KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Ausgabe 44 // November / Dezember 2018

Lieferpartner der CF Gastro

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Hier braut sich was zusammen

Alles über den neuen Craft-Bier-Trend

CF Gastro
Frische mit System

Feine Sache: Superfoods in Pulverform
Schüsselmomente: Der neue Trend Smoothie-Bowls

EDITORIAL

Danke und Prost

Liebe Leserin, lieber Leser,

wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu. Es ist also Zeit, noch mal kurz innezuhalten und die letzten Monate Revue passieren zu lassen. Wir können erneut auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurückblicken und wollen uns von daher bei unseren zahlreichen Partnern, Lieferanten, Mitarbeitern und natürlich auch bei Ihnen bedanken. Ohne Sie wären wir nicht dort, wo wir heute sind. Herzlichen Dank dafür!

Doch noch ist das Jahr nicht vorbei und einige Dinge müssen noch erledigt werden. Vielleicht sitzen Sie bereits an der Planung für Ihr Weihnachtsessen. Wir haben dafür einen besonderen Tipp: Egal, ob Sie nach Berliner Art Kartoffelsalat und Würstchen servieren oder sich doch für den klassischen Gänsebraten entscheiden, servieren Sie doch in diesem Jahr mal statt Wein ein leckeres Bier.

Die Craft-Bier-Bewegung hat nämlich viel Bewegung in das Brauereiwesen gebracht und die ungewöhnlichen Biere müssen sich in puncto Aroma und Eleganz nicht mehr hinter den hochwertigen Winzerprodukten verstecken. In unserer aktuellen Ausgabe erfahren Sie mehr über den aktuellen Bier-Trend.

Ebenfalls in dieser Ausgabe finden Sie Wissenswertes über Früchte in anderen Formen – nämlich entweder als Pulver oder getrocknet. Und es wird noch fruchtiger, denn mit den Smoothie-Bowls beleuchten wir einen leckeren, gesunden und farbenfrohen Trend etwas genauer.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit, ein erfolgreiches 2019 und vor allem viel Spaß bei der Lektüre!

Ihr Carl-Friedrich

Gemahlene Kraftpakete

Superfoods tragen ihren Namen zu Recht, denn die leckeren Kraftpakete sind bekannt für ihre positiven Eigenschaften. Und ihre Wirkung entfalten die Superfoods auch in Pulverform – einfacher geht es wirklich nicht mehr!

Wir kennen es alle: Sich gesund zu ernähren ist mit etwas Aufwand verbunden. Natürlich lohnt es sich immer, frisch und gesund zu kochen, aber manchmal muss es eben schnell gehen. Die Superfood-Pulver sind da eine tolle Hilfe, denn sie sind vielseitig einsetzbar und machen aus einem normalen Smoothie schnell einen Supersmoothie und die zusätzlichen Nährstoffe und Vitamine sorgen für eine Extraportion Lebensenergie.

Mittlerweile gibt es viele verschiedene Sorten, die sich beliebig verwenden lassen: So sorgen die exotischen Beeren Goji oder Açaí für einen fruchtig-frischen Kick, aber auch die heimische Heidelbeere kann in gemahlener Form überzeugen. Wer es etwas ungewöhnlicher mag, der sollte Spirulina-Pulver probieren, denn die blaugrüne Mikroalge enthält viele Proteine und Aminosäuren und verfügt über antioxidative Eigenschaften. Aber auch hier gibt es ein heimisches Äquivalent, denn der klassische Grünkohl liefert in Pulverform ebenfalls viel Vitamin C, Eisen, Ballaststoffe und Antioxidantien.

Probieren Sie es einfach mal aus, ob in Saft, im Joghurt oder als besondere Zugabe im Gebäck, Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Trockenobst neu entdeckt

In trockenen Tüchern!

Sie haben in der Vorweihnachtszeit ständig Heißhunger auf Süßigkeiten? Dann greifen Sie doch mal zu Trockenfrüchten!

Denn Trockenfrüchte sind eine gute Alternative zu Schokolade und Co. Weil sie im Gegensatz zu frischem Obst viel weniger Wasser enthalten, bestehen sie aus rund 50 % Fruchtzucker und schmecken daher deutlich süßer.

Allerdings sollte man auch bei Trockenfrüchten nicht bedenkenlos zugreifen, denn weil sie kleiner sind als frische Früchte, setzt das Sättigungsgefühl später ein, aber man hat deutlich mehr Zucker zu sich genommen. Dennoch sind sie allemal gesünder als Dominosteine, Lebkuchen und Gummibärchen. Legen Sie deshalb in diesem Jahr doch ruhig ein paar getrocknete Aprikosen, Kirschen und Datteln auf den bunten Teller. Dazu passen übrigens perfekt Nüsse aller Art!

