

KOPIE SALAT

Ausgabe 23 // Mai / Juni 2015

Lieferpartner der CF Gastro



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Von wegen Saure-Gurken-Zeit!

Warum der grüne Klassiker so beliebt ist
und welche Sorten Sie unbedingt probieren müssen

Saisonale Höhepunkte: Heidelbeere // Holunder

Unter der Lupe: Rückstandsmonitoring bei Obst & Gemüse



NATÜRLICH GEWACHSEN

Seit 1979 gibt es uns, die Firma A+S Frucht GmbH & Co. KG, in Oldenburg. Mit den Jahren sind wir natürlich gewachsen, inzwischen beschäftigen wir 55 Mitarbeiter, und auch unser Sortiment wurde stetig erweitert. Und doch verstehen wir uns weiterhin als traditionelles Familienunternehmen und stehen Ihnen sieben Tage die Woche persönlich zur Verfügung. Seit 2001 sind wir Mitglied und Gesellschafter der CF Gastro. Ausschlaggebend hierfür waren dabei die Möglichkeiten, die sich dadurch für uns als regionalen Partner bei nationalen

Kunden boten. Doch auch weitere Vorteile wie der Zugriff auf ein flächendeckendes Sortiment, die einheitliche Qualität deutschlandweit und das bei unseren Kunden so beliebte einheitliche Abrechnungssystem liegen dabei auf der Hand. Und nicht zuletzt bestätigt die geballte Fachkompetenz im Netzwerk der CF Gastro unseren damaligen Entschluss immer wieder aufs Neue. Aktuell erfeuen wir uns besonders an der Entwicklung unserer Eigenmarken und den dazugehörigen Produkten.

In dieser KOPFSALAT-Ausgabe lesen Sie über die Frucht des Jahres 2015, Kurioses zur Gurke, Neues zum deutschen Klassiker Erdbeere und Tipps zu Dips und Dressing.

Viel Spaß beim Lesen wünscht
Ihre Familie Sommer

A+S Frucht Oldenburg



Frucht des Jahres 2015: *Heidelbeere*

Die Heidelbeere darf 2015 in all ihrer blauen Pracht erstrahlen, denn sie ist zur Frucht des Jahres gekürt worden. Die Heidelbeere, auch Blaubeere genannt, hat sich mit 16% der Stimmen deutlich gegen ihre Konkurrentinnen, die Zitrone (12%) und die Dattel (11%), durchsetzen können.

Auf den weiteren Plätzen finden sich heimisches Obst, Bekanntes und Exoten: Traube, Stachelbeere, Pflaume, Grapefruit und Orange, Acai sowie Durian, auch besser bekannt als Stinkfrucht.

Heidelbeeren gibt es frisch zur Sommerzeit, und die kleinen blauen Beeren sind wahre Alleskönner: Allein verzehrt unterstützen sie die Verdauung, wirken entzündungshemmend, stärken das Immunsystem und helfen bei Maßnahmen zur Gewichtsabnahme. Zudem sind sie wegen der hochwirksamen Biostoffe, die rasch ins Blut gelangen, eine leckere Medizin gegen Stress. Von daher dürfen Sie dieses Jahr öfter einmal guten Gewissens „blaumachen“.

Geschmack in voller Blüte

In diesen Tagen beginnt der Holunder wieder hellgelb zu blühen. Feinschmecker müssen aber nicht warten, bis die gesunde Holunderbeere ausgereift ist, auch die duftende Blütenpracht kann zu Sirup, Hollerküchle und anderen Köstlichkeiten verarbeitet werden.

Früher fehlte ein Holunderstrauch an keinem Bauernhaus, heutzutage findet man den schwarzen Holunder vor allem in Hausgärten, Hecken und am Waldrand in Form von Sträuchern oder kleinen Bäumen. Erwerbsmäßig wird Holunder in Deutschland nur auf einer sehr kleinen Fläche angebaut. Dort werden aber nicht die Blüten genutzt, sondern im Herbst die Beeren geerntet und zu Saft verarbeitet. Der aus den Blüten hergestellte Sirup lässt sich vielfältig verwenden und hat sich – vor allem dank „Hugo“, dem erfrischenden Sommergetränk mit Sekt und Minze – mittlerweile einen festen Platz in vielen Haushalten gesichert. Damit gewinnt auch die Ernte der Blüten wieder zunehmend an Bedeutung.

