

KOPE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Genuss auf hohem Niveau

Unsere High-Convenience-Produkte
bieten beste Qualität und Vielfalt

Mehr ist mehr: Die bunte Vielfalt der Levante-Küche

Weniger ist mehr: Wie moderne Verpackungen Ressourcen schonen

Neue kulinarische Höhepunkte

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Herbst steht vor der Tür und mit ihm die lang ersehnte Erntezeit. Vor allem die Apfelernte läuft nun auf Hochtouren, die Lager beginnen sich zu füllen und garantieren so frisches und knackiges Obst für die nächsten Monate. Doch der goldene Herbst ist auch die Zeit der Kürbisse, und auch einige Kohlsorten wie Grünkohl oder Rosenkohl haben nun Saison. Und wer es knackig mag, der kann sich nun auf die Ernte von frischen Walnüssen und Haselnüssen freuen.

Aber nicht nur Obst und Gemüse werden momentan geerntet, auch in den Weinbaugebieten Deutschlands beginnt die Weinlese, und damit steigt auch die Vorfreude auf den diesjährigen Jahrgang der hiesigen Qualitätsweine – schließlich gehört ein guter Tropfen für viele Menschen zu einem guten Essen dazu.

Apròpos gutes Essen: Der Trend um die Levante-Küche hält auch in diesem Jahr noch immer an. Kein Wunder, sind die kleinen kulinarischen Köstlichkeiten doch vielfältig und wunderbar kombinierbar. Mehr über den geselligen Trend lesen Sie hier in der aktuellen Ausgabe des KOPFSALATES.

Das Thema Genuss schreiben wir übrigens dieses Mal besonders groß und stellen Ihnen unsere High-Convenience-Produkte vor. Hier vereinen sich herausragende Qualität, raffinierter Geschmack und bequeme Zubereitung. Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Angebot inspirieren und überzeugen, denn besser und einfacher geht es wirklich nicht.

Besser für die Umwelt hingegen sind die neuen modernen Verpackungsmöglichkeiten von Lebensmitteln. Wir schauen in dieser Ausgabe mal darauf, wie nachhaltig die neuen Verpackungen sind und wie smarte Verpackungen dabei helfen können, Ressourcen zu schonen.

Diese und weitere Themen finden Sie in dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen eine packende Lektüre,

herzlichst,

Ihr
Carl Friedrich



GRÜSSE AUS DEM MORGENLAND

ORIENT IM TREND



Der Hype um den Food-Trend der Levante-Küche ist auch in diesem Jahr ungebrochen. Verständlich, sind die orientalischen Leckereien doch nicht nur unglaublich lecker und abwechslungsreich, sondern bringen eine große Portion Entschleunigung in unseren Alltag. Grund genug für uns, Ihnen die kulinarische Auszeit ans Herz zu legen.

Woher kommt die Levante-Küche?

Levante kommt vom französischen Wort „levant“, was eigentlich „Sonnenaufgang“ bedeutet, aber mittlerweile als Begriff für das „Morgenland“ verwendet wird. Dementsprechend liegen die Wurzeln der Levante-Küche an der östlichen Mittelmeerküste, also in Ländern wie Libanon, Israel oder Jordanien. Ausgehend von der jungen, kreativen Gastro-Szene Israels, die mit hochwertigen Zutaten und neuen Impulsen die traditionsreiche Küche wiederentdeckt hat, eroberte die Levante-Küche schnell die angesagten Metropolen auf der ganzen Welt.

Kulinarische Geselligkeit

Im Fokus der Levante-Küche stehen die „Mezze“. Das sind kleine Gerichte (von der Portionsgröße her eher Vorspeisen ähnlich), die zusammen serviert werden und so einen abwechslungsreichen und unvergesslichen Abend mit Freunden und Familie garantieren. Die oftmals vegetarischen Speisen bieten eine Fülle kulinarischer Abwechslung und das gemeinsame Teilen sorgt für eine ungezwungene Geselligkeit. In den Schüsseln findet man dann Falafel, Taboulé, Baba Ghanoush (ein Auberginen-Sesam-Püree) und natürlich Hummus. Dazu wird entweder Fladenbrot oder Pita gereicht. So wird die Levante-Küche nicht nur geschmacklich, sondern auch gesellschaftlich zu einem Erlebnis.