Couscous mit getrockneten Aprikosen

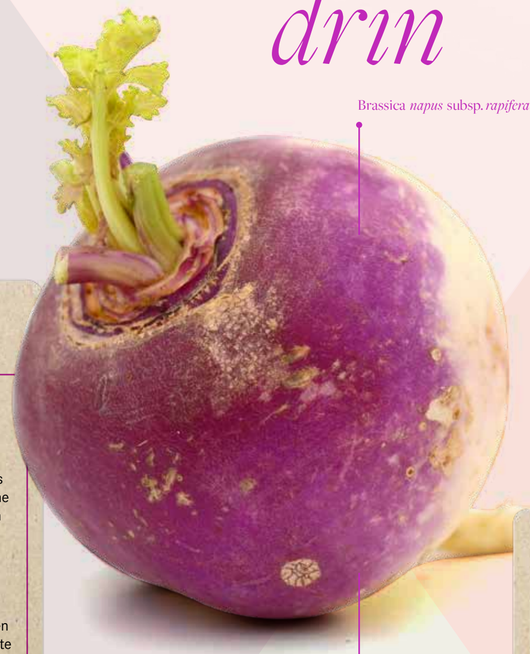
ZUTATEN (für 4 Personen):

- 250 g Couscous
- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Cashewkerne
- 200 g Joghurt
- 2 EL Honig
- 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 10 g Minze

Die Milch, das Wasser und die Zimtstange mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Couscous hinzugeben, umrühren, den Herd ausschalten und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. • Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und 5 Minuten in einer Schüssel mit warmem Wasser quellen lassen. • Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl etwas anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Danach in grobe Stücke hacken. Die Minze waschen und in grobe Stücke zupfen. Ein paar Blätter zum Dekorieren zurücklegen. • Den Couscous, die Cashewkerne, die Aprikosen und die Minze gut miteinander vermischen. Auf vier Schälchen verteilen. • Den Joghurt mit dem Honig verrühren und jeweils einen großzügigen Löffel auf den Couscous geben. Mit der restlichen Minze garnieren und servieren.

Die Steckrübe kämpft immer noch darum, sich vom Image des Viehfutters zu verabschieden. Dabei steckt in der Rübe viel mehr, als gemeinhin behauptet wird. Und weil sie ebenso vielseitig wie schmackhaft ist, ist sie auch das Gemüse des Jahres. Grund genug, sie zu feiern!

Da steckt mehr drin



Brassica *napus* subsp. *rapifera*

Synonyme:
Kohlrübe, Erdrübe, Schmalzrübe, Bodenkohlrabi, Unterkohlrabi, Dorsche, Wruke, Kulloche

Geschichte

Die Steckrübe kam im 17. Jahrhundert aus Skandinavien nach Deutschland, was ihr den Beinamen „Schwedische Rübe“ einbrachte. Tatsächlich wurden Steckrüben lange Zeit hauptsächlich als Schweinefutter angebaut.

In Zeiten großer Nahrungsmittelknappheit waren sie allerdings mehrfach die letzte Reserve für einen Großteil der Bevölkerung. Besonders im sogenannten deutschen „Steckrübenwinter“ während des Ersten Weltkriegs 1916/17 bestimmte die Steckrübe den Speiseplan der Deutschen.

Verwendung

Steckrüben sind besonders reich an Traubenzucker, Eiweiß, Fett, Mineralstoffen, Carotin, Provitamin A und den Vitaminen B1, B2, C. Durch ihren hohen Wassergehalt sind sie zudem sehr kalorienarm. Meistens werden sie in Würfel geschnitten und gedünstet als Beilage gereicht, aber auch der Steckrübeneintopf ist hierzulande ein Klassiker. Da die Steckrübe keinen dominanten Eigengeschmack hat, eignet sie sich ideal für cremige Pürees, exotische Currys oder ein edles Risotto.

Ernte

Die Steckrübe ist ein klassisches Wintergemüse und wird meist von September bis November geerntet. Dabei werden die Knollen einfach aus der Erde gezogen. Idealerweise haben sie dann einen Durchmesser von 10 bis 15 Zentimeter. Nach der Ernte werden die Blätter abgedreht und die Knollen können dann mehrere Monate in kühlen und dunklen Räumen gelagert werden. Wenn die Steckrüben vor der Ernte Frost abbekommen, werden sie etwas süßer im Geschmack.