Wer einen Holunderstrauch vor der Tür hat, kann den Sirup auch ganz einfach selbst herstellen. Dazu Wasser, Zucker und Zitronensäure gut aufkochen, Orangen- und Zitronenscheiben sowie die Holunderblüten in einem Gefäß schichten und mit dem selbst hergestellten Grundsirup übergießen. Die Mischung dann drei Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen und zwischendurch gut umrühren. Anschließend die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch in einen Topf geben, erneut aufkochen lassen und heiß in saubere Flaschen füllen. Gut verschlossen und kühl aufbewahrt ist der Sirup ein Jahr haltbar und kann als Grundlage für Getränke, Desserts usw. verwendet werden.

Wer in der Küche offen für Neues ist, sollte unbedingt einmal frittierte Holunderblüten in Bierteig ausprobieren. Auch Pfannkuchen, in die beim Backen die Blütenstände eingetaucht werden, so genannte „Hollerküchlein“, sind ein echter Leckerbissen. Also einfach mal beim nächsten Spaziergang die Augen aufhalten!

DEUTSCHLAND ERDBEERLAND

Die süße Rote schmeckt immer dann am besten, wenn sie in der Heimat Saison hat.

Regionale Spitzenqualität und kurze Lieferwege stehen bei der Auswahl unserer Erdbeer-Erzeuger im Fokus - deswegen können wir Ihnen das Beste aus den bekanntesten Erdbeeranbaugebieten Deutschlands liefern, und zwar FRISCH.



Unsere
Erdbeeranbaugebiete

SÜSSE ERDBEER- PIZZA MIT MINZE

Zutaten für 4 Portionen:

20 g Hefe
350 g Weizenmehl
100 g Mandeln gemahlen
200 g Mandeln gehackt
1 EL Zucker
Prise Salz
500 g Erdbeeren
2 EL Puderzucker
2 Banane
4 EL brauner Zucker
1 Bund Minze

Der Teig:

Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Mandeln, Zucker und Salz zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in 4 gleich große Stücke teilen und jeweils eine Kugel daraus formen. Die Teigkugeln zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Der Belag:

200 g Erdbeeren und den Puderzucker in einem Topf 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Erdbeeren pürieren und die Sauce durch ein feines Sieb streichen. Abkühlen lassen. Bananen in feine Scheiben schneiden. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runden, flachen Fladen ausrollen. Die Pizzaböden auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit der Erdbeersauce

bestreichen, Bananen darauf verteilen und mit Zucker und Mandeln bestreuen. Die Pizzen etwa 8 Minuten backen. Währenddessen die frischen Erdbeeren waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Minze ebenfalls waschen und trockenschütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Nach dem Backen die Pizzen mit den Erdbeerscheiben belegen, mit der Minze bestreuen und sofort servieren.



Geschmack, in Schale geworfen

Die Gurke ist ein Klassiker unter den Gemüsesorten. Und auch wenn man es auf den ersten Blick nicht erkennt, die Gurke gehört zu der Familie der Kürbisgewächse. Die einjährige Pflanze wird im Wesentlichen in vier Sortengruppen eingeteilt: die roh ohne Schale zu verzehrende Salatgurke (oder Schlangengurke), die Schmorgurke, die Einlegegurke und die Schäl- oder Senfgurke.

Die Farbpalette reicht dabei von Weiß über Hellgrün, Dunkelgrün, Blaugrün und Gelb sogar bis zu einem leuchtenden Orange. Meist ist die Gurke länglich, jedoch gibt es auch runde, ovale oder birnenförmige Gurken.

Aufgrund ihres hohen Wasseranteils ist die Gurke nicht nur im Sommer, sondern auch bei einer Diät sehr beliebt: Weil sie zu 96,8% aus Wasser besteht, liegt ihr Energiewert bei nur 9,7 kcal je 100g. Damit ist sie ein sehr kalorienarmes Gemüse.

