FRUCHTHOF NORTHEIM

WINTER 2016/2017

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

Die Zitrusprodukte rollen heran

Reichlich Vitamin C und Topqualitäten mit Orangen, Clementinen und Co. für den Winter, z.B. von der Premiummarke La Comba (Lisa Kleßen und Meike Ellies im Frischelager Northeim)

Tex-Mex-Küche – modern mit eigenen Rezepturen
"Locorito": das angesagte Restaurant in Hannovers Nordstadt.

- **DIE BESTEN CLEMENTINEN DER WELT!**
  Wunderbarer Geschmack: Zitrus von "La Comba" aus dem Süden Spaniens
- **FEINKOST IM WINTER**
  So gut schmeckt die kalte Jahreszeit
- **FLAMMKUCHEN KREATIV**
  Küchenparty im Freizeit In

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Nils und Marc mit Vater Lutz Hasenbeck.

Ein Jahr außergewöhnlicher Ereignisse geht zu Ende. Flüchtlingsdramen, Terrorismus, politische und wirtschaftliche Probleme um uns herum (Russland, Türkei, Syrien, Brexit und auch die Wahlen in den USA) haben uns beschäftigt und beunruhigt.

Die nächsten Monate werden für erhebliche Veränderungen des bisherigen Weltbildes sorgen.

Auch wir vom FRUCHTHOF NORTHEIM leben mit täglichen Veränderungen und neuen Anforderungen in der Ernährung und Versorgung mit Frische-Produkten.

Dienstleistungen rund um die Uhr werden von uns für Sie gelebt und täglich bestmöglich gemeistert. Mit unserer langjährigen Erfahrung beobachten wir ständig die Produktion regional und in aller Welt. Nur hochwertige und ständig kontrollierte Produkte finden Einzug in unser Sortiment.

Unsere Logistik ist stets auf dem neuesten Stand – in der Lagerung und im Fuhrpark. Somit geben wir Ihnen die Sicherheit, stets Spitzenprodukte mit perfektem Service zu erhalten. Für Ihre faire Partnerschaft und das uns entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns ganz herzlich.

Ihnen, Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Ihren Familien wünschen wir eine gesegnete Weihnacht und für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen

Lutz, Marc und Nils Hasenbeck
Geschäftsführung der
UNTERNEHMENSGRUPPE
FRUCHTHOF NORTHEIM

SPEISE DER GÖTTER

Saison-Tipp: Granatapfel – die dunkelrote Verführung

Jetzt frisch und reichlich beim Fruchthof Northeim!

Den Granatapfel nennt man auch die „Speise der Götter“. Die Götter müssen einen guten Geschmack gehabt haben: Die Frucht verbindet exotische Süße und delikate Säure verführerisch miteinander. Die saftigen Samen schmecken gut zu Süßspeisen wie auch zu Wildgerichten.

Der Granatapfel stammt West- bis Mittelasien. Heute wird die Frucht vor allem im Mittelmeerraum und im nahen Osten kultiviert. Profi- und Hobbyköche dürfen sich beim Granatapfel und seinen fruchtig-roten Kügelchen gerne kreativ ausleben – nicht nur bei orientalischen Gerichten: Lamm mit Granatapfelsauce, ein farbenfroher Salat aus Granatapfel-Orangen-Feldsalat, oder ein Granatapfel-Minze-Prosecco.

Lieben Sie es lieber süß? Dann sind Granatapfel-Desserts genau das Richtige für Sie: Ricotta mit Mandeln und Granatapfel, Honig-Crêpes mit Granatapfel oder Bananenquark mit Granatapfel.

Besonders die dunkelroten Sorten sind beliebt.

Mit „Herzblut“ angebaut: spanische Premium-Clementinen der Marke La Comba.

„KÖNIGIN DER CLEMENTINEN“

Die Zitrus-Premiummarke „La Comba“ – Tipp: Clementine „Clemenules“

Provinz Castellón an der spanischen Mittelmeerküste – der Levante: Hierher wurde die Kunst der Zitrus-Kultur von den Arabern im 8. Jahrhundert gebracht. Doch erst tausend Jahre später entstanden die großen Zitrus-Plantagen. Von hier kommen ganz besondere Zitrus-Früchte: „La Comba“ – die Premium-Clementinen vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

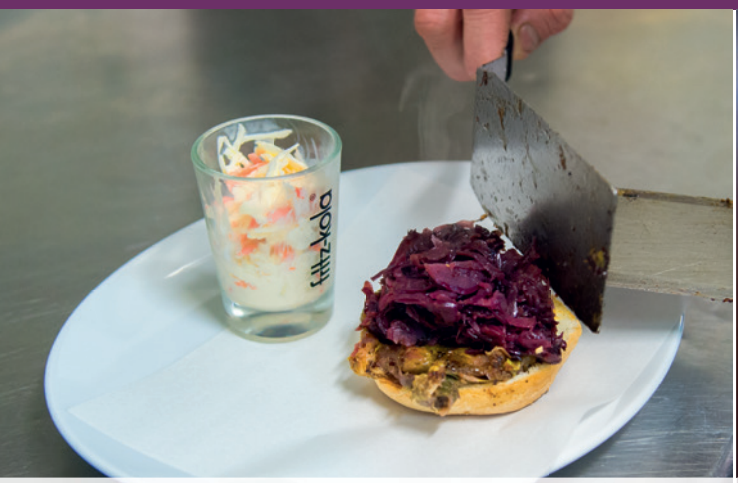
Aus dieser mediterranen Region stammt die Sorte Clemenules. Der Name kommt vom Ort Nules, wo man diese spontane Mutation entdeckte und weiter züchtete. Heute ist diese Sorte die „Königin unter den Clementinen.“ Diese Frucht vereint wunderbar aromatischen Geschmack mit zartem Fruchtfleisch. Das Schöne: Die Hauptsaison reicht von Ende Oktober bis Ende Januar – also in den Monaten, in denen Zitrus besonders gefragt ist.

Die Früchte von „La Comba“ reifen auf besonderen Plantagen: Hier sind die Böden, die Niederschläge und die Sonneneinstrahlung perfekt. Genauso wichtig sind aber auch die Sorgfalt, Hingabe und Liebe mit denen die Erzeuger mit den Bäumen umgehen.

Das wahre Geheimnis für den Erfolg dieser Premium-Clementinen ist das Herzblut mit dem die Menschen die Früchte anbauen: Die gesunden Früchte reifen, damit Menschen sie genießen. Die Menschen, die in den Plantagen arbeiten sind überzeugt, dass sich der Jahrhunderte lange historische Weg dieser Zitrusfrüchte aus Südostasien bis Gibraltar, Nules bis zu den Verbrauchern lohnte. Für diese Leidenschaft steht die Premium-Marke „La Comba“.

Exklusive Marke

Die Marke „La Comba“ wird von der Firma Kolosal Fruits S.L. vertrieben und nur an wenige ausgesuchte Betriebe bzw. Standorte geliefert. Qualität geht hier ganz klar vor Quantität. Kunden wissen, dass sie Spitzenware bekommen. Die Saison wird erst eröffnet, wenn die Ware optisch und geschmacklich den hohen Qualitätsmaßstab erreicht. Im Verlauf der Saison kann es durchaus passieren, dass die Ware knapp ist und gerecht auf alle Kunden verteilt werden muss. Das ist jedoch zum Glück nur selten der Fall – den guten Kontakten des FRUCHTHOF NORTHEIMs sei Dank. Ob Gastronom oder Einzelhändler: Mit dieser Marke setzen Sie Akzente und bieten Gästen wie Kunden etwas Exklusives.



Kreativ und köstlich: vorgeschnittener Rotkohl kommt auf den Burger.

Wolf Linke-Frohwein: in Hardegsen kreiert er neue kulinarische Ideen.

BURGER – *GANS* ANDERS

Kreative Kohl-Küche im Winter: Wolf Linke-Frohwein bringt im „Wolfs Burger" neue Ideen mit Rotkohl auf den Tisch

Nein, ist nicht verschrieben: Gans! Die gibt es nämlich bei „Wolfs Burger" – passend zur Wintersaison. „Natürlich mit selbst verfeinertem Rotkohl", erklärt Betreiber Wolf Linke-Frohwein, der sein kleines, feines Burger-Lokal im beschaulichen Hardegsen am Sollingrand betreibt. Der „Pulled Goose Burger" wird auf einem Rosenkohl-Gemüsebeet drapiert, dazu der besagte Rotkohl (vorgeschnitten geliefert vom FRUCHTHOF NORTHEIM), gebratene Zwiebeln, mit einem Serviettenkloß als „Deckel" versehen und im Brioche-Brötchen dargereicht. „Ich kenne meine Lieferanten aus meiner Region alle namentlich", betont der gelernte Koch (zunächst Burg Hardenberg, dann einige Jahre quer durch Deutschland gereist). Kreativ und immer mal was Neues, passend zur Saison, dafür reisen Burger-Fans bis aus Kassel, Hannover oder Nordhausen an und hinterlassen auf Facebook begeisterte Kommentare. „Kreative Küche auf dem Land – solches Engagement unterstützen wir gern", versichert Christian Kuß Verkaufsberater beim FRUCHTHOF, der den BurgerKoch mit frischem Gemüse und Obst versorgt. Auch der Burger geht also mal „Gans anders"!