Comeback

Zurück auf den Tisch

In den letzten Jahren hat die Steckrübe ihr verdientes Comeback feiern dürfen. Denn im Zuge der Wiederentdeckung alter Sorten stand plötzlich auch die lange verpönte Steckrübe wieder auf den Speisekarten der gehobenen Restaurants. Kein Wunder, ist sie doch vielseitig einsetzbar und gesund. Manche Dinge sind eben besser als ihr Ruf.

Rezept

Steckrübenpüree

Die Steckrübe, die Kartoffeln und die Mohrrüben schälen und in kleine Würfel schneiden. • Die Butter in einem Topf erhitzen und die Gemüsewürfel ca. 10 Minuten andünsten. Dabei ab und zu umrühren. • Mit 750 ml Wasser aufgießen und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Mit einer Schöpfkelle ca. 150 ml Wasser abnehmen und beiseite stellen. Das restliche Wasser abgießen. Das Gemüse entweder mit einem Stampfer oder in der Küchenmaschine zu einem feinen Brei verarbeiten, dabei immer wieder etwas von dem Kochwasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. • Die Petersilie fein hacken und unter das Püree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

ZUTATEN:

- 1 Steckrübe (ca. 1,25 kg)
- 200 g Kartoffeln
- 150 g Mohrrüben
- 750 ml Wasser
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

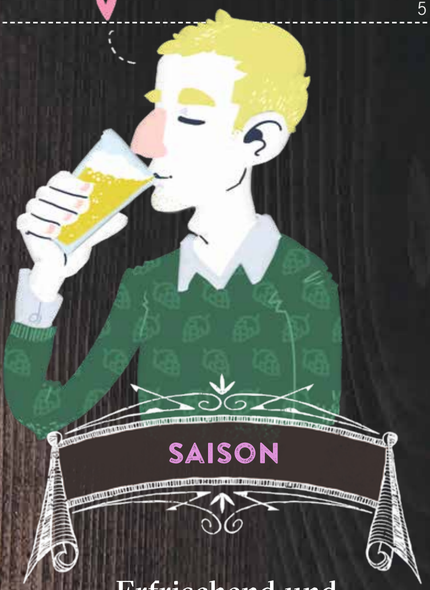
CF Gastro
Frische mit System

Vollmundig und goldgelb

Während in Deutschland die Bezeichnung Lager verschiedene Biersorten meinen kann, ist die Definition im englischen Sprachgebiet klarer: Hier werden alle untergärigen Biersorten so bezeichnet. Zum Herstellen von untergärigem Bier braucht man niedrige Temperaturen, weshalb das Brauen früher im Winter stattfand. Ihren Namen verdankt die Sorte dabei ihren guten Lagerungseigenschaften. Lager-Biere haben eine helle, goldgelbe Färbung, einen Alkoholgehalt von 4,5 – 5,6 % und eine Stammwürze von 12 %.

DIE NEUE SCHULE DES TRINKENS

Craft Beer



Erfrischend und ungewöhnlich

Das Saisonbier stammt aus Belgien und ist der erfrischende und experimentierfreudige Vertreter der Craft-Bier-Szene. Ursprünglich wurde es im Winter gebraut und im Sommer getrunken. Früher hatte das Saisonbier nur 3 – 4 % Alkohol, heutzutage können es bis zu 8 % werden. Die Stammwürze liegt bei 17 – 20 %. Charakteristisch für ein Saisonbier ist sein spritziger Charakter und die häufige Verwendung von Früchten, Honig und Gewürzen.

Dunkel und malzig

In Deutschland verdankt das Porter dem Craft-Bier-Trend sein Comeback, war es doch hier sehr in Vergessenheit geraten. Dabei ist das dunkle, fast tiefschwarze Bier mit seinem vollmundigen malzigen und leicht süßlichen Aroma ein besonderer Genuss. Das Porter ist ein obergäriges Bier und hat einen Alkoholgehalt von lediglich 3 – 4,5 %, dafür aber eine höhere Stammwürze von 16 – 19 %. Da in Deutschland der Begriff Porter auch für ein untergäriges, dunkles Starkbier verwendet wurde, wird diese leichtere Variante auch „Baltic Porter“ genannt.

