HERBST 2018

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

FRUCHTHOF NORTHEIM

Kreativ-Ideen für den Herbst

Saisonale Gerichte von Kreativ-Koch Torben Glaser

Aromapaket in der Küche: Wildkräuter als Topping, als Belag und für Salate.

- **OBST AUS SÜDTIROL**
  Von der Sonne verwöhnt
- **BESUCH IN DER KÜCHE VOM GDA**
  Ein Wohnstift mitten im Leben
- **GÖTTINGER GOURMET FESTIVAL 2018**
  „Himmel und Erde“ begeistert Gäste

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Julian Merfert.

Bei der Beratung unserer Kunden kann ich täglich mein Know-how einbringen und sie über unser umfangreiches Angebot informieren. Mit Begeisterung kann ich dabei die Möglichkeiten des modernen Fruchtgroßhandels im Stil des FRUCHTHOF NORTHEIM anbieten.

Da ist zum Einen unser Kerngeschäft, das gesamte Angebot an Rohware – von Obst und Gemüse über Salat bis zu Kartoffeln. Vieles haben wir ganzjährig im Programm, genauso bieten wir Saisonales und Regionales an.

Aber das Angebot hat eine immens große Variabilität entfaltet – Stichwort „Convenience“. Unsere Kunden bestellen frische Waren. Darüber hinaus unterstützen wir bei profitablen Küchenmanagements und können durch unsere Convenience Produkte zu mehr Wirtschaftlichkeit beitragen.
Bei veränderten Rahmenbedingungen und einem sich wandelnden Ernährungsverhalten bieten wir zeitgemäße Lösungen. Dafür verschaffen wir uns stets einen aktuellen Marktüberblick, halten Kontakt mit Partnern und informieren uns auf Fachmessen.

Für Ihre Zufriedenheit setze ich mich ein – gemeinsam mit dem gesamten Team vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

Einen schönen Herbst wünscht

Julian Merfert
Verkaufsberater

TREND: WILDKRÄUTER KRÖNEN GERICHTE

„Carl Friedrichs Kräutermix“ für Toppings, als Belag und für Salate

Aufregend neu und verführerisch lecker: „Carl Friedrichs Kräutermix“.

Aufregende Aromen

Heimische Wildkräuter machen in der Gastronomie gerade Karriere: als Burger-Belag, Salattopping oder für **kreative Salate** mit **Radieschen, Erdbeeren** und **karamellisiertem Camembert (siehe Abbildung links)**. Die aufregenden Aromen und das besondere Aussehen verleihen jedem Gericht etwas Exklusives.

Hochwertiger Mix

Einen Mix aus Wildkräutersalat und frischen Kräutern im VEP 250 g unter der Marke **„Carl Friedrichs Kräutermix“**:

- roter Mangold, Baby Spinat, Mizuna, roter Senf, Red Frills, Landkresse, roter Mizuna, roter Tatsoi, roter Sauerampfer,
- Schnittlauch, Dill, Petersilie kraus und glatt.

Essbare Blüten

Und als i-Tüpfelchen: Fragen Sie nach unserem Sortiment an **Essbaren Blüten**. Diese verschönern jedes Gericht und schmücken jeden Salat.

Kapuzinerkresse mit dezenter Schärfe – z.B. von Maria Alrutz ,Göttingen.

„SEPP & CO“: ERSTE EUROPÄISCHE APFELMARKE

Qualität und Zuverlässigkeit: ganzjährige Belieferung aus Südtirol

Gereift unter der Sonne Südtirols: Die Äpfel der Marke „Sepp & Co“.

12 Monate zuverlässige Belieferung mit Äpfeln: „Sepp & Co.“ ist die erste Apfelmarke, die eine ganzjährige Belieferung von Äpfeln in gleich hoher Qualität bietet.

Die AFRU Group in Italien beliefert den FRUCHTHOF NORTHEIM das ganze Jahr über mit Äpfeln aus Europa – insbesondere aus dem italienischen Südtirol, Österreich und Polen. Dabei kommt die Haupternte aus Südtirol. Um die Saison zu verlängern, gibt es Partner in den beiden nördlicheren Ländern. Die langjährige Erfahrung im Obsthandel macht unseren Lieferpartner zu einem Lieferanten, welcher die aktuelle Marktsituation stets im Auge behält.