Die Heimat der Gurke liegt wahrscheinlich in Indien, wo sie etwa um 1500 v. Chr. domestiziert wurde. Von Indien aus hat sie sich in alle warmen Gebiete der Alten Welt ausgebreitet. Bereits bei den Römern war die Gurke weit verbreitet und beliebt. Im 19. Jahrhundert gelangte sie in ihrer jetzigen Form auch nach Nordeuropa. Die ersten Gewächshauskulturen gab es in England.

Heute werden Gurken weltweit angebaut. Mit ca. 50% der Gesamtmenge werden in China die meisten Gurken angebaut, zu den weiteren Produzenten zählen Iran, Türkei, Russland und die USA. Innerhalb der EU sind Spanien und Polen die führenden Länder, erst dann folgen die Niederlande. In China, Indien, Indonesien und Malaysia werden die Gurken vorwiegend wie Gemüse gekocht. In Indien verwendet man sie auch in Currys und Chutneys. In Asien werden auch die Samen gegessen, das Öl aus den Samen wird zum Kochen verwendet. In Südostasien werden auch junge Blätter und Sprossen gekocht als Gemüse gegessen.



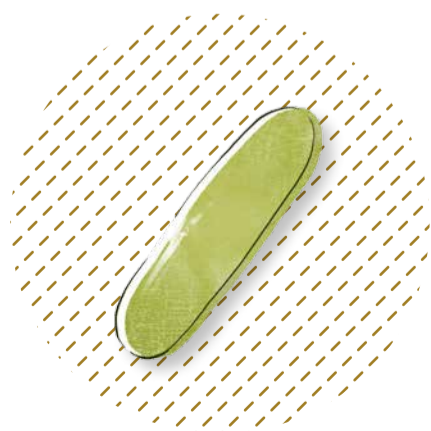
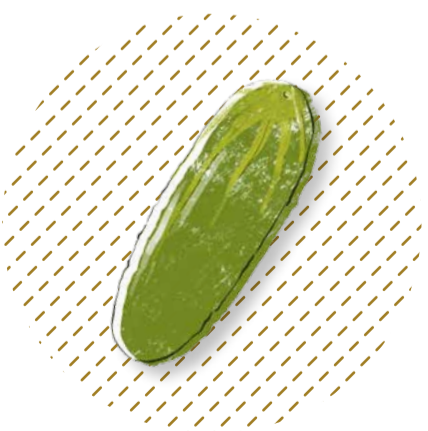
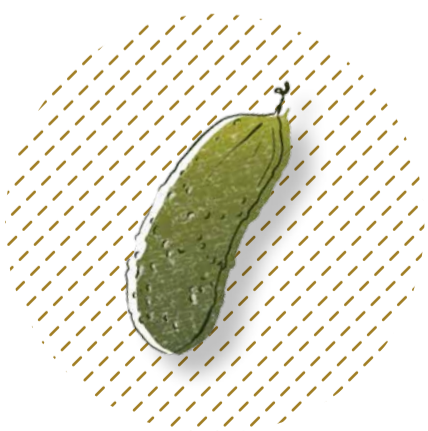
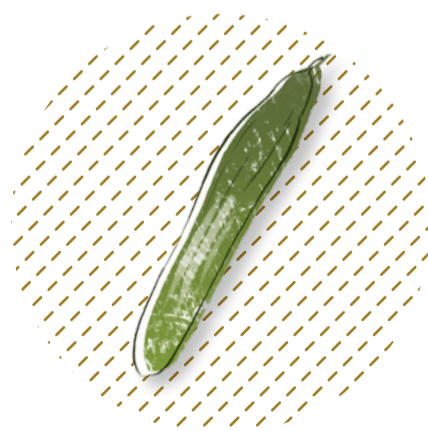
Gurkensorten

Die **Salatgurke**, auch **Schlangengurke** genannt, ist die in Europa häufigste und gebräuchlichste Sorte und wird fast nur im Treibhaus angebaut. Ihre Form ist zylindrisch, leicht gekrümmt, glatt, stachellos und verjüngt sich zu beiden Seiten. Im Handel sind meist Früchte mit Gewichten von 300 bis 400g und 400 bis 500g erhältlich. Größere Sortierungen sind möglich, aber nicht wirtschaftlich. Salatgurken werden auf Gewichtsbereiche von 100g sortiert. Die seltener angebotenen Salatgurken aus dem Freilandanbau werden als „Landgurke“ vermarktet.