ARTIKEL	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Hummus Natur	500 g	55.000.789
Hummus Oriental	500 g	55.000.794
Hummus Pikant	500 g	55.000.795

HUMMUS

Hummus gilt als Nationalgericht des gesamten Nahen Ostens. Er besteht traditionell aus pürierten Kichererbsen, die mit Sesam-Mus (Tahina), Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Knoblauch und Gewürzen zu einer geschmeidigen Paste verrührt werden. „Hummus“ ist übrigens das arabische Wort für „Kichererbse“.

REZEPT

ZUTATEN

- 3 Auberginen
- 4 EL Tahina
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Minze
- 2 EL Granatapfelkerne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C vorheizen (Ober-Unterhitze). Die Auberginen mehrfach mit dem Messer einstechen (sie können sonst im Ofen explodieren), auf ein Backblech geben und auf der obersten Schiene ca. 30 Minuten rösten. Gelegentlich drehen.

Die Haut der Auberginen sollte dunkel sein und Blasen geworfen haben und das Fruchtfleisch

Baba Ghanoush ist ein Klassiker der Levante-Küche. Ursprünglich orientalische Hausmannskost, hat sich das traditionsreiche Püree aus Auberginen und Sesampaste einen festen Platz in der Mezze-Welt gesichert.

sich leicht mit einem Löffel von der Schale lösen lassen.

Mit einer Gabel das Auberginenfleisch zu einem cremigen Mus zerdrücken und mit der Tahina, den gepressten Knoblauchzehen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl und der fein gehackten Minze vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Granatapfelkernen garnieren.

ARTIKEL	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Auberginen	1 kg	12.700.510
Zitronen	1 Stück	12.500.510
Knoblauch geschält	1 kg	24.002.030
Ziegenfrischkäserolle 45 %	1 kg	46.005.155
Joghurt Natur Greek Style 10 %	1 kg	42.007.015

BABA GHANOUSH



EINFACH HOCHWERTIG

Auf die Plätze. Fertig. Lecker.

Suppe

ARTIKEL	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Blumenkohlcremesuppe	2 kg	98.002.102
Schmand 24 %	5 kg	41.006.040

Hauptgang

ARTIKEL	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Hirschgulasch	4 kg	98.003.098
Schupfnudeln gebraten	3 kg	98.003.336
Rosenkohl gegart	3 kg	98.002.652

Dessert

ARTIKEL	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Kaiserschmarrn	2 kg	98.003.519
Zwetschgenröster	2 kg	98.003.524

Unser nationaler Partner: Die Firma Menü Concept

Bereits das Mutterunternehmen hatte die handwerkliche Fertigung von Fleisch- und Wurstwaren mit ausgezeichneten Convenience-Produkten verbunden. Aufbauend auf diesen Erfahrungen hat Menü Concept seit 2009 die Herstellung von schmackhaften Komponenten und Menüs für die Gemeinschafts-Verpflegung auch im Care-Bereich und bei besonderen Ernährungsanforderungen auf die nächste Stufe gehoben. Mit der Erfahrung aus 10.000 Essen pro Tag für Kunden in ganz Deutschland ist Menü Concept unser idealer Partner, wenn es darum geht, Freiräume in Ihrem Verpflegungsmanagement zu schaffen und die Wirtschaftlichkeit zu erhöhen.

Convenience-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Gastronomie, sie vereinfachen die Speisenzubereitung und sparen Zeit und Geld.

Aber es geht noch besser:

Denn mit unseren High-Convenience-Produkten heben Sie Ihre Küchen-Arbeitsabläufe auf ein neues Niveau. Überzeugen Sie Ihre Gäste und sich von der kulinarischen Vielfalt und einer immer gleichbleibenden, hohen Qualität unseres High-Convenience-Sortiments.

Qualitäts-garantie

Die standardisierten Kochprozesse unserer nach einem anerkannten Lebensmittelstandard zertifizierten Hersteller sorgen für eine immer gleichbleibende, hohe Qualität.

Durch die schonende Produktion und eine bedarfsgerechte Regeneration der Speisen wird gewährleistet, dass Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben.