Kohl ist wieder hip

Plötzlich ist das gesunde Traditionsgemüse aus unseren Regionen wieder angesagt: Köche inszenieren Grünkohl, Wirsing, Chinakohl oder Rosenkohl kreativ neu, und zeitgemäß leicht. Mediterrane Kohl-Schinken-Pasta, Wirsing-Nudel-Strudel, Spitzkohl-Flammkuchen, Grünkohl-Auflauf – beim Kohl darf man sich kreativ ausleben. Unkonventionelle Ideen kommen bei eingeschworenen Kohl-Fans genauso gut an wie bei jungen Menschen, die auf kulinarische Entdeckungsreise gehen möchten. Lust klassische Kohlsorten mit asiatischer oder südamerikanischer Küche zu verbinden? Fusionküche liegt weiterhin im Trend.

Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet viele Kohlsorten jetzt von heimischen Lieferanten oder den nahen Niederlanden. Mit dieser knackig frischen Ware überzeugen traditionell deftige Speisen genauso wie moderne Lifestyle-Gerichte.

Leicht, modern und kreativ: Wirsing mit Fisch und Bacon.

FEINKOST IM WINTER

So gut schmeckt die kalte Jahreszeit

Der Winter hat kulinarisch ganz eigene Qualitäten: Jetzt gibt auch bei der frischen Convenience saisonale Aktionen mit exklusiven Angeboten. Bereichern Sie Ihre Speisekarte mit unseren Feinkost-Ideen – Ihre Gäste werden sich freuen!

Sahneheringsfilet

Heringsfilets (40 Prozent) ohne Haut mit Äpfeln in Sahnemayonnaise (14-16 Stück). *2 kg*

Panna Cotta

Das berühmte italienische Dessert: Sahnecreme mit Vanillearoma. Gönnen Sie und Ihren Gästen sich diesen besonderen Genuss. *1 kg*

Maronen

Das einmalige Aroma des Winters – nahrhaft und beliebt: geschälte und gekochte Maronen.
12 x 500 g

Bratapfelquark

Ein cremiger Genuss in den Wintermonaten: 20 Prozent hochwertiger Speisequarkzubereitung mit Äpfeln und Rosinen. *5 kg*

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

Das Weihnachts-Käse-Sortiment

Weihnachtskäse

60 Prozent naturgereifter Schnittkäse, gewachst. *1,0 kg / Laib*

Grana Padano

Der Klassiker unter den Hartkäse-Sorten! Kuhrohmilch aromatisch-pikant: 32 Prozent Hartkäse aus der Po-Ebene. *2,0 kg*

Erlesene Käseauswahl: Le Gourmet

Geramont, St. Albray, Chaumes, Fol Epi, Chavroux, Bresso, St. Agur und Rambol. Käsepicker als Präsentationshilfen sind beigefügt. *2,7 kg*

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

Lust auf eigene Ideen: Andreas Oldenburger (Mitte) mit André Schilling, Verkaufsberater FRUCHTHOF NORTHEIM.Carina serviert den Burrito mit „Ihrer" Käsesoße.

ALLES TACO UND BURRITO!

Angesagt: neue Tex-Mex-Küche in Hannovers Nordstadt

LOCORITO
FINEST BURRITOS & TACOS

Die ganze Geschmackswelt der Tex-Mex-Küche in einer Hand – das genießt, wer im „Locorito" texanisch-mexikanische Klassiker bestellt. Der neue Gastro-Treff von Inhaber Andreas Oldenburger in Hannovers Nordstadt ist höchst angesagt. Hier im neuen Szene-Viertel am Engelbosteler Damm stehen die Gäste gern mal an der Theke an, um sich frische Burritos oder Tacos zusammenstellen zu lassen. Eine breite Auswahl an Salsas verleiht Rind-, Schweine oder Hühnerfleisch z.B. von der Landschlachterei Dettmers aus der Gemeinde Wedemark genau die Note, die das pikant-herzhafte Tex-Mex-Geschmacks-erlebnis ausmacht.

Aus eigener Rezeptur

Umwerfend: Mango-Salsa oder „Pico de Gallo". Die Salsa aus Tomaten (wenig Saft ziehende!), frischem Koriander, Reis, Bohnen, Limettensaft, Salz und Tomatillos verde zieht montags bis samstags scharenweise Hungrige in das vom angesagten „Industrie-Chic" geprägte Lokal. Oldenburgers Händchen für das besondere Interieur, wie die großen Original 1940er-Jahre Hängeleuchten (Oldenburger: „habe selbst oft mitgeschraubt und gelötet") verleihen der Esskultur das besondere Flair, das die Gäste so lieben. Oder ist es die Käßesoße von Carina, die die Mitarbeiterin derzeit als Winter-special kreiert hat? Der Mezcal oder gar das Bier aus der Nordstadt?...

Das Locorita ist einzigartig

Das Restaurant bietet von allem etwas. Obst und Gemüse, als weitere Frischegaranten, die auch Vegetarier unter Burrito-Freunden begeistern, liefert regelmäßig der FRUCHTHOF NORTHEIM via Niederlassung Braunschweig.