Einlegegurken werden vorrangig im Freiland angebaut. Es gibt sie dabei in verschiedenen Größen; die kleinen legt man als Pfeffergurken oder Cornichons ein, die großen als Gewürz- oder Salzgurken. Man verwendet sie dabei immer mit der Schale.

Schmorgurke Klein, dick und eher gelblich-grün, so unterscheidet sich die Schmorgurke optisch von ihrer schlanken Schwester, der Salatgurke. Sie wird vorrangig im Freiland angebaut und eignet sich nicht zum Rohessen oder für einen Salat, sondern sollte immer gedünstet oder geschmort werden – nomen est omen. Die Schale ist dick, hart und unbedenklich und muss daher entfernt werden. Auch die Kerne isst man nicht mit. Die Schmorgurke kann wie ihre Verwandte, die Zucchini, auch für mediterrane Gerichte verwendet werden.

Schäl- oder Senfgurke Diese Gurken sind die größten und dicksten, können sie doch bis zu 4kg schwer werden. Vorwiegend nimmt man die Schäl- oder Senfgurken zum Einlegen. Dafür werden sie wie die Schmorgurken geschält, längs halbiert und mit dem Löffel ausgeschabt. Ausgewachsene Schälgurken können aber auch roh gegessen werden.



Kuriose Gurkensorten

Die Gurke liebt tropisches Klima, und Wildformen der Gurke sind in Indien und Afrika zu finden. Auch wenn hierzulande nur wenige Sorten bekannt sind, ist die Vielfalt der Gurke jedoch riesig.

HIER EIN KLEINER AUSZUG AUS DER INTERESSANTEN SORTENVIELFALT:



Quelle: Gusto Österreich

- 1 **Antillengurke:** Die kleine Frucht mit den weichen Stacheln ist sehr dekorativ und schmeckt am besten roh.
- 2 **Cocktailgurke:** Nicht größer als eine Olive, ist die knackige Frucht ein erfrischendes, kalorienarmes Naschgemüse, das einfach roh verzehrt werden kann. Man kann sie aber auch in Tempurateg frittieren oder für den Vorrat einlegen.
- 3 **Feldgurke:** Die geschmackvolle Sommer-Freiland-Alternative zur ganzjährigen Glashauss-Gurke. Die dicke Schale wird entfernt ebenso die großen Kerne.
- 4 **Blanc de Boneuil:** Eine französische Gurkenrarität mit weißer Schale und mildem Geschmack.
- 5 **Sachikaze:** Diese japanische Variante eignet sich aufgrund ihres festen Fleisches gut zum Kochen. Sie kann dabei samt Schale verwendet werden.
- 6 **Indische Netzgurke:** Diese Sorte ist sehr aromatisch, festfleischig und gut haltbar. Sie schmeckt sowohl roh als auch gebraten, ihr Geschmack ähnelt dabei der Russischen Gurke.
- 7 **Pappelchen:** Die kleine Frucht mit gelbgrüner Schale ist besonders gut für Salate und zum Einlegen geeignet.
- 8 **Weißer aus Gargano:** Besonders in der gehobenen Küche ist diese große, walzenförmige und blassgrüne Frucht mit ihrem milden, melonenartigen Geschmack beliebt.
- 9 **Russische Lagergurke:** Sie ist mittelgroß, hat ein festes Fruchtfleisch und mit zunehmender Reife wird ihre Schale braun. Diese leckere Variante ist für rohe und gekochte Gerichte geeignet.
- 10 **Bittergurke:** Vor allem in der asiatischen Küche ist diese sehr dekorative Frucht mit ihrem charakteristischen Bittergeschmack beliebt. Meist wird sie für Currys verwendet.

Schön und gesund

Medizin und Kosmetik

Die Gurkenschale enthält viel Schwefel, Vitamine und Schleimstoffe und soll auf der menschlichen Haut für Glättung und Straffung sorgen.

Frisch gepresster Gurkensaft ist ein hervorragendes Gesichtswasser.

Gegen trockene Haut hilft der Saft einer halben Gurke gemischt mit Haferflocken. Dazu die Flocken im Gurkenwasser 15 Minuten quellen lassen und dann auf das gereinigte Gesicht auftragen. Nach einer Viertelstunde die Maske mit lauwarmem Wasser abwaschen und mit kaltem Wasser nachspülen.