Beliebte Apfelsorten

Die Marke „Sepp & Co“ umfasst acht beliebte Apfelsorten – von Granny Smith über Braeburn bis zu Royal Gala. Das sind sowohl grüne wie auch rote Apfelsorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

„Sepp & Co“: 8 Apfelsorten für Ihren Erfolg

Bestelltelefon: 05551-9805-80

Golden Delicious
saftig, süß-aromatisch mit feiner Fruchtsäure
September bis Juli

Red Delicious
knackig, saftig, süß, sortentypisches Aroma
September bis Mai

Granny Smith
knackig, saftig, frisch-fein säuerlich, kräftiges Fruchtfleisch
Oktober bis Mai

Royal Gala
knackig, wenig Säure, süßes Aroma
Mitte August bis März

Jonagold
saftig, süß-säuerlich, aromatisch
September bis Juni

Morgenduft
fest, süßsäuerlich
Oktober bis Juni

Fuji
knackig und saftig, süß mit nur wenig Säure
Oktober bis Mai

Braeburn
knackig, fest im Biss, mit angenehmen Zucker-Säureverhältnis
Oktober bis Mai

KREATIVES KOCHEN

Herbstliche-Freuden: Kürbis trifft herzhaftes Lamm und Panna Cotta

Kühle Herbsttage machen Hunger auf heiße Suppe, herzhafte Fleischgerichte und ein verführerisch Dessert. Kreativ-Koch Torben Glaser hat exklusiv für Quattro Stagioni Gerichte entwickelt, die überraschen und begeistern. Danach ist klar: Der Herbst ist als kulinarische Hochsaison zu feiern!

Zeitloser Klassiker: Kürbissuppe.

Kürbissuppe

Schalotten- und Knoblauchwürfel in Öl anschwitzen. Den geputzten und gewürfelten Kürbis zufügen und mit anschwitzen lassen. Das Gemüse mit dem Curry und den restlichen Gewürzen bestäuben und dann mit dem Weißwein ablöschen. Flüssigkeit leicht reduzieren lassen und mit dem Fond angießen. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann die flüssige Sahne zufügen und alles noch einmal aufkochen lassen. Die Suppe mixen, passieren und vor dem Anrichten die geschlagene und die saure Sahne unterrühren. Kerne leicht anrösten, sodass diese mehr Geschmack erhalten. Die Suppe mit dem Kürbiskernöl und Kernen garnieren.

Spekulatius Panna Cotta Mandarine

Die Sahne mit Zucker und Spekulatius einmal kurz aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen und dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Danach die Sahne kalt rühren. Wenn die Gelatine leicht bindet, dann die geschlagene Sahne unterheben, in gewünschte Gefäße geben und kalt stellen. Mandarinen schälen, kurz in heißes Wasser tauchen, dadurch lässt sich die weiße Haut leichter entfernen. Den restlichen Zucker in eine Pfanne geben, karamellisieren, Sternanis hinzu und mit dem Orangensaft kurz ablöschen. Etwas einkochen lassen und zum Schluss die Mandarinenfilets hinzugeben.

Winter-Dessert: Spekulatius Panna Cotta Mandarine.

Lamm in Gewürzsud mit Zwiebelconfit.

Lamm in Gewürzsud mit Zwiebelconfit

Den Fleischfond mit allen Gewürzen in einem passenden Gefäß im Ofen bei 80 °C (Umluft) erwärmen. Wenn der Sud eine Temperatur von 70 °C erreicht hat, das Lamm für ca. 12 Minuten darin pochieren. Danach das Fleisch in etwas Butter nachbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelconfit wird Zucker goldbraun karamellisiert, Zwiebeln und alle Gewürze zugegeben, mit dem Rotwein abgelöscht und eingekocht bis eine sämige Maße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TORBEN GLASER

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

ZUTATEN

Kürbissuppe

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
- 60 g Schalottenwürfel
- Knoblauchzehe, grob gewürfelt
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Geflügelfond (alt. Gemüsefond)
- 200 ml Schlagsahne
- 1/2 Teelöffel Madras-Curry
- Salz, Pfeffer, Muskat, Chili
- 1 Esslöffel geschlagene Sahne
- 1 Esslöffel Saure Sahne
- Öl zum Anbraten
- Kürbiskernöl