Es ist sicherlich die größte Revolution auf dem Alkoholmarkt in der letzten Zeit gewesen: Der Craft-Bier-Trend hat das traditionelle Brauereiwesen ganz schön durcheinander gewirbelt. Zu Recht, denn in den letzten Jahren hat der Trend nichts an seinem Hype eingebüßt – im Gegenteil. In immer mehr Restaurants und Bars findet man Craft-Biere auf der Getränkekarte und selbst in die großen Supermärkte haben viele kleine Nischenprodukte Einzug gehalten. Doch was ist eigentlich Craft-Bier und was macht es so besonders? Wir haben mal genauer hingeschaut und stellen Ihnen die wichtigsten Sorten vor.

Als Craft-Biere bezeichnet man Biere, die von kleinen, unabhängigen Brauereien (sogenannten Mikrobrauereien) auf traditionelle Weise gebraut werden. Dabei steht vor allem das Handwerk im Vordergrund (engl. „craft“), das sich bewusst von der großindustriellen Produktion absetzen will. Doch nicht nur in der Herstellung unterscheidet sich das Craft-Bier, auch geschmacklich geht es bewusst andere Wege. Dabei geht es um den Versuch, sich deutlich vom „Einheitsbier“ abzugrenzen. Bei den Zutaten setzt man ebenfalls auf Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – also die klassischen Brauereizutaten, die jedoch anders dosiert werden. Durch die Verwendung seltener Hopfen- oder Malzsorten können weitere Geschmacksnuancen hervorgekitzelt und eine Vielzahl von Geschmäckern kreiert werden, die sich deutlich von der Standard-Fassware unterscheiden und trotzdem noch dem deutschen Reinheitsgebot entsprechen. Natürlich gibt es auch Brauereien, die mit Kräutern, Früchten oder Gewürzen experimentieren, um noch ungewöhnlichere Aromakompositionen hervorzubringen, die sich allerdings aufgrund des Reinheitsgebotes hierzulande nicht Bier nennen dürfen. Als Alternative nimmt man dann einfach das englische Wort „Beer“.

TRINKKUNDE

Wenn es um die Essensbegleitung geht, muss sich das Bier nicht mehr hinter dem Wein verstecken. Im Gegenteil, dank der Craft-Bier-Welle gibt es für jedes Essen das passende Hopfengetränk.

Sorte	passt zu
Saison	Geflügel, asiatisches Essen
India Pale Ale	Fleisch, scharfes asiatisches Essen
Porter	Wild, Schokolade
Lager	Suppen, Fisch
Pils	Salate, Reisgerichte
Schwarzbier	Brotzeit, Braten
Kölsch	Pasta, Desserts
Weizenbier	Käse, Geflügel

Fruchtig und kräftig

Das India Pale Ale, kurz IPA, ist die beliebteste Sorte der Craft-Biere. Es handelt sich dabei um ein helles Pale Ale, das stärker eingebraut ist, also mehr Hopfen und Alkohol (6 – 10 %) enthält. Die Stammwürze liegt bei ca. 16 %. Das IPA zeichnet sich durch einen kräftigen und intensiven Geschmack aus, der, je nach Brauerei, höchst unterschiedlich sein kann. Gemein ist allen jedoch eine klare, fruchtige Note und ein deutlich wahrnehmbares Hopfenaroma.

CF Gastro
Frische mit System

SMOOTHIE BOWLS

ES KOMMT ZUSAMMEN,

WAS ZUSAMMENGEHÖRT!

Momentan sieht man sie überall: die Smoothie-Bowls. Ein Smoothie zum Löffeln? Naja, fast. Denn eine Smoothie-Bowl ist mehr als das. Grundlage sind auch hier gefrorene Früchte, die mit etwas Flüssigkeit (Saft, Reismilch etc.) püriert werden. Dann wird die Masse gesüßt – dafür kann man Agavendicksaft, Erdnussmus oder Kokospüree verwenden. Alles wird nun in eine Schüssel gegeben, und dann beginnt der kreative Teil: Mit Chiasamen, Nüssen und Obstscheiben wird das Ganze nämlich auf die Spitze getrieben. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. So einfach, so lecker! Und mit dieser farbenfrohen Extraportion an Vitaminen und Nährstoffen startet es sich noch viel besser in den Tag!