Bei Sonnenbrand versuchen Sie, die verbrannte Haut mit Gurkensaft zu kühlen. Das beschleunigt auch die Heilung.

Der Gurkensaft hilft zudem bei Fieber als Durstlöcher und ist geeignet zum Kühlen. Bei Frauen in den Wechseljahren hilft er gegen die Wallungen.

Rezept

Saiblingsfilet auf Gurkencarpaccio

Rezept von Meinrad Neunkirchner

Zubereitung:

Saiblingsfilet auf Gurkencarpaccio (Zeitaufwand: 4 Minuten)

- 1) Für das Carpaccio die Gurke schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit Apfelessig und Traubenkernöl beträufeln und kurz ziehen lassen.
- 2) Die Saiblingsfilets mit Salz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filets auf der Hautseite ca. 3 Minuten knusprig anbraten, wenden und nur noch kurz ziehen lassen. Die Filets sollten innen glasig sein.
- 3) Filets auf dem Gurkencarpaccio anrichten, mit der Ringelblumenpaste, etwas Minze und Blüten garnieren.

Ringelblumenpaste für 3 Gläser – je 120 ml (Zeitaufwand: 10 Minuten)

- 1) Die Blütenblätter mit Salz und Zucker vermischen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
- 2) Mit dem Öl zu einer Paste mixen. Die Paste in sterile Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren, so hält sie mehrere Monate. Dabei sollten Sie darauf achten, dass die Paste immer mit einer dünnen Ölschicht bedeckt ist.



Saiblingsfilet auf Gurkencarpaccio (Zutaten für 4 Portionen)

- 4 Stk. Saiblingsfilet (je ca. 120 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stk. Russische Gurke (klein)
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Traubenkernöl
- 1 EL Wassermintze (in Streifen geschnitten)
- Wassermintzeblüten
- Ringelblumenblüten
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Ringelblumenpaste (Zutaten für 3 Portionen)

- 300 g Ringelblumenblüten (gezupft)
- 1 TL Meersalz (grob)
- 1 TL Kristallzucker
- 50 ml Maiskeimöl (oder Sonnenblumenöl)

Mach mich an!

Salat ist gesund, aber mal ganz ehrlich: Ohne das richtige Dressing ist er nur halb so lecker. Manchmal reicht etwas Essig und Öl, an anderen Tagen darf es ein üppiges und gehaltvolles Dressing sein. Je nachdem, wie es passt. Wir stellen Ihnen hier mal ein paar Fakten rund um das Dressing vor.

Hauptbestandteile aller Salatsaucen sind **Säure** und **Fett**. Säure sorgt für eine erfrischende Note, die Fette fördern die Geschmacksentfaltung und die Verwertung fettlöslicher Vitamine.

Weil Öl den Salat zusammenfallen lässt, dürfen ölhaltige Salatsaucen erst kurz vor dem Servieren über den Salat gegeben werden.



In den USA wird der Begriff Dressing meist nur in Verbindung mit einem charakterisierenden Zusatz wie Caesar Dressing oder Ranch Dressing benutzt.

Dressings auf Joghurt- oder Buttermilchbasis sind leichter als ölbasierte Saucen und somit eine gute Alternative für die fettarme Ernährung.



Salatsaucen auf der Basis von Milchprodukten und Mayonnaise sind von Natur aus cremiger, weil die Grundprodukte bereits eine Emulsion darstellen. Oft bieten sich diese Saucen auch als **Dip für rohes Gemüse** an.



Die häufigste Salatsauce ist die Vinaigrette. Das Original besteht aus Essig und Öl (1:1), Salz und Pfeffer. Europaweit durchgesetzt hat sich die Variante von Essig und Öl im Verhältnis 1:3 sowie mit Senf, Salz und Pfeffer.



Die Briten bezeichnen im Allgemeinen nur die Vinaigrette als **(French) Dressing**.

Die Bezeichnung Vinaigrette ist eine Verniedlichungsform des französischen Wortes für Essig, „Vinaigre“, und bedeutet eigentlich „Essigchen“.

Damit sich **Essig** und **Öl** verbinden, müssen sie kräftig aufgeschlagen werden. Am besten den Essig tröpfchenweise ins Öl geben. Senf ist übrigens ein hilfreicher Emulgator. **Emulgatoren** sind Hilfsstoffe die dazu dienen, zwei nicht miteinander mischbare Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Öl und Wasser, zu einem fein verteilten Gemisch, der sogenannten Emulsion zu vermengen und zu stabilisieren.



Neben süß, sauer, salzig und bitter gibt es noch einen fünften Geschmackssinn: **UMAMI**. Das japanische Wort bedeutet „fleischig und herzhaft“. Hervorgerufen wird der Geschmack durch Glutaminsäure. Eine klassische Quelle für Umami ist Sojasauce.



Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt



Artikel	Mai	Juni	Juli
Aprikosen (Frankreich, Spanien)	■	■	■
Bärlauch – breit, rund (Deutschland)	■	■	■
Birnen – Dr. Guyot (Frankreich)	■	■	■
Eisbergsalat (Deutschland)	■	■	■
Erdbeeren (Deutschland)	■	■	■
Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)	■	■	■
Fenchel (Deutschland)	■	■	■
Gurken (Deutschland)	■	■	■
Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)	■	■	■
Knoblauch (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■
Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)	■	■	■
Mangold – bunt (Deutschland)	■	■	■
Mispeln (Spanien)	■	■	■
Orangen (Südafrika)	■	■	■
Paprika (Spanien)	■	■	■
Paprika (Niederlande)	■	■	■
Radieschen (Deutschland)	■	■	■
Pfirsich, Nektarinen (Italien, Spanien, Griechenland)	■	■	■
Rhabarber (Deutschland)	■	■	■
Rucola / Rauke (Deutschland)	■	■	■
Schoten / Erbsen (Deutschland)	■	■	■
Spargel – grün (Deutschland)	■	■	■
Spargel – weiß (Deutschland)	■	■	■
Speisefrüherkartoffeln (Deutschland)	■	■	■
Spinat (Deutschland)	■	■	■
Spitzkohl (Deutschland)	■	■	■
Saubohnen (Italien)	■	■	■
Tomaten (Deutschland, Niederlande)	■	■	■



Beginn / Ende der Saison

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

Hauptsaison

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.

Nicht im Angebot

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

Zur Sache



Monitoringreport 2015

Unter der Lupe: Rückstandsmonitoring bei OBST & GEMÜSE

Jährlich erscheint unter Zusammenarbeit des Deutschen Fruchthandelsverbandes e. V. (DFHV) und der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) ein Bericht über das Rückstandsmonitoring bei Obst und Gemüse. Für den aktuellen Bericht wurden über den Zeitraum vom 01.10.2013 bis zum 30.09.2014 insgesamt 17.306 Proben aus 73 Ländern genommen und ausgewertet. Dabei konnten in 38,4 % der Proben keine Rückstände festgestellt werden. Nur 0,85 % der Proben mussten aufgrund von Rückstandshöchstüberschreitungen beanstandet werden. Damit ist in den vergangenen Jahren ein kontinuierlicher Rückgang der Beanstandungsquote zu verzeichnen. Während diese im Jahr 2006 noch bei 2,6 % lag, sank sie im vorletzten Jahr auf 1,3% und betrug im letzten Jahr nur noch 1,1%. Zu der am häufigsten untersuchten Produktgruppe zählte Kernobst, gefolgt von Fruchtgemüse, wie Paprika oder Tomate, und Salate.

Die meisten Proben kamen aus dem europäischen Raum (14.739), wobei Deutschland am stärksten vertreten war, gefolgt von Spanien, Belgien, Niederlande und Italien. Die zweite Gruppe bildeten Proben aus Nord- und Südamerika mit Herkunft aus Ecuador, Chile, Peru, Brasilien, Kolumbien, Costa Rica und Argentinien. Weitere Herkunftsländer waren Südafrika, Ägypten und Marokko sowie Indien, Israel, Neuseeland und die Türkei. Vor allem bei den Orangen ist eine positive Bilanz zu verzeichnen. Insgesamt wurden 148 Proben aus sieben verschiedenen Ländern auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Keine Probe musste wegen überhöhter Rückstände beanstandet werden. Die Ware stammte hauptsächlich aus Spanien, gefolgt von Südafrika und Italien. Bei 80% der Analyseergebnisse lagen die nachgewiesenen Wirkstoffe unter 30% der jeweils festgesetzten Rückstandshöchstmengen. Erfreulich waren auch die Ergebnisse beim Porree, hier wurden bei 60% der Proben keinerlei Rückstände nachgewiesen. Gleiches gilt für den Knollensellerie: Bei dem klassischen Wintergemüse waren 30% der Proben frei von nachweisbaren Pflanzenschutzmitteln.