Vorteile

- Personaleinsatz kann optimiert werden
- Sie reduzieren Ihre Reinigungsaufwendungen
- Personelle Engpässe können einfacher überbrückt werden
- Dispositionsstress wird dank haltbarer Frische vermieden
- Gleichbleibende Produktqualität ist garantiert
- Gerichte lassen sich einfacher kalkulieren

Es ist angerichtet Das Auge isst ja bekanntlich mit – deswegen überzeugen unsere High-Convenience-Produkte nicht nur mit Konsistenz, Aroma und Frische, sondern auch mit einer ansprechenden Optik. Da alle Produkte mit dem jeweiligen optimalen Garpunkt schonend zubereitet werden, bleibt das Gemüse knackig grün und das Fleisch rosig zart. Beste Qualität, die man sehen kann.

Einsatzbereiche:

KRANKENHAUSVERPFLEGUNG

Gerade im Krankenhaus ist die Verpflegung ein zentrales Thema, für viele Patienten kommt es direkt nach der ärztlichen Betreuung. Krankenhäuser oder Pflegeeinrichtungen sind von daher ganz besonders gefordert, ihren Patienten die passenden Gerichte zu reichen. Mit unserer Hilfe können Sie eine Speisenauswahl anbieten, die die Genesung möglichst gut unterstützt und von deren hoher Qualität auch das Image Ihres Betriebes profitiert.

BETRIEBSVERPFLEGUNG

Nicht nur die Liebe geht durch den Magen, auch das Betriebsklima lässt sich durch gutes Essen positiv beeinflussen. Doch die Mittagspause stellt einen oft vor besondere Herausforderungen, denn von leichter Fitness-Kost bis zu energiereicher Nahrung ist bei den Mitarbeitern alles gefragt. Mit unserem High-Convenience-Angebot können Sie ganz einfach eine abwechslungsreiche Speisekarte mit saisonalen Höhepunkten und kulinarischen Erlebniswochen komponieren und somit sämtliche Wünsche erfüllen.

SENIORENVERPFLEGUNG

Ältere Menschen schwelgen oft in der Vergangenheit und bevorzugen auch bei der Ernährung Rezepte aus „Omas Küche“. Doch viele traditionelle Gerichte sind schwer und gehaltvoll. In unserem Angebot finden Sie von daher viele Gerichte aus der guten alten Zeit, die mit einer modernen Küche nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften kombiniert sind. So zeitgemäß kann Tradition schmecken!

SCHULVERPFLEGUNG

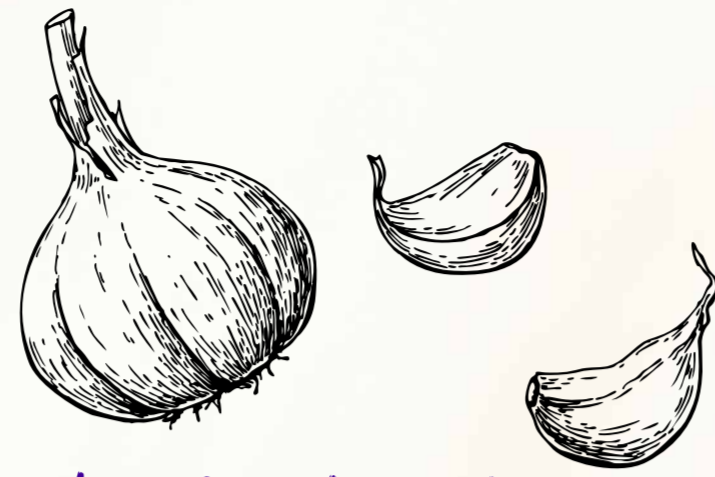
Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen brauchen Energie zum Lernen und Toben. Dabei muss das Essen gut aussehen, gut schmecken und leicht zu essen sein. Hier gelten also etwas andere „Spielregeln“ als bei Erwachsenen. Entdecken Sie in unserem Sortiment alles, was Kindern und jungen Leuten schmeckt und sie in ihrer natürlichen Entwicklung fördert – handlich verpackt und leicht zu regenerieren, damit es auch der Küche Spaß macht.

