SOMMER 2017

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

FRUCHTHOF NORTHEIM

Weiter im Trend: Burger und Salate

Neueröffnung: „Hans im Glück“ in Paderborn mit Maria Ruiz und Christian Kuß vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

Göttinger Feuerbäcker backt mit Obst vom FRUCHTHOF.

- **SOMMEROBST AUS SÜDITALIEN**
  SONNENSÜSSES PREMIUM-STEINOBST
- **KREATIVE KÜCHE**
  OBST UND GEMÜSE NEU SERVIERT – MIT REZEPT
- **CONVENIENCE MANUFAKTUR**
  FRUCHTHOF ENGAGIERT SICH FÜR CON-PRO

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Ready Cuts wie geschnittenes Gemüse oder Kräuter setzen sich in Restaurants, der Systemgastronomie und Großküchen immer mehr durch. Die Produkte gelangen zum Kunden so frisch, als wären sie gerade selbst zubereitet worden. Zugleich ersparen sie dem Küchenteam viel Arbeit und optimieren so die Kostenstruktur in den Küchen.

Der FRUCHTHOF NORTHEIM setzt auch bei Ready Cuts auf höchste Qualität. Deshalb haben wir uns bei dem Schnittbetrieb CON-PRO in Salzwedel engagiert und investiert. Diese Convenience-Manufaktur bietet Ihnen genau die Qualität und Frische, die Sie sich wünschen.

Als Business Development Manager beim FRUCHTHOF NORTHEIM freue ich mich, für Sie als Bindeglied zwischen den Küchen und dem Schnittbetrieb aktiv sein zu dürfen. Mit Schnittsalaten, -gemüse sowie -obst und den Anforderungen von Küchen bin ich selber seit Jahren beruflich vertraut – genauso wie mit anderen aus den Sortimenten Frische-Convenience wie Kartoffelprodukte oder Frischfisch.

Unser Engagement bei CON-PRO bietet uns eine neue Flexibilität und ein Qualitätsniveau bei Ready Cuts von dem Sie als unser Kunde profitieren. Lesen Sie mehr über diese Convenience-Manufaktur auf Seite 7 dieser Sommer-Ausgabe von Quattro Stagioni.

Ihr

Stefan Behrendt
Business Development Manager – Geschäftsbereich Ready Cuts

SOMMEROBST IN PREMIUM QUALITÄT

Di Donna Fruit Company: Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen aus Süditalien

Wer einmal in einen Premium-Pfirsich gebissen hat vergisst dieses Erlebnis nicht mehr: Eine zarte Fruchthaut umhüllt ein saftiges Fruchtfleisch mit einem sehr intensiven Aroma. Solche Früchte brauchen besondere Plantagen und Erzeuger, die die Kunst des Obstbaus verstehen und lieben.

Sonnengereift: Aprikosensorte „Orange rubis“ der Marke Nicofruit.

Der FRUCHTHOF NORTHEIM erhält diese besonderen **Pfirsiche, Nektarinen** und **Aprikosen** von der **Di Donna Fruit Company** aus dem italienischen Apulien. Der Grund für diese wunderbaren Früchte: Hier im Süden der italienischen Halbinsel spielen die Böden, die Temperatur, der Niederschlag und die Sonnenscheindauer ideal zusammen. Di Donna liefert herausragende Ware unterschiedlicher Marken und Erzeuger: beispielsweise gelbfleischige Pfirsiche und Nektarinen, gelegt in kleine Steigen mit den Kalibern 22 bis 32 oder die einmalige Aprikosensorte **„Orange rubis“.** Hinzu kommen im Sommer erfrischende Früchte **wie helle und blaue Premium-Tafeltrauben** oder **Wasser- und Netzmelonen**. Unser Tipp: kernarme **Mini-Wassermelonen.**

Stolz auf seine Premium-Tafeltrauben: Ciavarella Francesco, Chef von der Firma Sant' Ambrogio.

Egal, welche Sommerfrucht Sie kosten – bei Di Donna schmeckt man mit jedem Biss die Liebe zum Obstanbau.

Christian Siebert vor einem Holzofen. (Foto: Feuerbäcker)

Kaffee und Kuchen schmecken noch besser im herrlichen Café-Garten.

Leicht zu finden – das Café im Europäischen Brotmuseum in Ebergötzen.