DEN AUSFÜHRLICHEN BERICHT FINDEN SIE UNTER
WWW.Q-S.DE/PRESSE-NEWSROOM/QS-REPORT.HTML



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

Frische hat immer Saison

A + S Frucht GmbH

1979 von Richard Sommer gegründet, wird das Frische-Unternehmen heute von Sohn Olaf Sommer geführt. Anfänglich auf den LEH spezialisiert, erfolgte 1998 eine strategische Neuausrichtung – seitdem werden neben dem LEH auch Gastronomie, System-Gastronomie, Hotellerie, Caterer sowie soziale Einrichtungen beliefert. „Stete Weiterentwicklung und die Anpassung an aktuelle Marktgegebenheiten sind unser Schlüssel zum Erfolg“, so Olaf Sommer.

Und auch wenn Begriffe wie Regionalität und Nachhaltigkeit momentan in aller Munde sind, für die A+S Frucht

GmbH sind dies Leitgedanken, die sich schon lange im täglichen Geschäft fest verankert haben. Durch die jährlichen Zielsetzungen, welche Produkte in welchen Mengen abgenommen werden, wird z. B. den regionalen Lieferanten eine gute Planbarkeit in den Anbaumengen ermöglicht. Die Kunden wiederum wissen dadurch, wann sie welche regionalen Erzeugnisse erwerben und schließlich zu Speisen verarbeitet ihren Gästen anbieten können. Nur so lässt sich stets die beste Qualität anbieten. Denn Frische hat immer Saison.

Weitere Informationen unter www.as-frucht.de

Geschäftsführer	Herr Olaf Sommer
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	ISO 9001 : 2008, Öko-Zertifizierung
Gründungsdatum	1979
Mitarbeiterzahl	55
Fahrzeuge (Kühlfahrzeuge)	13
Sortiment	Obst, Gemüse, Convenience, Feinkost, Molkereiprodukte, Trockenfrüchte, Fette & Öle
Kundenanlieferungen pro Tag	250
Kühlagerfläche	2.000 qm



A+S Frucht GmbH & Co. KG

Großmarktstraße 13
26127 Oldenburg

Tel.: 0441-936 16-0
Fax: 0441-936 16-66
E-Mail: info@as-frucht.de
www.as-frucht.de



Veranstaltungskalender 2015

- Next Organic Berlin** 09. – 10.05.2015
- Keine genetisch modifizierten Inhaltsstoffe
 - Keine chemisch-synthetischen Zusatzstoffe
 - Produktion nach traditionell handwerklichen Praktiken
 - Eine hervorragende Qualität in Aussehen und Geschmack
 - Regionale Bezugsstätten wo möglich – im Interesse der Ökobilanz der Produkte

- PLMAs internationale Fachmesse „Welt der Handelsmarken“ 2015 Amsterdam** 19. – 20.05.2015
- PLMAs internationale Fachmesse „Welt der Handelsmarken“ 2015 wird über 4.000 Ausstellungsstände einschließlich mehr als 50 nationaler und regionaler Pavillons präsentieren. Ausgestellt werden unter anderem Produkte wie Frisch-, Kühl- und TK-Lebensmittel, Getränke und haltbare Lebensmittel sowie diverse Non-Food-Kategorien.

- Internationales Management Forum Lindau** 16. – 17.06.2015
- Das Internationale Management-Forum für Gemeinschaftsgastronomie / Catering (IMF) hat sich zu einem anerkannten internationalen Branchen-Treffen für die Top-Entscheider in Lindau am Bodensee entwickelt. In zwei Jahrzehnten gelang es, mit der Tagung eine hochkarätige Plattform zu schaffen, um die Entwicklungen des Marktes in einem jährlichen Forum zu analysieren. Alle Themen des Kongresses sind primär zukunftsgerichtet und immer hochaktuell.