Die Produktion: schonend und praktisch

Damit High-Convenience-Produkte stets beste Qualität liefern, bedarf es einer besonderen Produktionsweise. Deswegen achten geschulte Fachkräfte darauf, dass jedes Lebensmittel sortenspezifisch, schonend, nährstoff- und vitaminerhaltend behandelt wird. Modernste Maschinen kontrollieren zudem, dass bei den unterschiedlichen Speisekomponenten die jeweils optimalen Garpunkte festgelegt werden. So bleibt nichts dem Zufall überlassen und perfekte Ergebnisse in Konsistenz, Aroma und Frische sind garantiert. Unmittelbar nach dem Garprozess werden die Speisen unter Atmosphärenausaustausch sicher in Schalen verpackt und in der Schockkühlung auf eine Temperatur von unter 3 °C gekühlt. Erst kurz vor der Ausgabe an den Tischgast werden die Komponenten auf Verzehrtemperatur gebracht.



Schwarz ist Trumpf



Die dunkle Seite des Geschmacks

Knoblauch ist gesund. Deswegen wird er auf der ganzen Welt seit Jahrtausenden für seine antibakterielle Wirkung geschätzt. Doch nicht nur als Heilpflanze kann er überzeugen, auch sein typischer aromatischer Geschmack hat ihm einen festen Platz in der Küche gesichert. Doch jetzt kommt die vertraute Knolle mit einem neuen Dreh auf unsere Teller: nämlich als schwarze Version.

Anders als man zunächst vermutet, ist der schwarze Knoblauch keine neue Züchtung, sondern eigentlich der klassische weiße Knoblauch, der jedoch durch Fermentation seine Farbe und seinen Geschmack verändert hat. In Asien hat der schwarze Knoblauch bereits eine lange Tradition, nun haben die Starköche der Gastro-Szene ihn nach Europa geholt und so einen neuen Trend ausgelöst.

Durch die Fermentation des Knoblauchs verwandeln sich der enthaltene Zucker und Aminosäuren in dunkle, stickstoffhaltige organische Verbindungen und färben so den Knoblauch schwarz. Aufgrund dieses Gärprozesses werden die einzelnen Zehen weich und klebrig und verändern zudem ihren Geschmack: Der Knoblauch ist leicht süßlich und erinnert an Pflaumenkompott, Lakritz oder Balsamico-Essig.

Die dunklen Zehen lassen sich ebenso vielfältig in der Küche einsetzen: Probieren Sie doch mal eine schwarze Knoblauchbutter, verfeinern Sie Pasta mit Meeresfrüchten mit den schwarzen Zehen oder geben Sie Ihrem selbstgemachten Baba Ghanoush mit der dunklen Knolle eine besondere Note. Und das Beste: Im Gegensatz zum weißen Knoblauch hinterlässt der schwarze Knoblauch keinen schlechten Atem! (Hier lohnt es sich also mal, auf die dunkle Seite zu wechseln.)



Vitamine

- D
- B6
- B9
- B1
- B2
- B3
- E
- C
- PP

Knoblauch enthält neben einer Vielzahl von Vitaminen auch schwefelhaltige Verbindungen wie das geruchlose Alliin, das allerdings beim Abbauen im Körper zu Allicin umgewandelt wird, was für den ungeliebten Knoblauchatem verantwortlich ist.

ARTIKEL	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Bio Knoblauch schwarz, Zehen	60 g	13.788.827

Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt

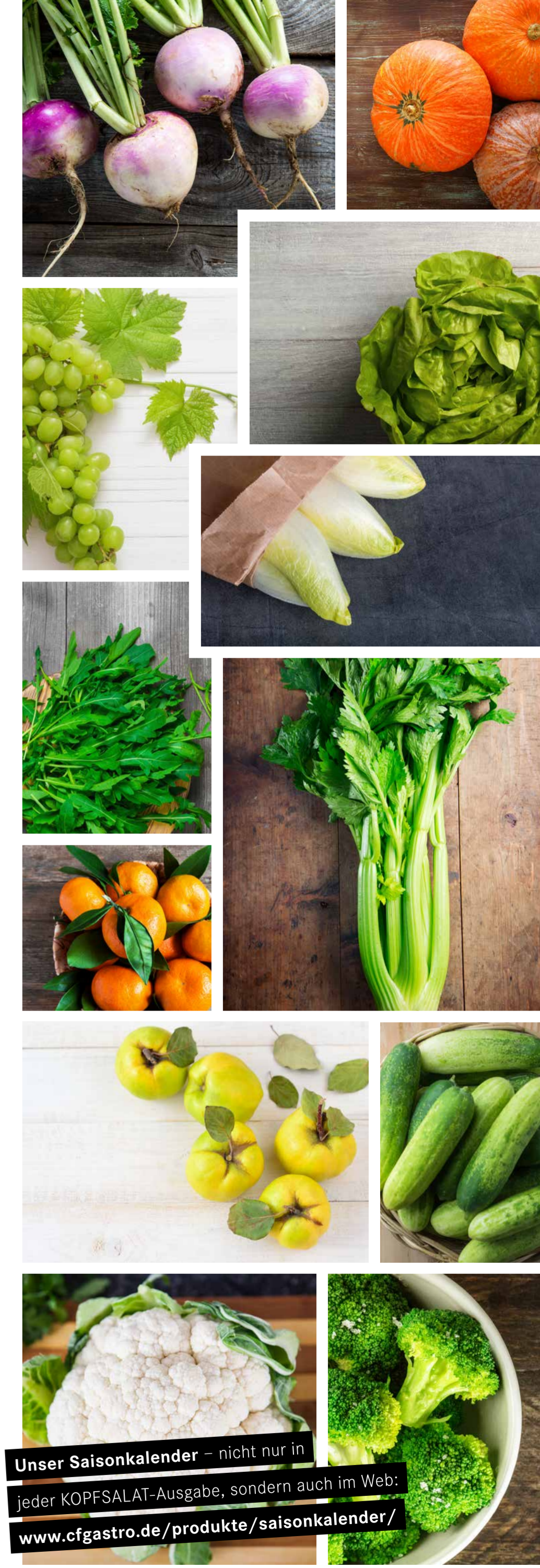
September	Oktober	November	Artikel
●●●	●●●	●●●	Birnen – Williams, Gute Luise, Conference, Clapps Liebling (De)
●●●	●●●	●●●	Blumenkohl (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Broccoli (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Busch-, Stangen-, Wachsbohnen (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Chicorée (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Cranberrys (Nordamerika)
●●●	●●●	●●●	Clementinen (Spanien)
●●●	●●●	●●●	Grünkohl (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Fenchel (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Kopfsalat (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Kopfsalat (Italien)
●●●	●●●	●●●	Kürbis (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Lollo rosso / Lollo bionda (Italien)
●●●	●●●	●●●	Orangen (Spanien)
●●●	●●●	●●●	Pflaumen (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Quitte (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Rosenkohl (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Rucola / Rauke (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Rucola / Rauke (Italien)
●●●	●●●	●●●	Saubohnen (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Schmorgurken, Landgurken, Einlegegurken (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Speisekartoffeln (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Spinat (Italien)
●●●	●●●	●●●	Staudensellerie (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Stielmus (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Topinambur (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Trauben hell / blau (Italien, Spanien)
●●●	●●●	●●●	Zucchini (Deutschland)

● Beginn / Ende der Saison
 ● Hauptsaison
 ● Nicht im Angebot

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's sich schmecken.

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.



Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch im Web:
www.cf-gastro.de/produkte/saisonkalender/

Packen wir's an!

Die Zukunft der Verpackung



Die Themen Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz sind momentan wichtige Faktoren bei der Entwicklung, Optimierung und Positionierung von Produkten. Und dazu gehört das Ziel, weniger Müll zu produzieren. Doch das ist oft nicht so einfach, denn die meisten Produkte benötigen eine Verpackung, auch wenn die Ressourcenschonung stets mitgedacht wird. Für uns ein guter Grund, mal etwas genauer auf das Thema Verpackung zu schauen, Vorteile abzuwägen und aktuelle Trends und Entwicklungen zu beleuchten.