BACKEN MIT HERZ UND HAND

Zu Besuch beim Göttinger Feuerbäcker

Mal wieder in ein richtiges Brot beißen – beim Göttinger Feuerbäcker kommen feinste Teigwaren tagtäglich frisch aus dem Holzbackofen. Zu finden sind sie auf Märkten in und um Göttingen oder im gemütlichen hauseigenen Café – in passender Lage am Europäischen Brotmuseum im Wilhelm-Busch-Ort Ebergötzen.

In der Ruhe liegt die Kraft – in diesem Falle die Kraft des Geschmacks. Denn der Göttinger Feuerbäcker Christian Siebert hat sich ganz den alten Backtraditionen verschrieben. Aufbacköfen? Fehlanzeige! Stattdessen wird die Hitze der Schamottsteine für fünf Backvorgänge genutzt: Auf Brote, Baguettes und Brötchen folgen verschiedenste Kuchen. Gerne nutzen die Bäcker dabei Molkereiprodukte und saisonale Früchte vom FRUCHTHOF NORTHEIM, stets gut beraten von Meike Ellies (Telefonverkauf) und Mark Zimmermann (Verkaufsberater). Der Natursauerteig ist selbstverständlich selbst angesetzt, wie Elisabeth Siebert betont. Er besteht aus überwiegend regionalen Zutaten wie Leinemühler Mehl und darf auch bis zu 24 Stunden reifen. Auch Luisenhaller Salz kommt für „Vorteige"-zum Einsatz. Hier ist im wahrsten Sinne des Wortes noch die Hand am Werk, was sich auch in der herrlich dicken Kruste der Brote niederschlägt. Geschmacklich überzeugen lassen kann man sich von den Backwaren auf den Wochenmärkten in der Region oder gleich bei einer brühwarmen Tasse Kaffee in dem vom Inhaberpaar betriebenen, liebevoll eingerichteten Café in Ebergötzen im Europäischen Brotmuseum. Dabei oft im Blick: die Wilhelm-Busch-Mühle, in welcher der Pionier des Comics seine Jugendjahre verbrachte.

www.feuerbaecker.de
www.brotmuseum.de

FRISCHE FÜR BÄCKEREIEN – Service vom FRUCHTHOF NORTHEIM

- Vorverarbeitete Früchte wie geschnittene Erdbeeren, entsteinte Pflaumen oder Rhabarber-Stücke zum Belegen von Kuchen
- Geschnittenes Gemüse und Salatblätter wie Tomaten- oder Gurkenscheiben, Paprika-Steifen oder Lollo Bionda-Blätter für belegte Brötchen und Baguettes
- Fertige Salate in SB-Salatcups
- Herzhaftes – küchenfertig wie Käse, Wurst und Lachs in Scheiben, gekochte Eier, Remouladensauce, Butter, etc.

KREATIVES KOCHEN

Sommergerichte: Melone, Gurke und Erdbeeren neu in Szene gesetzt

Sommer, Sonne, Leichtigkeit: An den heißen Tagen wünscht man sich leichte Gerichte, besondere Salate und fruchtige Erfrischungen. Torben Glaser, gelernter Koch und kreativer Küchenprofi, hat für den FRUCHTHOF NORTHEIM exklusive Gerichte kreiert. So haben Sie Melone, Gurke und Erdbeere noch nie erlebt und genossen...

Saiblingscarpaccio mit Gurkentagliatelle

1. Saiblingscarpaccio mit Gurkentagliatelle

Die Gurke mit einem Spargelschäler in lange Streifen schneiden und mit einer Prise Salz, Zucker und Essig marinieren, zur Seite stellen.

Die Zitrone auspressen, aus Zitronensaft, Senf und Olivenöl eine Marinade anrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Das Saiblingsfilet mit einem scharfen Messer schräg von der Haut in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf einen großen Teller auflegen. Die Marinade tropfenweise über den Fisch löffeln und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gurkenstreifen abtropfen lassen, mit etwas Balsamico Dressing marinieren und auf das Carpaccio setzen.

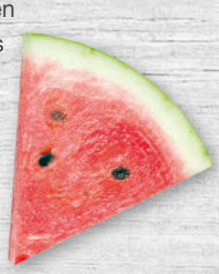
Wassermelonen Carpaccio mit Garnelen Tatar

2. Wassermelonen Carpaccio

Die Wassermelone schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf die gewünschten Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden und mit Salz und Zucker würzen, so dass sie Wasser ziehen und weich werden. Den Wildkräutersalat je nach Geschmack marinieren und anrichten.

3. Halbgebratenes Garnelen Tatar

Garnelen fein würfeln, Schnittlauch und Tomatenwürfel zugeben, würzen und gut verkneten. Jetzt vier gleich große Taler formen und in einer heißen Pfanne kurz anbraten. Einen Taler auf das Carpaccio setzen und Genießen.



