SOMMER 2018

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

FRUCHTHOF NORTHEIM

Erdbeeren

Halbiert oder geviertelt – neue Verarbeitungsmaschine bei CON-PRO in Salzwedel

Neue Napuro-Feinkostsalate – Verkostung beim FRUCHTHOF NORTHEIM

- **KRÄUTER AUS DER KRÄUTERHAUPTSTADT**
  Die Gartenbauzentrale in Papenburg
- **SOMMERFANTASIEN**
  Kreatives Kochen mit Torben Glaser
- **PRODUKTVIELFALT**
  von Rohware, Obst und Gemüse bis Convenience – von Ihrem Frische-Vollsortimenter

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Mark Zimmermann

Ist sie nicht herrlich – die Erdbeer-Saison? Wir Fruchtgroßhändler können einmal mehr zeigen, was wir unter einer **Frucht-Komplett-Lösung** verstehen. Unseren Kunden bieten wir erstklassige Rohware von Lieferanten aus Süd- und Norddeutschland oder Nachbarländern und die Saison wird dank neuer Sorten immer länger. Das Fruchtfleisch ist wunderbar zart, von attraktiver Farbe und intensivem Aroma. Erdbeeren sind Verbrauchers Lieblinge! Auch außerhalb der klassischen Saison haben wir stets Erdbeeren im Sortiment.

Gleichzeitig bieten wir Gastronomen, Bäckereien, Caterern und Eiscafés entkelchte, halbierte oder geviertelte Früchte an – superfrisch und ohne personalintensive Arbeit (siehe Seite 7). Hinzu kommen fertige Obstsalate mit Erdbeeren bis hin zu erstklassigen Erdbeerfruchtpürees unserer Gastro-Marke „Ponthier“. Die Erdbeere ist nur ein Beispiel für die (Verarbeitungs-) Vielfalt bzw. die Frucht-Komplett-Lösungen, die Ihnen der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet. Ob Erdbeere, Tomate, Kartoffel oder Ananas – wir Verkäufer fragen immer gerne: „Welche Verarbeitungsform hätten Sie denn gerne?“

Herzliche Grüße
Ihr

Mark Zimmermann
Verkaufsberater

NEUE FEINKOSTSALATE UND BROTAUFSTRICHE

Verkostung beim FRUCHTHOF NORTHEIM – Produkte werden immer vielfältiger und raffinierter – ohne Zusatzstoffe

Dirk Nagora (siehe Titelbild unten links) bei einem Verkostungstermin in Northeim. Einhelliges Lob bekommt der Key-Accounter der Firma Kühlmann: lecker, bester Gechmack, **frei von Zusatzstoffen!**

Feinkostsalate	Brotaufstriche
Bulgursalat Casablanca Bulgursalat mit Kürbis und Kürbiskernen, orientalisch abgeschmeckt mit Anis, Knoblauch, Zimt und Curry	***Hummus Pikant*** Orientalische Spezialität aus Kichererbsen und Sesam, pikant gewürzt mit Paprika und Sambal Olek
Quinoasalat Dubai Quinoasalat mit Linsen, raffiniert verfeinert mit Honig und Rosinen – mit einer leicht süßlichen Note	***Gelbe Linsen*** Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Gelbe Linsen – verfeinert mit Curry, geröstetem Sesamöl und Anis
Couscoussalat Tunis Couscoussalat mit Kichererbsen, Kapern und schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern und Zitrone	***Rote Bete*** Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Rote Bete – verfeinert mit Zuckerrübensirup, Apfelsaft und Kräutern
Geflügelsalat Saigon Klarer Geflügelsalat mit gebratenem Hähnchenbrustfleisch und Paprika, verfeinert mit Honig, Mango-Chutney und Sesam	***Süßkartoffel*** Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Süßkartoffel – abgeschmeckt mit Sesam, Limettenpüree und Chili
Geflügelsalat Bangkok Mit gebratenem Hähnchenbrustfleisch und viel Gemüse (Weißkohl, Paprika), für die thailändische Note sorgen Ananas, Ingwer und Curry	***Guacamole*** Avocadocreme mit 88 % Avocado-Anteil, köstlich abgeschmeckt und verfeinert mit Tomaten, Limetten, Knoblauch und Chili

FRISCHE KRÄUTER AUS DER KRÄUTERHAUPTSTADT

Kräutertöpfe und Gurken von der Gartenbauzentrale in Papenburg

Ganzjährig 20 Grad Celsius: Basilikum-Anbau in einem Gewächshaus der Gartenbauzentrale in Papenburg.