Mehr Infos bei Facebook:

Locorito Finest Burritos & Tacos

Vom Key-Accounter der Automobilindustrie zum Gastronom Locorito-Inhaber Andreas Oldenburger mit Carina, Anika und Matthias.

IM REICH KULINARISCHER GENÜSSE

Szene-Treff: Küchenparty im Göttinger Freizeit In

Exzellente kulinarische Genüsse zu besonderen Events: Regelmäßig lädt das Göttinger Tagungs und Event-Hotel „Freizeit In“ zu kulinarischen Höhenflügen – zuletzt am 4. November 2016. In der Küche erarbeiteten erneut verschiedene Köche ganz unterschiedliche Gerichte.

Mit am Start war Christian Kuß, gelernter Koch und Verkaufsberater beim FRUCHTHOF NORTHEIM. Er interpretierte für die Gäste einen elsässischen Klassiker ganz neu: Flammkuchen. Sein Rezept verrät er exklusiv den Lesern von Quattro Stagioni.

Das Team vom FRUCHTHOF NORTHEIM: Maria Ruiz, Dominik Schneegans, Christian Kuss und Lisa Marie Merfert.

David Ahr, Küchenchef im Freizeit In.

Köche unter sich: Christian Kuß (Fruchthof Northeim), Stephan Schmidt (Chefpatissier vom Freizeit In) und Torben Glaser (Küchenchef Planea Basic).

Ansprechendes Ambiente am Buffet im Freizeit In.

Flammkuchen à la Christian Kuß

Zutaten für den Teig: 175 ml Buttermilch ,½ Würfel Hefe (21 g), 300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, ½ TL Salz

Zutaten für den Belag: 350g Kürbisfruchtfleisch z. B. Hokkaido, 200 g Apfelspalten, 125 g Schafskäse, 50 g Wallnüsse, 2 Zwiebeln, 1 Zweig Rosmarin, 300 g Schmand, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Hand voll Rucola, 150 g Parmaschinken in Scheiben 2 EL Olivenöl

Zubereitung
Die Buttermilch leicht erwärmen und die Hefe einrühren. Mehl mit dem Salz mischen, die Hefe-Buttermilch zugießen, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zurück in die Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Währenddessen das Kürbisfruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und hacken. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 Stücke teilen und jeweils auf bemehlter Fläche zu dünnen ovalen Fladen rollen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren und auf die Fladen streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Zwiebeln und Kürbisscheiben darauf verteilen. Mit dem Rosmarin bestreuen.

Die Flammkuchen im Ofen (unten) ca. 15 Minuten hellbraun und knusprig backen. Währenddessen den Rucola waschen und trocken schütteln.
Die fertigen Flammkuchen mit Rucola und Schinken belegen, pfeffern, mit dem Öl beträufeln und servieren.

KUNDENAUDITS

Einblick in die Arbeitsweisen

Im Fruchtgroßhandel ist dies Standard: Immer wieder führen Kunden vom FRUCHHOF NORTHEIM eigene Audits vor Ort durch. Dabei prüfen sie, ob ihre selbst festgelegten eigenen Spezifikationen eingehalten werden. „Die Auditoren sind bei uns willkommen“, so Peter Ewerlin, Leiter des Qualitätsmanagements beim FRUCHTHOF NORTHEIM. „Gerne geben wir Einblick in unsere Arbeitsweisen und Prozesse.“ Der FRUCHTHOF NORTHEIM ist u.a. zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008, IFS Wholesale auf höherem Niveau sowie QS und Bio.

Auditcheckliste Lieferpartner — FB VI.-6.2

Kriterien		A 20 P	B 15 P	C 10 P	D 0 P	N/A	Bemerkungen
3.10	Sanitärräume (Anzahl, baulicher Zustand, Sauberkeit)	X					
3.11	Spender - Handreinigung (an Wand angebracht)	X					
3.12	Einmalhandtücher und Abfallbehälter	X					
4. Lagerung							
4.1	Sauberkeit/Ordnung (Verpackungsreste & -rechnerei)	X					
4.2	Wareneingangs- und -ausgangskontrolle (Protokolle)	X					
	Gibt es Vorgaben für Eingangskon-						

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

FRUCHTIGE GESCHENKKÖRBE

Ein runder Geburtstag? Ein Dienstjubiläum? Oder vielleicht ein frischer Gruß an eine rüstige Rentnerin? Anlässe gibt es genügend, einen Früchtekorb zu verschenken – sei es mit Gemüse, mit Obst oder gemischt mit Obst und Gemüse.

Dominik Schneegans, Lisa Kleßen und Meike Ellies stellen für Sie gern etwas zusammen (v.l., Telefonverkauf 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 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