FRUCHTHOF NORTHEIM

HERBST 2016

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

So schmeckt die Region.

Thomas Diedrich, Gemüsebauer aus Leidenschaft (Duderstadt/Eichsfeld) und Arne Asmus, FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Braunschweig.

Herbstzeit – Erntezeit:
Kreative Herbstküche mit Klassikern der Rohware.

- **PREMIUM TAFELTRAUBEN**
  Süditalien liefert aus besten Anbaugebieten
- **FEINKOST IM HERBST**
  Verwöhnzeit mit kreativer Frische-Convenience
- **HOCHGENUSS IN 40 METERN**
  Kochevent im Nationalpark Hainich

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER!

30 Kilometer ist die Strecke zwischen Duderstadt und Northeim. Das Gemüse, der Kohl und die Salate vom Erzeuger Thomas Diedrich sind nach der morgendlichen Ernte in etwa 45 Minuten an der Rampe der Umschlagshalle vom FRUCHTHOF NORTHEIM. Ähnlich ist es bei unserer Niederlassung in Braunschweig, wenn das Gemüse und die Salate vom Gemüsebauern Ernst Plagge aus Wolfenbüttel am Pippelweg eintreffen.

Küchenleiter nehmen gerne diese regionalen Produkte und Gastronomen schreiben die Herkünfte stolz auf ihre Speisekarte. Auch im Einzelhandel greifen Käufer gern zu Produkten aus heimischem Anbau. Für uns sind regionale Produkte gelebte Nachbarschaft: Wir kennen Erzeuger und Kunden und bringen zusammen, was zusammen gehört.

Mein Tipp: Fragen Sie gerne bei Ihrem Verkaufsberater am Telefon nach den jeweils aktuellen Verfügbarkeiten regionaler Gemüse und Obstsorten. Ihre Gäste und Kunden werden begeistert sein!

Ihr
Arne Asmus
Einkauf Convenience,
Qualitätsmanagement

PREMIUM-TRAUBEN AUS ITALIENS SÜDEN

Di Donna Fruit Company: die besten Tafeltrauben in hell, rosé und blau – kernlos und mit Kernen

Premium Trauben der Marke „Il Galletto“.

Im Süden Italiens reifen einige der weltbesten Premium-Tafeltrauben. Der italienische Trauben-Händler Di Donna arbeitet mit 20 ausgewählten Lieferanten von Tafeltrauben zusammen, die einen Sinn für eine besondere Premium-Qualität haben. Dabei bieten sie die gesamte Vielfalt an Trauben in dieser erlesenen Qualität: helle, rosé oder blaue Trauben – mit und ohne Kerne. Di Donna beliefert den FRUCHTHOF NORTHEIM mit Qualitäts-Marken wie *Zilfrut, Nicofruit, Agora, Sant' Ambrogio* oder *Il Galletto*.

Die edlen Trauben stammen aus den besten Anbaugebieten Apuliens mit hervorragenden Böden, idealer Temperatur sowie perfekter Sonnenscheindauer und Wasserversorgung. Sie werden mit besonderer Liebe gepflegt und gehegt. Die geernteten Premium-Trauben kommen in weniger als zwei Stunden ins gekühlte Lager. Dort werden sie liebevoll und schonend verpackt und ausgepolstert. Anschließend kommen sie auf den Kühl-LKW – so bleibt die besondere Qualität bis zur Anlieferung beim FRUCHTHOF NORTHEIM erhalten.

Edel: blaue Trauben der Marke „Sant‘ Ambrogio“.

Sinn für Qualitätstrauben der Marke „Zilfrut“: Piero und sein Bruder Raffaele Giacovelli, die Inhaber der Firma Giacovelli.

FRISCHES AUS DER „GOLDENEN MARK“

Gartenbau Diedrich liefert dem FRUCHTHOF NORTHEIM frisches Gemüse aus der Region

„Hier in der ‚Goldenen Mark’ haben wir rund um das Eichsfelder Becken Ackerböden allerbester Güte!“ Thomas Diedrich bückt sich und lässt den fruchtbaren Lößboden durch die Finger rieseln. Dann greift er sich einen Kohl. „Nur noch wenige Wochen, dann haben Rot- und Weißkohl ihren optimalen Erntezeitpunkt erreicht“. Die hohe Bodenqualität, so der gelernte Gärtner, beeinflusst die Wasser- und Nährstoffzufuhr der Pflanzenwurzeln äußerst positiv und bewirkt, dass nicht nur der Kohl, sondern auch alle anderen Gemüsesorten mit einem kräftigen, stabilen Blatt gedeihen und ein gehaltvolles Aroma bekommen.

Die Goldene Mark (marca aurea) bekam schon im 14. Jahrhundert wegen der fruchtbaren Böden ihren Titel. Die Geschäftsbeziehung zwischen dem Gartenbau Diedrich und dem FRUCHTHOF NORTHEIM unterhielten bereits die Seniorchefs seit den 1960er Jahren. Sie wird auch von der jetzigen Generation gern vertrauensvoll weitergepflegt. Auf diese Weise gelangen Kohl oder Hokkaido-Kürbisse aus dem Gartenbaubetrieb direkt auf kürzestem Wege an die Kunden des FRUCHTHOFs im gesamten Verbreitungsgebiet.