Basilikum wächst in großen Treibhäusern das ganze Jahr bei angenehmen 20 Grad Celsius. Schnittlauch gedeiht dagegen auf Feldern. Zwei Beispiele der beliebtesten Kräuter aus der Gartenbauzentrale in Papenburg – der Kräuterhauptstadt Deutschlands. Der Kräuterlieferant vermarktet jedes Jahr 90 Millionen Kräutertöpfe. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bezieht von hier frische Kräuter in hervorragender Qualität.

60 verschiedene frische Kräuter

Die Gartenbauzentrale ist eine Genossenschaft von 44 Gärtnereien. Auf 1 Million Quadratmetern baut der deutsche Marktführer 60 verschiedene frische Kräuter an:

- Klassiker wie Petersilie, Dill oder Basilikum
- Staudenkräuter wie Majoran, Oregano oder Rosmarin
- Besonderheiten wie Ananassalbei, Waldmeister oder Zitronenmelisse
- Kurioses wie Colakraut, Lakritztagetes oder Pilzkraut

Starkes Qualitätsmanagement

Die nach IFS-Logistics, DIN EN ISO 9001, GlobalGAP und QS zertifizierten Kräuterspezialisten tun viel für ihre Qualität: Klima-Computer steuern die Temperatur und Feuchtigkeit in den Treibhäusern, eine Schnittlauch-Waschanlage verhindert Erde an den Pflanzen, es gibt Audits, Haltbarkeitstests sowie Analysen externer Labore.

Gurken aus dem Emsland

Neben Kräutern bezieht der FRUCHTHOF auch Salatgurken von der Gartenbauzentrale. Über zwanzig Gartenbaubetriebe kultivieren frische Gurken. Mit 35 Millionen verkauften Salatgurken im Jahr sind sie Marktführer in Deutschland.

Gurkenanbau beim Marktführer in Deutschland: Blick in ein Gewächshaus.

Fordern Sie unsere Sortimentsübersicht zu frischen Kräutern an: Wenden Sie sich bitte an unser Verkaufsteam.

KREATIVES KOCHEN

Sommer-Leichtigkeit: neuer Genuss mit Fenchel, Grapefruit, Avocado und Erdbeeren

Der Sommer hat ein besonderes Lebensgefühl: An heißen Tagen wünscht man sich leichten Genuss mit knackiger Frische auf dem Tisch. Kreativ-Koch Torben Glaser hat exklusiv für Quattro Stagioni kulinarische Highlights für lange Sommertage kreiert. Viel Inspiration und Vergnügen beim Nachkochen!

Edel komponiert: gebratene Dorade mit Rosmarinkartoffeln.

Gebratene Dorade und Rosmarinkartoffeln

Die Kartoffeln im Salzwasser kochen, abgießen und abdämpfen lassen, in der Zwischenzeit die Dorade säubern und salzen. Nun von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 160 °C 10-12 Minuten garen. Die Kartoffeln halbieren und in etwas Öl goldbraun anbraten mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch verfeinern.

Avocado & Grapefruit

Grapefruits filetieren und beiseite stellen. Aus den Trennhäuten den Saft auspressen. Grapefruitsaft, Honig, Senf, Balsamico und Öl verrühren, die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fruchtfleisch von den Avocados zu Schiffchen schneiden und mit der Vinaigrette mischen. Mit dem Rest die Wildkräuter marinieren.

Farbenfroh: Avocado & Grapefruit.

Hingucker: Fenchel im Salzteig.

Fenchel im Salzteig

Für den Salzteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und den Fenchel einschlagen und bei 180 °C ca. 1 Stunde in Ofen garen. Den Fenchel aus dem Salzteig brechen.

Erdbeer-Granite

Die Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und passieren. Dann Zucker und Zitronensaft zugeben und in einer flachen Schale im Tiefkühler gefrieren lassen. Gefrorene Masse mit einer Gabel aus der Schale kratzen – und genießen!

Aroma-Kick: Erdbeer-Granite.

TORBEN GLASER

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

ZUTATEN

Gebratene Dorade und Rosmarin-kartoffeln

- 4 Doraden
- 600 g Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- etwas Rosmarin, Thymian & Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Fenchel im Salzteig

- 2 Sück Fenchel
- 200 g Salz
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- ca. 80 g Wasser

Avocado & Grapefruit

- 3 Stück Avocado
- 2 Stück Grapefruit
- Wildkräuter
- Weißer Balsamico & Traubenkernöl
- 1 Teelöffel Senf „Henrys Echter“ von der Einbecker Senfmühle
- 1 Esslöffel Honig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Erdbeer-Granite

- 300 g Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- Saft einer Zitrone

HERZENSANGELEGENHEITEN AUF SECHS FLAMMEN

Gutenbergterrassen – entspanntes, gepflegtes Speisen in schöner Lage der Universitätsstadt Göttingen

Ute und Thomas Amenda sind authentisch und bieten Wohlfühlatmosphäre – hier mit Verkaufsberater Mark Zimmermann vom FRUCHTHOF NORTHEIM (links) auf der schönen Terrasse.

„Wer die Herzen seiner Gäste entflammen und brennen lassen will, muss selber seinen Beruf zur Herzensangelegenheit machen". Ute Amenda ist eine typische Gastronomin aus Leidenschaft – seit 35 Jahren. In dieser Zeit hat sie in Göttingen mehrere Speiselokale ins Leben gerufen, erfolgreich geleitet und in treue Hände weiter gegeben. Das jüngste Projekt sind seit 2016 die „Gutenbergterrassen". Wunderschön schmiegt sich die Anlage mit dem einladenden Außenbereich in eine ruhige Gegend in Göttingens Ostviertel. „Nach der Umbaupause war das erste Jahr gar nicht leicht, damit die Menschen zu uns kommen", ergänzt Thomas Amenda, der neben seinem Job im kaufmännischen Bereich, dennoch mit viel Zeit und Leidenschaft seine Frau abends unterstützt. Viel Engagement und Herzblut hatte das Ehepaar in die Komplettrenovierung reingesteckt und ist in der Nachbarschaft von Tür zu Tür gegangen. „Plötzlich kam der Umschwung, durch die beste Werbung überhaupt – Mund-zu-Mund-Propaganda", freut sich das Paar.

Zu Hause ist, wo der Wirt dein „wie immer" kennt

Heute begeistern sich die Stammkundschaft und Tagesgäste für immer wieder Neues, das in der Küche auf sechs Flammen kreiert wird: Bodenständiges, Saisonales und mit den beliebten Flammkuchen aus dem Steinofen on top. Zahlreiche Events, viele mit Live-Musik, sowie Grillpartys sorgen für Abwechslung und familiäres Flair. Manche Stammgäste bekommen gleich „wie immer" ihre Spezialität serviert: Sauerfleisch selbstgemacht, von Ute Amendas Mutter und deshalb einzigartig.

„Die Gutenbergterrassen sind ein perfektes Beispiel für klassische Einzelgastronomie ohne eine Franchisekette im Hintergrund", weiß Mark Zimmermann, Verkaufsberater vom FRUCHTHOF NORTHEIM. „Hier können wir gezielt unser gesamtes Frischeprogramm aus Obst und Gemüse einbringen." Wie für gute Gastronomen typisch endet ein Gästebesuch mit der persönlichen Begleitung der Wirtsleute bis zur Eingangstür. „Das Wichtigste nehmen unsere Gäste nicht nur im Magen, sondern auch im Herzen mit: Hier fühlen sie sich wohl!"

Gutenbergterrassen
Gutenbergstr. 32, Göttingen
Apr - Aug: sonntags - freitags,
Sep - Apr: montags - freitags,
jeweils ab 17.00 Uhr
www.gutenbergterrassen.de

VOM FELD BIS ZUM BÄCKER IN 48 STUNDEN

Neue Verarbeitungsmaschine von CON-PRO in Salzwedel für Erdbeeren – ein Maximum an Frische und Qualität

Behutsam wird jede Erdbeere in die Schnittaufnahme gelegt, dabei fällt natürlich ein prüfender Blick auf die leckere Frucht. Je nach Kundenauftrag werden die Früchte dann halbiert oder geviertelt.

Die verarbeiteten Stücke in Schalen...

...werden foliert und etikettiert. Abteilungleiterin der Feinarbeit Tatjana Wojtyra-Blasczyk.

In der Saison lechzen die Kunden in den Bäckereien nach frischem Erdbeerkuchen. Halbiert oder geviertelt zieren die roten Früchte den himmlischen Genuss auf dem Backblech. Entsprechend riesig ist die Nachfrage der Backbetriebe und anderer Kunden nach einer frischen, vorverarbeiteten Ware, die sofort einsatzbereit ist.

Verlängerte Saison

„Die heimische Erdbeersaison ist viel ausgedehnter als früher – sie startet eher und endet später“, weiß Frank Glaue. Der Geschäftsführer der CON-PRO GmbH im altmärkischen Salzwedel begründet u.a. damit die Investition in eine der modernsten Erdbeer-Verarbeitungsmaschinen. Seit Mai entkelcht und schneidet die Anlage unentwegt kiloweise die täglich frisch angelieferte Freiland- und Kulturware (Kaliber 35+ mm). Mit nur sechs Personen schafft die Anlage das, was früher rund zwei Dutzend Mitarbeiter abliefern konnten.

Abschließende Qualitätsendkontrolle durch Yahya Menasra gemeinsam mit Frank Glaue direkt am Einfuhrband vor der Verarbeitung.

270 Messer

Bis zu 270 ultrascharf geschliffene Edelstahlmesser leisten absolute Präzisionsschnitte, wobei ein spezieller „Zangenschnitt“ die Frucht erst mal entkelcht. Die fertig geschnittene Ware wird dann sofort in Schalen abgepackt und foliert. „Wir haben beim Hersteller unsere Schnitterfahrungen konzeptionell einbringen können. Die Maschine ist für unsere Bedürfnisse maßgeschneidert“, erläutert Frank Glaue.

Unter 48 Stunden

Die Erdbeere ist eine sehr empfindliche Frucht. Es zählen Frische, Tempo und Qualität. Nur eine lückenlose Kühlkette stellt sicher, dass die Ware beim Kunden in einem 1A-Zustand ankommt. Diese Zeitspanne liegt bei unter 48 Stunden – von der Strauchernte, über die Verarbeitung bei CON-PRO bis zur Anlieferung beim Kunden.

Leistungsstarke Maschine

- entkelchen, halbieren, vierteln
- bis zu 400 kg pro Stunde
- hohe Kapizität
- maximal flexibel
- Schnittservice für
  - Backbetriebe
  - Gastronomie
  - Caterer
  - Eiscafés

Haben Sie Interesse an geschnittenen Erdbeeren – oder anderem Obst und Gemüse? Wenden Sie sich bitte an unser Verkaufsteam.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Peter Ewerlin seit 25 Jahren beim FRUCHTHOF NORTHEIM

Erfolgreich: Peter Ewerlin ist seit dem 1. April 2018 genau 25 Jahren beim FRUCHTHOF NORTHEIM beschäftigt. Firmeninhaber Lutz Hasenbeck dankte ihm mit einem Präsent, einer Ehrenurkunde der Industrie- und Handelskammer und einem Blumenstrauß. Peter Ewerlin leitet die Marketing- und Vertriebsabteilung, ist Qualitätsmanagementbeauftragter und Vorsitzender des HACCP-Teams. Zudem ist er verantwortlich für die Sicherstellung einer bedarfsgerechten Vertriebs- und Logistikstruktur und den Ausbau der Absatz- und Ergebnisentwicklung.

Jubilar und Unternehmerfamilie (v.l.n.r.):
Nils Hasenbeck, Peter Ewerlin mit Lutz, Ursula und Marc Hasenbeck.

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