Lamm in Gewürzsud

- 1,2 kg Lamm, egal ob Rücken oder Keule, frei von Fett und Sehnen
- 500 ml Fleischfond
- 1 getrocknete Chili
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Kaffir-Limettenblätter (tiefgefroren – aus dem Asia-Laden)
- 1 Zehe Knoblauch
- Ein Zweig Rosmarin und Thymian
- 3 Pfefferkörner
- Etwas Zimt
- Butter zum Anbraten

Zwiebelconfit

- 600 g rote Zwiebeln in Streifen
- 100 g Zucker
- 500 ml Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer

Spekulatius Panna Cotta Mandarine

- 0,5 l Sahne
- 0,5 l geschlagene Sahne
- 5 Blatt Gelatine
- 150 g Zucker
- 50 g Spekulatiusgewürz
- 4 Stk Mandarine
- 100 ml Orangensaft
- 1 Stk Sternanis
- 60 g Zucker

GDA WOHNSTIFT GÖTTINGEN – MITTEN IM LEBEN

Allerbeste Aussichten über das Leinetal – auf den Service und die Kulinarik auch!

Das GDA Wohnstift in Göttingen ist auf das Beste vernetzt – und zwar mit dem pulsierenden Leben der Universitätsstadt Göttingen. Das Haus bietet alles, was eine moderne Seniorenanlage an Service aufbringen kann (siehe Leistungen). Was das Wohnen so besonders macht, ist beispielsweise die traumhafte Aussicht vom bewaldeten Stadtrand aus über ganz Göttingen und das Leinetal. Hinzu kommen die vielfältigen Kulturveranstaltungen, die auch ein großes Publikum aus der Stadt anziehen. Zu den zahlreichen Kulturterminen gehört auch das legendäre Sommerfest, bei dem der FRUCHTHOF NORTHEIM in diesem Jahr seine Gäste mit frischen Smoothies begeistert; oder zum Genuss-Kultur-Event „Queen Mum und ihre Garde“. Zu diesem Gin-Tasting werden dann ausschließlich Klassiker der englischen Küche serviert: typisch englische Sandwiches oder Scones, ein britisches Gebäck, das zur Teatime gereicht wird.

GDA Küchenleiter Christian Müller und FRUCHTHOF NORTHEIM Verkaufsberater Christian Kuß genießen den Ausblick vom Dach des GDA Wohnstifts in Göttingen.

Damit wären wir bei Küchenleiter Christian Müller und seinem 23-köpfigen Küchenteam. Sie sorgen 365 Tage im Jahr für kulinarisches Wohlbefinden – à la carte, versteht sich. Da gibt es täglich einen „Klassiker“ wie Rouladen oder „kulinarische Kreuzfahrten“. Das sind mediterrane, asiatische, texanische oder andere internationale Speisen. Ferner „aktive“ Gerichte, also Leichtes, Vegetarisches. „Jeden Tag ein Erlebnis liefern und alles auf Hotelniveau“, das ist Christian Müllers Credo. Seit gut zwei Jahren leitet der 33-jährige dreifache Familienvater die Kulinarik, die 2001 im Sauerland mit einer Kochlehre begann. Mit seinem Frische-Partner ist der Küchenleiter auch deshalb zufrieden, weil der FRUCHTHOF NORTHEIM beste Qualität sechs mal die Woche liefert und der Chef der Kulinarik auch einmal zu vorgerückter Stunde ordern kann.

Christian Müller will mit der Region vernetzt sein. Deshalb engagiert er sich auch im Prüfungsausschuss für angehende Köche. Jüngster Coup ist ein Schulterschluss mit der Universität Göttingen. Im Rahmen einer Projektstudie und Kooperation zum Thema „Ernährung im Alter“ wird er aus seinem Erfahrungsschatz als gelernter Koch und langjähriger Küchenleiter referieren. Wie gesagt – das GDA steht mitten im Leben. Das ist sicher einer der Gründe, weshalb das Wohnstift auch heute noch so beliebt ist.

Leistungen

- WohnstiftsWohnen
- AktivWohnen
- Kulturveranstaltungen
- Ambulante & stationäre Pflege
- Kulinarik
- Hotel & Pflegehotel
- Betreuung bei Demenz
- Tages- und Kurzzeitpflege
- Verhinderungspflege
- AGiA Premium-Dienstleistungen (**A**ktiv und **G**esund **i**m **A**lter)

gda.de/leben-im-alter/goettingen

Der Küchenleiter und ein Teil seines 23-köpfigen Teams mit Christian Kuß, FRUCHTHOF NORTHEIM Verkaufsberater.

Sommerfest mit Unterstützung vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

GENUSS ZWISCHEN „HIMMEL UND ERDE“

Christian Kuß, Anna Fahlbusch und Lars Levin auf dem 8. Göttinger Gourmet Festival 2018

Strahlender Sonnenschein! Beim Gourmet Festival des Göttinger Restaurants „Planea Basic“ an einem Augustsonntag fühlten sich die Gäste im kulinarischen Himmel. Das lag auch an den Gastköchen Christian Kuß und Anna Fahlbusch. Die gelernten Köche und Verkaufsberater beim FRUCHTHOF NORTHEIM beglückten die Gäste mit dem Klassiker „Himmel und Erde“, den sie neu interpretierten: Birnen-Chutney, Kartoffel-Stampf mit Speck und Spitzkohl sowie ein Blutwurst-Ragout. Auf der Dachterrasse kredenzte Lars Levin (s.u.) frische Melonen-Smoothies.

Himmel und Erde: Christian Kuss und Anna Fahlbusch (s.u.) auf dem Göttinger Gourmet Festival.

Gut besucht: das Gourmet Festival beim „Planea Basic“.

20 JAHRE ERFAHRUNG IM GROSSHANDEL

Lars Levin – seit Juni 2018 im Außendienst vom FRUCHTHOF NORTHEIM

Was ist ihre tägliche Arbeit?

Im Außendienst berate ich Gastronomen und Küchenleiter von Marburg, Kassel und Göttingen über das Eichsfeld bis nach Northeim und Bad Karlshafen.

Welche Erfahrungen bringen Sie ein?

Den Lebensmittelgroßhandel und die Zusammenarbeit mit Gastronomen kenne ich bestens. Als gelernter Groß- und Außenhandelskaufmann war ich über 20 Jahre Ausbildungs- und Betriebsleiter bei einem der größten deutschen Lebensmittelgroßhändler – dann war die Zeit reif für neue Herausforderungen.

Was gefällt Ihnen am Fruchtgroßhandel?

Beim FRUCHTHOF NORTHEIM stehen ausgewählte Sortimente und Frische im Vordergrund. Es reizt mich, für unsere Kunden Frische-Lösungen zu erarbeiten.

BERATUNG VON KOCH ZU KOCH

Anna Fahlbusch – seit Februar 2018 im Telefonverkauf vom FRUCHTHOF NORTHEIM

Was ist ihre tägliche Arbeit?

Gastronomen und Küchenleiter berate ich im Team vom Telefonverkauf.

Welche Erfahrungen bringen Sie ein?

Nach der Ausbildung zur Köchin in der Burgschänke Plesse wechselte ich ins Tagungs- und Eventhotel Freizeit In und arbeitete auch in leitender Funktion im „Bullerjahn“ Göttingen. Ich kenne die Küche also von der Pike auf.

Was gefällt Ihnen am Fruchtgroßhandel?

Als Köchin freue ich mich natürlich, mit Rohware wie Obst und Gemüse zu tun zu haben. Köche bestellen bei mir und lassen sich gern beraten. Und weil ich die Arbeit in der Küche kenne, sprechen wir miteinander wie Kollegen.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Gastro-Sortiment: Viele Artikel auf Lager

Brauchen Sie Frische-Convenience oder Gastro-Artkel wie Feinkostsalate, Molkereiprodukte oder Kartoffelprodukte ganz kurzfristig? Der FRUCHTHOF NORTHEIM bevorratet viele Artikel in seinem umfangreichen Gastro-Lager und kann deshalb oft umgehend liefern.

Haben Sie Fragen zu unserem Sortiment an Frische-Convenience und Gastro-Artikeln? Gerne beraten wir Sie: 05551 9805-80 oder verkauf@fruchthof-northeim.de

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

KRÄUTER

KARTOFFEL-PRODUKTE

MISCHSALATE

READY CUTS

MOLKEREI-PRODUKTE

FEINKOSTSALATE

ANTIPASTI

HIGH-CONVENIENCE

WURST AUFSCHNITT

SNACKS TO GO

FRÜHSTÜCK & SÄFTE

DESSERTS

UNTERNEHMENSGRUPPE FRUCHTHOF NORTHEIM

Northeim · Mühlhausen · Braunschweig · Hildesheim

verkauf@fruchthof-northeim.de · www.fruchthof-northeim.de

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