **ROHWARE: KREATIVE KÜCHE**
  VARIATIONEN VON KAROTTEN (MIT REZEPTEN)
- **LOGISTIK FÜR CARE-BEREICH**
  ST. GEORG KLINIKUM EISENACH
- **ENDLICH SPARGEL**
  OGA/OGV: AUF NORDBADEN IST VERLASS

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Steffen Freund (links) und Marco Ripeci (siehe auch Seite 6).

Was erwartet ein Gastronom oder Küchenleiter von seinem Frischelieferanten? Die Antwort erscheint zuerst einfach: Natürlich, dass die Ware in einwandfreier Qualität pünktlich zum vereinbarten Liefertermin kommt – in der geschlossenen Kühlkette und unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien. Selbstverständlich!

Für uns als Kundenberater beim FRUCHTHOF NORTHEIM ist das Gesamtpaket, das unsere Kunden bekommen, umfangreicher: Selbstverständlich beraten wir sie bei allen Fragen rund um Obst und Gemüse sowie Convenience. Gerne informieren wie über Kocheigenschaften von Gemüsesorten, Vorzüge küchenfertig geschälter Kartoffeln oder Neuheiten bei Frische-Convenience. Dazu erfahren sie etwas über Qualität der aktuellen Ware, Preise oder Angebote.

Mir als gelerntem Koch machen die Gespräche mit Köchen so viel Freude, weil ich die Arbeitsweisen in der Küche bestens kenne. Ich weiß aus Erfahrung, wie wichtig zuverlässige Qualität ist, wie hilfreich Convenience-Produkte sein können und welche Rolle der Frische-Lieferant spielt. Das Ziel von uns Kundenberatern: für Sie als Kunde die optimale Frischelösung mit den passenden Produkten zu finden, damit Sie zum einen Arbeitszeit sparen und zum anderen Ihren Kunden hervorragende Gerichte servieren.

Bleiben wir im Gespräch

Ihr

Steffen Freund
Verkaufsberater

ENDLICH: ERSTER SPARGEL AUS NORDBADEN

OGA/OGV liefert wie immer verlässlich – Osterfest kann kommen

Sobald der März anbricht, freuen sich die Menschen auf die neue Spargelsaison. „In der 10. und 11. Woche lieferten wir noch Ware aus beheiztem Anbau, seit der 12. Kalenderwoche können wir zunehmende Mengen von Feldern mit doppelten Folientunneln ernten“, berichtet Hans Lehar, Geschäftsleiter der Erzeugergemeinschaften OGA/OGV Nordbaden auf Anfrage vom FRUCHTHOF NORTHEIM. Dieses Jahr scheint die Witterung wieder etwas spargelfreundlicher zu werden als 2016. Entlang der 1994 eröffneten „Nordbadischen Spargelstraße“ gedeihen auf den lockeren, sandigen, nicht zu feuchten Böden einige der besten Spargelsorten Deutschlands.

Mit rund 6.000 Tonnen pro Jahr ist die OGA unter den Erzeugerorganisationen in Deutschland der größte Vermarkter von deutschem Spargel.

Spargel geschält

- frisch gestochener, junger weißer bis leicht violetter Spargel, ganze Stangen, nicht krumm, geschlossene Köpfe
- Kaliber: 16 - 26 mm
- Gebinde: 4,0 kg + 5,0 kg

Angenehme Atmosphäre, entspannte Gespräche – der CF Gastro-Messestand.

INTERNORGA – TREFFPUNKT DER GASTRO-SZENE

Besuch beim Convenience-Partner CF Gastro

Immer im März zieht die INTERNORGA Gastronomie- und Hotellerie-Betreiber nach Hamburg. Erstmals war auch der CF Gastro-Verbund mit einem eigenen Stand vertreten. Nicht zuletzt wegen des knallroten Traktors hob sich der CF Gastro-Stand angenehm von anderen Messeteilnehmern ab und machte neben seinem internationalen Frische-Angebot durch seine Mitglieder auf seine regionalen Konzepte aufmerksam. Für Peter Ewerlin und Christian Kuß vom FRUCHTHOF NORTHEIM ist die INTERNORGA ein angenehmer Anlass, Trends nachzugehen sowie Freunde und Geschäftspartner zu treffen. Erster Anlaufpunkt aber war CF Gastro – der Frische-Convenience-Partner.

Jan Bormann, Key Account CF Gastro, Christian Felsch, Geschäftsführer CF Gastro, Peter Ewerlin und Christian Kuß vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

RESTAURANT WALDWERK

Mit fulminanter Küchenparty eröffnet

Carl Graf von Hardenberg als kulinarischer Gast – und Hausherr vom FREIgeist.

Östlich von Northeim offenbart sich nach kurzer Fahrt durch den Wald inmitten der Natur eine Oase zum Aufleben, Entspannen und Genießen: das Waldhotel FREIgeist. Mit dem komplett neu gestalteten, ehemaligen Waldhotel Gesundbrunnen bietet es erstklassige Möglichkeiten, in Ruhe zu arbeiten, die Natur zu genießen oder der Golfleidenschaft nachzugehen. Kürzlich eröffneten Küchenchef Dirk Schrey und sein Team das Restaurant „Waldwerk“ mit einer fulminanten Küchenparty. Die Gastköche Malte Gunzert, Küchenchef der Genusswerkstatt des FREIgeist Einbeck, Christoph Rau, Küchenchef im Waldkater in Rinteln aber auch der FRUCHTHOF NORTHEIM mischten kräftig mit.

www.freigeist-northeim.de

Christian Kuß vom FRUCHTHOF NORTHEIM kreiert zusammen mit Vertriebskollegen Mark Zimmermann ein Curry von alten Gemüsesorten.

KREATIVES KOCHEN

Karotte [4]: Karotten aufregend neu kreiert

Der Handel mit frischer Rohware ist eine Säule des Unternehmens FRUCHTHOF NORTHEIM. Bei allen Spezialitäten und Exoten, die der moderne Fruchthandel heutzutage anbietet, lassen sich natürlich auch mit klassischen Gemüse aus heimischen Landen exzellente Gerichte kreieren. Unter dem Leitmotiv „Frühjahr und Ostern" tischte Torben Glaser, Küchenchef vom Restaurant Planea in Göttingen, Abwechslungsreiches und Leckeres rund um die Karotte auf.

Karotte [4]: Püree, Chips, Muffin und Espuma

Karotten Muffin

1. Karottenpüree

Urkarotte schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Alle weiteren Zutaten (siehe Seite 5) mit der Karotte in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Danach alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2. Gelbes Karottenpüree

Die Karotten schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Alle weiteren Zutaten (siehe Seite 5) mit der Karotte in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Danach alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Karotten Chips

Die Karotten waschen, in sehr dünne Scheiben hobeln und in 160 Grad heißem Fett ausbacken.

3. Karotten Espuma

Karottensaft leicht Salzen und mit dem Eiweiß gut verrühren und aufkochen lassen, (Vorsicht: es brennt schnell an). Nun die Flüssigkeit durch ein Tuch passieren, erneut aufkochen und die Sahne zugeben und abschmecken. Die Flüssigkeit in eine ISI Flasche füllen und eine Cremekapsel zugeben.

4. Karotten Muffin

Milch mit Salz und Pfeffer würzen, dann gehobelte Karotten zugeben und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit das Toastbrot würfeln und mit der heißen Milch übergießen.

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig anschwitzen und mit zu dem Brot geben. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann das Karottenpüree und das Eigelb zugeben und alles gut verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Jetzt das Eiweiß steif schlagen und dann unter die Teigmasse unterheben und in Muffinformen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 8-10 Minuten backen.

Highlight: Karotte trifft Fleisch und Spinat

Dieses tolle Rezept finden Sie online: fruchthof-northeim.de

Cremespinat mit gebackenem Ei

Torben Glaser, Küchenchef im Restaurant Planea

Alle Rezepte finden Sie online unter: fruchthof-northeim.de

ZUTATEN

1. Karottenpüree

- 500 g Urkarotten
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
- 1 Vanilleschote
- 60 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe

2. Gelbes Karottenpüree

- 500 g Gelbe Karotten
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
- 80 ml Weißwein
- 60 g Butter
- 250 ml Sahne

3. Karotten Espuma

- 250 ml Karottensaft
- 3 St. Eiweiß
- 80 ml Sahne
- Salz Pfeffer, Zucker

4. Karotten Muffin

- 250 g Toastbrot
- 50 g Schalotten Würfel
- 50 g Karotten gehobelt
- 90 g Butter
- 90 ml Milch
- 100 g Karottenpüree
- 3 St. Eigelb
- 3 St. Eiweiß
- Salz Pfeffer, Zucker

Die Weinempfehlung von Erich Rager, Diplom Sommelier

2016 GRAUER BURGUNDER trocken
Weingut Korell-Johanneshof, Nahe
„Klassischer Grauer Burgunder, cremig fein, tolle Textur."

Annett Becker steht heute auf gemischtem Salat. Küchenleiter Marco Ripeci freut sich mit.

THÜRINGISCHE AKZENTE

Gastronomie im St. Georg Klinikum Eisenach – FRUCHTHOF für den Care-Bereich

„Der Gast unserer Cafeteria soll es sofort brutzeln sehen und riechen. Dann bekommt er auch gleich den richtigen Appetit.“ Küchenleiter Marco Ripeci vom St. Georg Klinikum und sein Berater Steffen Freund vom FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Mühlhausen, sind sich einig, wie man Gäste am offenen Tresen am besten verwöhnt. Während sich die Tageshandwerker in der freundlich modern aufgemachten Cafeteria heute Mittag am herzhaften Thüringer Rostbrätl mit Kartoffelsalat und Gemüse gütlich tun, zieht Annett Becker, Chefsekretärin der Chirurgie, die frischen gemischten Salate und das feine Dessert vor.