Verpackungen haben die Lebensmittel- und Logistikindustrie damals revolutioniert. Kein Wunder, schützen sie doch Lebensmittel vor Verderb und äußeren Einflüssen und garantieren eine gleichbleibende Qualität für mehrere Wochen oder sogar Monate. Damit geht eine deutlich verbesserte Lagerung einher, und auch der Transport der Lebensmittel ist dadurch effizienter geworden. Ebenso hat sich die Art des Einkaufens durch Verpackungen verändert, sind doch erst dadurch Selbstbedienungssysteme und unsere modernen Supermärkte möglich geworden. Kurz: Verpackungen sind sinnvoll und haben den Umgang mit Lebensmitteln deutlich erleichtert und verbessert.

Weniger ist mehr

Doch wie so oft gibt es auch hier eine Kehrseite der Medaille, denn viele Verpackungen bedeuten auch viel Müll. Deswegen bemüht sich die Wirtschaft um eine nachhaltige Ressourcennutzung und eine Vermeidung überflüssiger Verpackungseinheiten. Heutzutage ist für viele Endverbraucher Nachhaltigkeit zu einem entscheidenden Kauffaktor geworden. Viele Unternehmen setzen von daher auf umweltfreundliche Verpackungen aus recyceltem Plastik oder reduzieren z. B. die Folienstärke, um Kunststoff einzusparen. Auch alternative Materialien, hergestellt aus Algen, Molke oder Pilzen, werden immer beliebter.



Clever frisch

Ein weiterer Trend beim Thema Ressourcenschonung sind „intelligente Verpackungen“, die Informationen über den Frischezustand von Lebensmitteln geben können. Das ist insofern praktisch, als man noch gezielter einer unnötigen Verschwendung entgegenwirken kann. So gibt es Verpackungen, die auf Gase reagieren, die entstehen, wenn Lebensmittel verderben, und sich dann verfärben. So kann der Verbraucher auf einen Blick erkennen, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist.

Eine andere Variante der modernen Verpackung sind die Zeit-Temperatur-Indikatoren (auch TTI-System genannt). Dabei verwendet man Indikatoren, die bei einem Temperaturanstieg oder nach Ablauf einer bestimmten Zeit die Farbe wechseln und so den Frischegrad eines Produkts erkennen lassen. Mithilfe dieser Indikatoren kann der Endverbraucher z. B. anhand des Farbtons des Labels sehen, ob bspw. die Kühlkette stets eingehalten wurde.

Allerdings sind diese Systeme momentan noch sehr aufwändig und teuer und werden nur selten eingesetzt. Aber die Beispiele zeigen das enorme Innovationspotential, mit der die Verpackungsindustrie momentan versucht, noch mehr Frische zu garantieren und zugleich Ressourcen zu schonen.



Echt jetzt? Verpackungen im Faktencheck

1

VERPACKUNGEN SIND ÜBERFLÜSSIG

Keineswegs! Verpackungen halten Lebensmittel länger frisch und sorgen so dafür, dass weniger Essen auf dem Müll landet. Zudem sind auf der Verpackung alle Informationen über das Produkt gelistet, was die Kaufentscheidung des Verbrauchers wesentlich bestimmt.

2

VERPACKUNGEN SIND GESUNDHEITSSCHÄDLICH

In Deutschland unterliegen Verpackungen verschiedenen Anforderungen zum Verbraucherschutz. So stellt z. B. die europäische Kunststoffverordnung sicher, dass die Verpackung keine Gefahr für den Verbraucher darstellt.

3

VERPACKUNGEN VERSCHWENDEN RESSOURCEN

In den letzten Jahren wurde der Materialverbrauch bei Verpackungen konsequent verringert. So wiegen Kunststoffverpackungen heute durchschnittlich 25% weniger als vor 20 Jahren. Und auch das Recycling hat sich verbessert: Laut dem neuen Verpackungsgesetz müssen seit diesem Jahr 58,5% der Kunststoffverpackungen recycelt werden. Bei den Materialien Metall, Glas und Papier wurde die erforderliche Recycling-Quote sogar auf 90% erhöht.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin

Tel.: 030-394 06 40-0
Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin | Tel.: 030-394 06 40-0 | Fax: 030-394 06 40-200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: STÜRMEYER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock