FRUCHTHOF NORTHEIM

HERBST 2015

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

Ein Sonntag im Genuss-Reich

Der FRUCHTHOF NORTHEIM auf dem 5. Göttinger Gourmet Festival beim Restaurant „Planea Basic“ mit Peter Ewerlin, Christian Kuß und Iris Haufe und der Jazz-Sängerin Hanna Lena Tilch (v.l.), siehe Seite 7.

Setzt Gastro-Trends: das HAUS AM SEE

- **FRISCHER GEHT’S NICHT**
  Regionaler Salatlieferant „Gemüsebauer Plagge“
- **STEINOBST AUS FRANKREICH**
  Der Süden Frankreichs verwöhnt
- **FEINKOSTSALATE**
  Kreative Küche wie noch nie

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER!

Der Besuch bei den Erzeugern in der Region ist für mich jedes Mal wieder ein Erlebnis. Es ist zum einen die persönliche Begegnung mit den Landwirten oder Gemüsebauern, mit denen ich als Einkäufer regelmäßig telefoniere. Dabei spüre ich immer wieder deren Begeisterung für Gemüse, Obst und Salatanbau. Jeder von ihnen möchte das Beste geben. Zum anderen beeindrucken mich natürlich die Feldfrüchte selbst: das leuchtende Grün der Salate auf dem Feld oder die duftenden Pflanzen in den Gewächshäusern. So weiß ich wo unsere Ware herkommt.

Den Erzeugern stehen wir übrigens auch mit unserem Know-how im Qualitätsmanagement zur Seite und gleichen die Schnittstellen zwischen ihnen und uns ab. Denn als Frische-Dienstleister sind wir genauso wie die Landwirte daran interessiert, die Gastronomen und deren Gäste oder die Kunden im Lebensmittelgeschäft von einer erntefrischen Qualität aus der Region zu begeistern.

Lesen Sie auf Seite 4 von unserem Besuch beim Regionallieferanten „Gemüsebau Plagge“ am Rande von Wolfenbüttel.

Freude bei der Lektüre wünscht Ihnen

Klaus Schröder
Einkauf FRUCHTHOF NORTHEIM

DEN HERBST MIT SEINER VIELFALT GENIESSEN

Pilzsaison und Zwetschgenkuchen von entsteinten Pflaumen

Wir beraten Sie gern!

Jana Winkler vom Telefonverkauf in Northeim: „Frische Steinpilze sind derzeit sehr gefragt“.

Steinpilze entfalten jetzt im Spätsommer und im frühen Herbst ihre ganze kulinarische Pracht. Köstlich für die Gastronomie: gebraten, als Beilage in Soßen zu Wildgerichten oder als Steinpilz-Carpaccio mit Olivenöl, Zitronensaft und Rucola? Greifen Sie zu, denn die Pilzsaison läuft derzeit zur Hochform auf.

Klassiker Zwetschgenkuchen

Pflaumenkuchen, Zwetschgenkuchen, Zwetschgendatschi – so unterschiedlich die regionalen Namen ausfallen, so gleich ist allenthalben die Begeisterung für diesen beliebten deutschen Blechkuchen. Höchste Qualität und convenient entsteinte Pflaumen vom FRUCHTHOF NORTHEIM sind im Kreis der Gemeinschaftsverpflegung, bei Bäckereien oder Gastronomie schon seit vielen Jahren allererste Wahl. Bleibt nur die „Qual“ der Entscheidung: Mit Streuselhaube, mit Guss aus Vanille-Pudding, mit Zimt und Mandelblättchen akzentuiert oder mit anderen Früchten kombiniert? Das ist stets lecker und begeistert Kunden – und dazu der Klecks Schlagsahne, mmmh!

Fertig für den Blechkuchen – entsteinte Zwetschgen im 4 kg Gebinde.

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE FREUNDSCHAFTEN

Kartoffeln und Steinobst vom europäischen Nachbarn

Parmentine – der Kartoffelspezialist

Ein absoluter Renner ist derzeit die französische Kartoffelmarke Parmentine. Im Herzen der Champagne und der Beauce südlich von Paris haben sich Kartoffelerzeuger zusammen getan und die Marke „Parmentine“ ins Leben gerufen. Ihre Sorten – traditionelle Kartoffeln zum Kochen und Braten, Kartoffeln für Frittenverarbeitung und eine Mikrowellen-geeignete – haben auch in Deutschland zahlreiche Regale von Gemüseabteilungen in Supermärkten und Discountern erobert. Das Unternehmen hat heute 170 Beschäftigte und 250 angeschlossene Landwirtschaftsbetriebe und Produktionsgebiete in mehreren französischen Regionen.

Chateau De Nages – mediterranes Steinobst

Der Reichtum Frankreichs Südens liegt u.a. rund um Nimes. In der Region Languedoc-Roussillon herrscht mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Hier gedeiht nicht nur Wein, berühmt ist die Region auch für ihre Obstplantagen. Vom Chateau De Nages, einem Familienbetrieb, der fast 500 Hektar Obstgärten bewirtschaftet, bezieht der FRUCHTHOF NORTHEIM Steinobst in bester Qualität: Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen. Dank der unterschiedlichen geografischen und klimatischen Lagen liefert die Region vom Sommer bis weit in den Herbst hinein.

Gemüsebauer Ernst Plagge mit Arne Asmus (Einkauf Convenience, QS) und Klaus Schröder (Einkauf) (v.l).

FRISCHER GEHT'S NICHT

Salate vom Regionallieferanten „Gemüsebauer Plagge"

Ernst Plagge ist Gemüsebauer aus Leidenschaft. 25 Jahre bewirtschaftet der Gärtner über 5 Hektar fruchtbare Sand-Lehm-Böden am Rande Wolfenbüttels als Familienbetrieb – wie schon sein Vater und Großvater. Unter seiner gärtnerischen Fürsorge reihen sich auf den Feldern sämtliche bunten Lollo-Salatvarianten. Ferner Kohlrabi und Radicchio sowie Tomatenstauden im Glashaus, die jetzt alle ihrem saisonalen Ende entgegen gehen. „Aber bald folgen ja die Kohlsorten", weiß Plagge.

Klaus Schröder vom Einkauf und Arne Asmus, Einkauf Convenience und QS, nehmen ein paar Salatköpfe in Augenschein. „Wenn wir morgens bestellen, liefert uns Ernst Plagge schon nachmittags die frisch geschnittenen Salatköpfe an – frischer geht es nicht", lobt Einkäufer Klaus Schröder den Regionallieferanten der FRUCHTHOF NORTHEIM Niederlassung Braunschweig. Einmal im Jahr wird der Gemüsebaubetrieb für QS-GAP geprüft und erhält stets Bestnoten. „Ich verwende weit weniger Dünger und Pflanzenschutzmittel als erlaubt; dass ich mehr Unkraut beseitigen muss, nehme ich in Kauf", erklärt Plagge.

Gemüsebau hat auf dem Areal, das früher unter dem Namen Herzog-Tor bekannt war, Tradition. Sie war die Quelle der später prägenden Konservenfabriken. Allerdings sind heute in der früheren „Gärtnerstadt" nur noch vier Gemüsebauer statt früher 50 aktiv. Der stets besonnene wie rührige Ernst Plagge schiebt am Ende des Besuchs noch eine Produktüberraschung aus dem Lager: 20 Steigen gelbfleischige, leicht bissfeste Cocktail-Tomaten. Die Kostprobe begeistert. „Ideal für Gastronomen, die den besonderen Geschmack bieten wollen."

Die gesamte Ladung geht als Sonderbestellung zum FRUCHTHOF. „Solche Überraschungen und Flexibilität schätzen wir sehr", meint Schröder und ergänzt: „Schade, dass man durch das Telefon keine Kostproben vermitteln kann."

FEINKOST IM HERBST

Kreative Ideen, die Umsatz bringen

Lassen Sie sich inspirieren: Setzen Sie im Herbst eigene Akzente und präsentieren Sie Saison-Angebote. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet Gastronomen und Küchenleitern wieder interessante neue Feinkost-Ideen exklusiver Gastro-Marken. Ihre Gäste werden Ihnen die Abwechslung auf der Speisekarte danken! Haben Sie Interesse an unserem kompletten Sortiment an Frische-Convenience und Feinkost? Sprechen Sie uns gern an – wir beraten Sie ausführlich. (siehe auch Seite 7)

Salat mit Rote Bete Ready Cut.

Nudelsalat Provencale

Penne Nudeln in mediterraner Tomatensauce mit Paprika, Staudensellerie, Weißkohl, Zucchini und Kräutern. *3 kg*

Fruchtsalat Toledo

Bunter Mix in einem kleineren Schnitt (ca. 15 mm) – ideal für Toppings auf Desserts wie Quark, Joghurt oder Eiscreme.

- Rote und grüne Äpfel
- Mangowürfel (TK)
- Halbierte Orangensegmente
- Wassermelonenwürfel
- Helle Trauben im Saftaufguss

Erhältlich im 5-Liter-Eimer

Ready Cut: Rote Bete

Neu: küchenfertige Rote Bete als Ready Cut. Ideal für Salate und anderen kreative Gerichte. Die vorverarbeitete Ware bringt neuen Schwung in die Küche und beschleunigt die Speisenzubereitung. *500 g*

Sprechen Sie uns an:
Northeim: 05551 98 05-80
Mühlhausen: 03601 46 70-0
Braunschweig: 0531 80 114-50

Unsere Partner für Frische-Convenience

napuro Frische pur · cold 'n' fresh · wofei Feine Kost · elka Frische · frischli · Weidefrische Frische pur · FARM FRITES · Aviko · Friweika · peka · BLOCK MENU Frische Küche · BLOCK HOUSE

Das Betreiberpaar Thekla Rinne und Thomas Rogge mit Christian Kuß, Verkaufsberater beim FRUCHTHOF NORTHEIM.

HAUS AM SEE

Kreativ genießen inmitten eines Göttinger Naherholungsgebiets

Der Kiessee im Göttinger Süden bietet Erholung pur. Dank seiner reichhaltigen Freizeitangebote zählt er zu einem der bedeutendsten Naherholungsgebiete in der Region. Gastronomie am See gab es hier schon sehr lange. Aber erst der totale Umbau mit Kernsanierung und neuem architektonischen Konzept, dezente Fliesen, Holz, warme Farbtöne und vor allem die gastronomische Kreativität des Betreiberpaares Thekla Rinne und Thomas Rogge machen den Ort seit diesem Frühjahr zu einem reizvollen Anziehungspunkt. Willkommen im „Haus am See“.

„Vom jungen Pärchen über den Opa bis zum Enkel, vom Single bis zur Familienfeier – hier fühlen sich alle wohl“, resümiert der Küchenchef und Inhaber rund ein halbes Jahr nach der Neueröffnung. Begeisterte Gäste unterstreichen seine Intention. Das Ambiente kommt an: junger Landhausstil mit modernem Interieur, eine offene, transparente Küche und dazu die Terrasse mit Blick auf den See. Das „Haus am See“ schafft es je nach Saison und Tageszeit, Restaurant, Konditorei und Eisdiele zugleich zu sein. Hier ein Dinner für das junge Pärchen, dort zwei Aperitifs für die beiden guten Freundinnen auf der Terrasse, da ein spontanes Geschäftsfrühstück.

„Wir bieten die einfache deutsche Küche an: gute Bodenständigkeit mit dem Quäntchen Leichtigkeit, die die Gäste heutzutage lieben“, beschreibt Thomas Rogge das junge Gastronomie-Konzept. Frische, saisonale Salat- und Gemüse-Angebote, gern aus der Region, finden dabei bevorzugt den Platz auf der Speisekarte. Mit ihrem frischen Gastronomie-Konzept und Christan Kuß als Verkaufsberater vom FRUCHTHOF NORTHEIM an ihrer Seite fühlen sich das Team Rogge-Rinne mit der gesamten Service- und Küchenmannschaft auf einer guten (See-)Seite.

www.tr-hausamsee.de

Ein gutes Team und eine offen transparente Küche.

KREATIVE KÜCHE

Verkostung neuer Kreationen von Feinkost-Salaten

Bei kaum einer Sparte werden so viele neue Kreationen aufgetischt wie bei Feinkostsalaten. Der Trend: weg von Konservierungsstoffen, hin zur neuen Natürlichkeit und zu neuen Rezepturen mit aufregenden Geschmackserlebnissen. Beispeile sind: Ravioli-Waldpilzsalat, Kichererbsensalat mit Linsen oder weitere Variationen vom Kartoffelsalat. Geschmack überzeugt am besten, wenn man probiert – so geschehen kürzlich beim FRUCHTHOF NORTHEIM.

Dirk Nagora von der westfälischen Traditionsfirma Kühlmann in Rietberg begeistert Lara Kulp, Lisa Kleßen und Iris Haufe, Telefonverkauf (v.l.).

5. GÖTTINGER GOURMET FESTIVAL

Ein Sonntag (im) Genuss-Reich

Im Durchschnitt dauert die Einnahme eines Mittagessens wahrscheinlich eine gute halbe Stunde. Weitet man diese Zeit auf gute fünf Stunden aus, dann kann man von einem Gourmet-Festival sprechen.

So geschehen an einem Sonntag im Juli. Das Planea Basic in Göttingen trieb es mit Genuss auf die „Spitze“: Unter dem Titel Spitzenküche, Spitzenköche und Spitzenweine versammelten sich regionale und überregionale Köche und verwöhnten die 150 bestens aufgelegten Gäste („ausverkauft“) beim 5. Göttinger Gourmet Festival.

Der FRUCHTHOF NORTHEIM machte sich mit seinen Obstkreationen (siehe Titelfoto) prächtig zwischen Fisch und Filet, Wein und frittiertem Wirsing. Ein kulinarischer Rückblick.

www.planea.de
facebook.com/planeagoettingen

Peter Ewerlin & Olaf Feuerstein (Hotel Freizeit In, Göttingen).

Christian Kuß & Torben Glaser (Restaurant Planea Basic, Göttingen).

Thorsten Arnau (Hotel Der Achtermann, Goslar).

Max Ulrich (Deutsche See, Hann. Münden / Staufenberg).

David Ahr (Restaurant Planea Basic, Göttingen).

Hartwig Gehl (Landhotel Gemeindeschänke, Wanfried-Altenburschla).

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Atemlos bis weit nach Mitternacht sind beim FRUCHTHOF NORTHEIM die fleißigen Kommissionierer der Lager-Logistik Northeim (LLN) für Sie aktiv.

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

OBST & GEMÜSE

READY CUTS

KRÄUTER

FEINKOST

ANTIPASTI

KARTOFFEL-PRODUKTE

PFANNENGEMÜSE

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 // CF Gastro Service