DGE-Zertifikat

„Patienten, Angehörige und Tagesbesucher nehmen das Angebot sehr gern an“, weiß der gelernte Koch mit gastronomischen Wurzeln im norditalienischen Bergamo. Dort, im legendären „Da Vittorio“, absolvierte Ripeci auch ein paar Jahre, bevor er, zuletzt als Leiter verschiedener Care-Großküchen und seit 2014 in Eisenach für das leibliche Wohl der Besucher und Patienten sorgt. 35 Mitarbeiter zählen zu seinem Team, die täglich bis zu 600 Gäste verwöhnen. „Natürlich auch mit kräftig-deftiger Regionalküche“, unterstreicht Ripeci die große Speisenvielfalt. Jüngst wurde die Küche von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert. Dass der FRUCHTHOF reichlich convenient vorgeschnittene Salate anbietet, hilft dem stets freundlichen Küchenchef, den Spagat zwischen Vielfalt, Qualität und Kostenmanagement zu meistern. Ansonsten liefern wir das „volle Frische-Programm“ betont Steffen Freund.

www.stgeorgklinikum.de

Bis 600 Gäste werden täglich aus der Großküche beköstigt – bis ins Patientenzimmer oder in der Cafeteria.

Blick in den Kühltraum, wo häufig vorverarbeitetes Gemüse lagert.

Mittagspause in der Cafeteria: Marco Ripeci und Steffen Freund vom FRUCHTHOF.

FRUIT LOGISTICA 2017

Die FRUIT LOGISTICA in Berlin ist ein „Weltmarktplatz" für Früchte und Dienstleistungskonzepte. Um persönliche Kontakte mit Lieferanten zu pflegen, besucht der FRUCHTHOF NORTHEIM die Leitmesse regelmäßig. Ein Blick ins Messenotizbuch von Klaus Schröder, Einkauf und Arne Asmus, Einkauf und Convenience (Braunschweig).

Walter Meyer, Steffen Wübbold (Verkauf ELO), Arne Asmus und Klaus Schröder (FRUCHTHOF, v.l.)

Jelle Kuijper – kreative Küche mit Mungobohnen und andere Sprossen.

Allerbeste Saisonware

ELO, die Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG, agiert für Erzeuger aus der Region wie eine Genossenschaft. ELO, langjähriger Lieferant vom FRUCHTHOF NORTHEIM, sorgt in der Saison für frische Rohware, die auch in Schnittbetriebe fließen, z.B. Eissalat für Großbäckereien.

Kreativ mit Mungobohnen

Jelle Kuijper von EVERS SPECIALS Nijmwegen belebt mit Mungobohnen-Rezepten und 20 weiteren Sprossensorten kreativ die Gastro-Szene in Berlin – und für den FRUCHTHOF. Blanchiert, glaciert, geröstet oder karamellisiert werden die Bohnen als Tartar, Sauce Bolognaise oder anderweitig serviert.

Spargel aus Nordbaden

Claudia Vogt, Produktmanagerin der Obst- und Gemüse-Vertriebsgenossenschaft Nordbaden eG (Bruchsal), berichtet von Spargelfeldern im Rheintal, von denen einige bereits mit Abwärme beheizt würden. Je nach Witterung können sich Kunden schon zum Osterfest über erste Stangen freuen.

Gerths Gemüsegroßhandel Dithmarschen

Europas größtes Kohlanbaugebiet ist die Norddithmarscher Region um Oesterwurth. Von hier bezieht der FRUCHTHOF Weißkohl, Rotkohl oder Wirsing, die auf fruchtbaren Marschböden gedeihen. Geschäftsführer Ralf Gerths (dritte Familiengeneration) tauscht sich mit Klaus Schröder über den Saisonstart aus.

Claudia Vogt erläutert den aktuellen Stand der diesjährigen Spargelsaison.

Kohl aus Norddithmarschen – Ralf Gerths vertritt den Familienbetrieb in dritter Generation.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Frau Hartmann (Mitte) im Kreis der Familie Hasenbeck, v.l.: Marc, Ursula, Lutz und Nils Hasenbeck.

Es spricht für die Firmenkultur eines typischen mittelständischen Familienunternehmens, wenn Jubilare zu ehren sind. Das bedeutet nämlich langjährige Treue, Zuverlässigkeit und Loyalität. Für Ihre 25-jährige Mitarbeit wurde im Januar Gisela Hartmann aus der Finanzbuchhaltung geehrt.

Herzlichen Glückwunsch!

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

KRÄUTER

KARTOFFEL-PRODUKTE

MISCHSALATE

READY CUTS

MOLKEREI-PRODUKTE

FEINKOSTSALATE

ANTIPASTI

PFANNENGEMÜSE

PASTA

SNACKS TO GO

FRÜHSTÜCK & SÄFTE

DESSERTS

NORTHEIM

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG
Industriestraße 6 (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 // CFGastro // BEISERT & HINZ