Gemüse und Obst neu inszeniert: Sommerlich-leichte Gerichte

Crème brûlée mit Erdbeersorbet

4. Crème brûlée

Sahne, Milch und den weißen Zucker aufkochen lassen. Nach dem Auskühlen das Eigelb untermixen. In einer kleinen Dessertschale im Wasserbad bei 95 Grad für ca. 40 Minuten pochieren, danach mind. 2 Stunden kalt stellen.

Mit dem braunen Zucker bestreuen und die Zuckerschicht mit einem Brenner karamellisieren.

5. Erdbeersorbet

Alle Zutaten gut verrühren bis sich der Zucker gelöst hat und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Torben Glaser

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

ZUTATEN

1. Saiblingscarpaccio mit Gurkentagliatelle

- ½ Salatgurke
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- 1 kleine Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Saiblingsfilet ca.240 g
- Salz, Pfeffer, Zucker

2. Wassermelonen Carpaccio

- ¼ Wassermelone kernlos
- 100 g Wildkräuter
- 50 g Parmesan gehobelt
- 50 g Zuckerschoten
- Salz, Pfeffer, Zucker

3. Halbgebratenes Garnelen Tatar

- 8 Garnelen
- 1 EL Schnittlauch
- 1 Stück Tomate ohne Haut und Kerngehäuse (Tomaten-Concassée), fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Zucker
- etwas Öl zum Braten

4. Crème brûlée

- 300 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 45 g weißer Zucker
- 4 Eigelb (M-Eier)
- Brauner Zucker zum Karamellisieren

5. Erdbeersorbet

- 350 g Erdbeermark
- 100 g Wasser
- 250 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone

NEU IN PADERBORN: HANS IM GLÜCK

Zuverlässige Lieferanten und beste Qualität der Lebensmittel stehen im Fokus

Ein Burgerkonzept, das mit frischen Ideen den Markt aufhorchen ließ und rasch zum Publikumsliebling avancierte. Anlässlich der Neueröffnung in Paderborn (siehe Titelseite) von Betreiber Frank Dewitz sprach QUATTRO STAGIONI mit Jens Hallbauer, Geschäftsführer der HANS IM GLÜCK Franchise GmbH.

Wohlfühlatmosphäre zwischen echten Birkenstämmen. Da ist nicht nur der HANS IM GLÜCK!

Sind „Frische und Qualität" für HANS IM GLÜCK typisch?

Wir legen allerhöchsten Wert auf sorgfältig ausgewählte Zutaten in ausgezeichneter Qualität. Das beginnt schon bei der Wahl unserer Zulieferer, die uns täglich mit frischen Produkten beliefern. Hinzu kommen geschulte und verantwortungsbewusste Mitarbeiter in Küche und Service.

Welche Rolle spielen Obst und Gemüse, welche Anforderungen haben Sie an die Lieferanten?

Frische spielt für uns die zentrale Rolle. So werden unsere Burger mit Zutaten wie knackigem Kräutersalat, Rauke, Sprossen, Champignons oder hausgemachter Schnittlauchsoße zubereitet. Ferner bieten wir eine Vielzahl an frischen Salaten. Als Nachspeise servieren wir u.a. leckeren, hauseigenen Obstsalat. Von unseren zertifizierten Lieferanten erwarten wir, dass sie uns zuverlässig und pünktlich mit bestem Obst und Gemüse versorgen.

Frische Dreieinigkeit: Burger, Salate und ein großes Getränkeangebot.

Nennen Sie bitte Beispiele.

Zusätzlich zum Angebot aus unserer Speisekarte bieten wir auf die Jahreszeit abgestimmte Saison-Specials. Hierfür verwenden wir saisonal verfügbare Obst- und Gemüsesorten, wie zum Beispiel Spargel im Frühling oder Kürbis im Herbst und bereiten daraus leckere Burger- und Salatkreationen zu.

Wie unterscheiden Sie sich von anderen Burger-Anbietern?

Bei HANS IM GLÜCK erwartet die Gäste ein besonderer Burgergenuss. Durch eine vielfältige Auswahl – auch an vegetarischen und veganen Burgern sowie Salaten – servieren wir vollwertige Mahlzeiten abseits üblicher Fast-Food-Angebote. Unsere Kunden lieben auch das große Getränkeangebot mit hausgemachten Durstlöschern und erfrischenden Cocktails. Hinzu kommen unser starker Servicecharakter und das einmalige Ambiente – eine Wohlfühlatmosphäre inmitten echter Birkenstämme und naturnaher Inneneinrichtung. Unsere Gäste sind begeistert!

www.hansimglueck-burgergrill.de

HANS IM GLÜCK

- **2010 in München von Thomas Hirschberger gegründet**
- **Typisch: naturnahe Inneneinrichtung, helle Farbgestaltung vermittelt Unbeschwertheit**
- **Abwechslungsreiche Burger- und Cocktailkreationen**
- **Bereits mehrfach ausgezeichnet**
- **aktuell: 46 Burgergrills, davon einer in Kufstein/Österreich, am Start: Nr. 47 in Bochum**
- **In seinem Liefergebiet ist der FRUCHTHOF NORTHEIM der Frischelieferant für Paderborn**

READY CUTS – SO GEHT FRISCHE

FRUCHTHOF NORTHEIM engagiert sich bei der Convenience-Manufaktur CON-PRO

CON-PRO
FRISCH GESCHNITTEN
...die Convenience-Manufaktur

Hier werden die begehrten Ready Cuts-Mischungen zusammengestellt, z.B. von Patricia Weiser.

Besuch vom FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Braunschweig (BS) (v.l.): Stefan Behrendt Business Development Manager – Geschäftsbereich Ready Cuts, Klaus Schröder (Einkauf/BS), Birgit Bochow (CON-PRO), Franziska Fiedler und Hans-Hermann Pape (Verkauf Innendienst/BS).

So frisch wie gerade selbst geschnitten: Küchenfertiges Schnittgemüse wie Tomatenscheiben, Zwiebelringe oder Möhrenstifte vom FRUCHTHOF NORTHEIM kommen so frisch in den Küchen an, als hätte es das Küchenteam gerade erst mit dem Messer selbst geschnitten. Um die hohe Frische- und Verarbeitungsqualität zu sichern, weiter auszubauen und Kundenwünsche noch flexibler zu erfüllen, hat sich der FRUCHTHOF beim Schnittbetrieb CON-PRO in Salzwedel (Altmark) engagiert.

CON-PRO hat bei Schnittgemüse langjährige Erfahrung und ist mit den Anforderungen in Restaurants, Großküchen und bei Caterern vertraut. Das Besondere an diesem Schnittbetrieb: Er vereint eine maschinelle Fertigung und eine Manufaktur und kann somit flexibel auf Kundenwünsche reagieren. Dabei wird das Gemüse an Schneidemaschinen zu Standard-Schnitten verarbeitet. In der Manufaktur produzieren die Mitarbeiter Sonderaufträge wie beispielsweise Gemüse-Sticks. CON-PRO arbeitet den Küchen zudem mit geschnittenen Kräutern wie Petersilie und Schnittlauch zu.

Der FRUCHTHOF NORTHEIM hat in hochwertige Maschinen aus Edelstahl investiert. Moderne neue Schneidemaschinen schonen das Gemüse und verbessern die Qualität. Die neue Eiswassermaschine kühlt die Ware. Eine neue Rampe beschleunigt die Beladung der LKWs und verbessert die Kühlkette.

Die besondere Frische der Ready Cuts von CON-PRO hat noch weitere Gründe: das enge Zeitfenster der Produktion und die zuverlässige Logistik. Bestellungen, die bis Mittag beim FRUCHTHOF NORTHEIM eingehen, werden noch tagsüber verarbeitet, gelangen abends per LKW zu den Umschlagshallen vom FRUCHTHOF und werden morgens beim Kunden ausgeliefert – alles in weniger als 24 Stunden und in einer geschlossenen Kühlkette.

REDAY CUTS – so geht Frische!

Aufwärts zum vollautomatischen Verwiegen inkl. Verpacken ...

... horizontales Verwiegen der knackig-frischen Salatblätter.

Vorkommission der verpackten Ready Cuts-Artikel.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Fuhrpark kontinuierlich erneuert

Die Logistik macht's: Moderne LKWs sind entscheidend für die zuverlässige Zustellung der Ware und eine geschlossene Kühlkette. Der FRUCHTHOF NORTHEIM liefert mit der Flotte des Tochterunternehmens Frische-Logistik Northeim aus. Die Wagen werden kontinuierlich erneuert – selbstverständlich umweltgerecht nach EURO 6.

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

KRÄUTER

KARTOFFEL-PRODUKTE

MISCHSALATE

READY CUTS

MOLKEREI-PRODUKTE

FEINKOSTSALATE

ANTIPASTI

PFANNENGEMÜSE

WURST / SCHINKEN

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