Frisch, regional und von allerhöchster Güte aus integriertem Landbau – so schmeckt die südniedersächsische Heimat.

Ein Audit regionaler Lieferpartner – das stand für Arne Asmus, Qualitätsmanagement-Beauftragter beim FRUCHTHOF NORTHEIM, im August auf dem Tageszettel. Besuch beim regionalen Lieferpartner „Gemüse-Garten-Diedrich“ mit Thomas Diedrich bei Duderstadt.

Pracht- und gehaltvolles Gedeihen auf den fruchtbaren Böden der „Goldenen Mark“

Gemüse-Garten-Diedrich

- Familienbetrieb
- 15 Mitarbeiter
- 25 ha Freilandfläche
- 10.000 qm Gewächshäuser
- zahlreiche Gemüsesorten, Salate, Kürbisse, Kräuter
- Blumen
- Mitglied der „Erzeugerbörse Eichsfeld“

Gemüsevielfalt aus der Region: Thomas Diedrich (links) und Arne Asmus auf dem Hof.

Planea Basic Küchenchef Torben Glaser verarbeitet gerne Gemüse in seinen Gerichten.

Herbst-Genüsse: leckeres saisonales Gemüse ist jetzt das i-Tüpfelchen auf der Speisekarte.

Die Kunst herbstlicher Gerichte auf moderner Tischdekoration.

Jeder Handgriff sitzt: Torben Glaser in der Küche des Planea Basic.

KREATIVE KÜCHE IM HERBST

Kreative Herbstküche mit Klassikern der Rohware im Göttinger Planea Basic

Jetzt im Herbst beschenkt uns die Natur mit einem reich gedeckten Tisch an Feldfrüchten: Zu den saisonalen und regionalen Rohware-Klassikern zählen Kürbis, Karotten und anderes Wurzelwerk, Zwiebeln, Kohl, Pilze wie auch Walnüsse.

„Wir bieten unseren Kunden ein breites Sortiment an Frische-Produkten – von der Kartoffel bis zum Feinkostsalat. Dennoch vergessen wir nie unsere Kernprodukte: die Rohware“, erklärt Nils Hasenbeck, Geschäftsführer vom FRUCHTHOF NORTHEIM. Aus diesem Grund hat Kundenberater Christian Kuß mit Torben Glaser vom Planea Basic in Göttingen ein reichhaltiges und herbstliches Gemüse-Arrangement aufgebaut.

In kurzer, professioneller Kochzeit hat der Küchenchef eine Vorspeise, einen Zwischengang und drei Hauptgänge kreiert, das einmal mehr beweist, wie fantastisch sich Rohware in die Speisekreationen einfügt – ganz gleich ob geschmort, gebraten, gedünstet oder püriert.

Vorspeise
Zweierlei Hirsch, Kürbis, Maronen, Schwarze Walnuss

Zwischengang
Pastrami mit Blumenkohl-Romanesco und Curry

Hauptgang 1
Duo vom Kalb – Backe und Filet, Weißkohl, Sellerie-Püree, Gnocchi

Hauptgang 2
Wolfsbarsch mit Steinpilzen, Lauchzwiebeln und Fregula Sarda („sardische Urpasta“)

Hauptgang 3
Kohlrabi, Pfifferlinge mit Polenta und Trüffel

PLANEA BASIC
Geismar Landstraße 11a
37083 Göttingen

FEINKOST IM HERBST

Frische Convenience für Ihre Speisekarte

Bieten Sie Ihren Gästen herbstliche Köstlichkeiten – ob in Aktionswochen oder auf der regulären Speisekarte. Der FRUCHTHOF NORTHEIM hilft Ihnen dabei: Für Sie haben wir klassische Herbst-Menükomponenten im Sortiment. Auch wenn die Tage kürzer werden – kulinarisch kommen herrliche Wochen auf uns zu.

Ravioli-Waldpilz-Salat

Ravioli, gegrillte Champignons, Pfifferlinge, Chinesisches Stockschwämmchen, Sahne, Lauchzwiebeln & geröstete Cashewkerne in Sahne-Dressing. *1,0 kg*

Olive-Basilikum-Frischkäse-Aufstrich

Frischkäse und Crème fraîche mit Oliven, Basilikum, Sahne, Pesto à la Genovese und frischen Pinienkernen. *1,0 kg*

Frischer Cocktail aus Waldfrüchten

Mehrfruchtsaft mit Fruchtmark. 100 % Fruchtgehalt. Zutaten: Traubensaft, Erdbeermark, Schwarzes Johannisbeermark, Brombeermark, Himbeermark. *2 Ltr.*

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

Hokkaido Kürbis Würfel – klein

Hokkaido-Kürbis mit Schale verarbeitet – lecker und bunt! *2,5 kg*

Hokkaido Kürbis Würfel – grob

Der Hokkaido ist der Lieblingskürbis der Deutschen: Große Stücke mit Schale verarbeitet. Lecker und bunt! *2,5 kg*

Steckrüben-Würfel

Wieder gern auf der Karte! Kohlrüben – als Gemüsebeilage, Eintopf oder gern als Mus, gemischt mit Kartoffel. *2,5 kg*

Apfelrotkohl servierfertig

Rotkohl mit gewürfelten Äpfeln und Rotkohl-typischen Gewürzen abgeschmeckt. *4 kg*

Grünkohl servierfertig

Rustikales Grünkohlgericht mit Rauchfleisch, Schweineschmalz und Zwiebeln. *4 kg*

Sauerkraut servierfertig

Sauerkraut, der Klassiker für die ersten kühlen Tage. *4 kg*

Pflaume–Schwarze Johannisbeere-Mascarpone Creme

Pudding mit Fruchtzubereitung Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone – wärmebehandelt. *5 kg*

Unsere Partner für Frische-Convenience

napuro – cold 'n' fresh – wofei – elka – frischli – Weidefrische – FARM FRITES – AVIKO – Friwesko – peka

„Höhengenuss“, Station 2: „Der wilde Wald“. Hochmotiviert und bestens vorbereitet, v.l.: Marco Ripeci, Küchenchef vom St.Georg Klinikum in Eisenach, Steffen Freund, Kundenberater vom FRUCHTHOF NORTHEIM, Marcel Müller, Küchenchef vom Forsthaus Thiemsburg, der das Menü kreiert hat, Ronald Fernschild, Geschäftsführer vom Fleischmarkt Aschara und Peter Ewerlin, Marketing- und Vertriebsleiter vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

HOCHGENUSS IN 40 METERN

Kulinarischer „Höhengenuss“ im Nationalpark Hainich

Blaue Stunde in luftiger Höhe: Im September bot der „Höhengenuss“ auf dem atemberaubenden Baumkronenpfad im Nationalpark Hainich bei Bad Langensalza erneut kulinarische Höhenflüge. Hunderte Gäste flanierten bei Sonnenuntergang den von Kerzen erleuchteten Höhenpfad zwischen den Baumkronen von einem kulinarischen Höhepunkt zur nächsten Schlemmerinsel.

Regionale Erzeuger boten ihre Produkte an, Weinhändler kredenzten Weine und jungen Federweißen, Köche servierten Geschmackskompositionen zwischen deftig-traditionell bis zu leicht und modern. Einer von ihnen: Steffen Freund, Kundenberater beim FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Mühlhausen. Der gelernte Koch lies sich mit den Küchenchefs etwas Besonderes einfallen: beispielsweise „Gemüsegarten im Glas“ – Frischkäsecreme mit Pumpernickel und Gemüse –, ferner „Surf and Turf“ vom Duroc-Schwein oder „Cassis-Sorbet“ mit Topfenschaum und Blütenzucker.

Blickfang und kulinarischer Genuss zugleich – die Kreationen am Gemeinschaftsstand.

Genuss in luftiger Höhe.

Hochmusikalische Einlagen, wie vom A Capella Quintett „Taktlos“ aus Niederorla verliehen dem kulinarischen Event in luftiger Höhe eine besonders reizvolle Note.

Forsthaus Thiemsburg

Der Höhengenuss wird u.a. veranstaltet vom Forsthaus Thiemsburg, einem Kunden vom FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Mühlhausen.

Mit am FRUCHTHOF-Stand: Gerhard I., Thüringer Bratwurstkönig mit Roberto Raethel (rechts) und Matthias Entzian vom Fleischmarkt Aschara.

Hier lässt es sich doppelt schön genießen: Blick über den Nationalpark Hainich.

QUALITÄT BESTÄTIGT

Rezertifizierung nach IFS Wholesale Cash & Carry Version 2

Hervorragendes Obst und Gemüse für die Kunden sind der Lohn für ein engagiertes Qualitätsmanagement. Im August hatte der FRUCHTHOF NORTHEIM Besuch von den unabhängigen Auditoren der Gista Zert GmbH, die die Arbeit genau unter die Lupe nahmen. Ende gut, alles gut! Am 26. August 2016 erhielt Peter Ewerlin, Leiter des Qualitätsmanagements beim FRUCHTHOF, einen Brief mit dem Wortlaut: „Die Audits wurden erfolgreich bestanden.“ Damit ist der FRUCHTHOF NORTHEIM erneut nach dem IFS Wholesale Cash & Carry Version 2 zertifiziert.

Weitere Zertifikate gab es bereits im Juli dieses Jahres: Die Rezertifizierung für den Handel mit Bio-Lebensmitteln sowie ein Zertifikat für die Bonitätsstruktur des Unternehmens.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

24 Stunden Frische

Tag und Nacht treffen beim FRUCHTHOF NORTHEIM Kühl-LKW aus ganz Europa ein. Sie haben saftiges Obst und knackiges Gemüse geladen. Das Team im Umschlaglager kontrolliert die eingehenden Früchte, stellt die Aufträge der Kunden zusammen und verteilt die kommissionierte Ware auf die Auslieferfahrzeuge. In den frühen Morgenstunden startet die LKW-Flotte vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

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 (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