ARTIKEL	MENGE	ARTIKELNR.	MARKE
TK Beerenteller	2,5 kg	65.009.201	melzer
TK Himbeeren	2,5 kg	65.009.241	melzer
TK Mangowürfel	2,5 kg	65.009.246	melzer
Ananas 6er ohne Krone Stück	–	11.030.570	HUB SIMBA
Avocado „READY TO EAT“	–	16.310.520	–
Kiwi klein Stück	–	16.250.520	–
Bananen	–	12.110.510	–
Himbeeren	–	11.410.510	–
Erdbeeren	–	11.428.520	–
Ananas-Würfel IES	2,5 kg	21.034.053	napuro
Cantaloupe Melone Würfel 20 – 30 mm IES	2,5 kg	26.318.025	napuro
Kiwi ganz, geschält IES	1,0 kg	26.263.010	napuro
Fruchtpüree Kokos	1,0 kg	26.800.150	PONTH
Honigmelone Würfel 20 – 30 mm IES	2,5 kg	24.212.025	napuro

Saisonkalender

Weil’s frisch einfach besser schmeckt

November	Dezember	Januar	Artikel
●	●	●	Bamberger Hörnchen (Deutschland)
●	●	■	Birnen – Williams, Conference (Deutschland)
●	●	●	Wirsing (Deutschland)
●	●	●	Pastinaken (Deutschland)
■	■	●	Blutorangen (Spanien)
●	●	●	Chinakohl (Deutschland)
●	●	●	Cima di Rapa – wilder Broccoli (Italien)
●	●	●	Clementinen (Spanien)
●	●	■	Cranberrys (Nordamerika)
●	●	■	Esskastanien / Maronen (Frankreich)
■	●	●	Granatäpfel (Spanien)
●	●	●	Grünkohl (Deutschland)
●	●	●	Haselnüsse (Frankreich)
●	●	●	Knollensellerie (Deutschland)
■	●	●	Kopfsalat (Italien, Belgien, Deutschland)
●	●	●	Kürbis – Muskat, Spaghetti, Butternut, Hokkaido (DE / FR)
■	●	■	Litschis (Übersee)
●	●	●	Lollo rosso / Lollo bionda (Italien, Frankreich)
■	●	●	Navelorangen (Spanien)
●	■	■	Petersilie (Deutschland)*
●	●	●	Porree (Deutschland)*
●	●	●	Rosenkohl (Deutschland)
●	●	●	Rucola / Rauke (Italien)
●	●	■	Satsumas (Spanien)
●	●	●	Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)
●	■	■	Spinat (Deutschland)*
●	●	●	Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)
●	●	●	Topinambur (Deutschland)
●	■	■	Walnüsse (USA)
●	●	■	Winterrettich, schwarz (Deutschland)

*Voraussetzung: kein Frost

■ **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.

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

CF Gastro
Frische mit System

Zur Sache

Weniger ist mehr – Warum es sich lohnt, nachhaltiger zu leben

Momentan leben rund 7 Milliarden Menschen auf der Erde – und es werden immer mehr. Schätzungen von Experten zufolge wird die Zahl bis 2050 auf mehr als 9 Milliarden steigen. Und damit steigt natürlich auch der Bedarf an Lebensmitteln.

Aber damit auch in Zukunft ausreichend Nahrungsmittel vorhanden sind, ist es ratsam, dass wir unsere Ernährung hinterfragen. Denn es gilt, Ressourcen besser zu nutzen und die Umwelt zu schonen. Vor allem die Lebensmittelverschwendung in den wohlhabenden Industriestaaten ist ein großes Problem und hat negative Auswirkungen auf die Umwelt.

Doch wie kann man sich nachhaltig ernähren und wie sinnvoll ist das? Laut der UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation ist eine nachhaltige Ernährung umweltfreundlich, entspricht den aktuellen Ernährungsrichtlinien und ist gleichzeitig bezahlbar. Die Umsetzung ist dabei relativ einfach, wenn man folgende drei Grundsätze beherzigt:

Weniger konsumieren:

Wir konsumieren zu viel. Weltweit herrscht ein Trend zum Überkonsum. Die Folge sind Fettleibigkeit und gesundheitliche Probleme. Doch der massenhafte Konsum hat nicht nur Auswirkungen auf die Menschen, auch die Umwelt leidet aufgrund des unnötigen Anstiegs der Nachfrage. Wer also hin und wieder verzichtet, verliert nicht nur ein paar Kilos, sondern tut auch etwas Gutes für die Umwelt.

Bewusster konsumieren:

Mal Hand aufs Herz: Wie oft schmeißen Sie Lebensmittel in den Müll? Wahrscheinlich relativ häufig. Insgesamt 88 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr allein in Europa weggeworfen, 53 % der verschwendeten Lebensmittel stammen dabei aus Privathaushalten. Statt alles auf Vorrat zu kaufen, sollte man lieber frisch und gezielt einkaufen und die Lebensmittel gleich verbrauchen, um so Verschwendung zu vermeiden.

Mehr pflanzlich:

Die Produktion von tierischen Lebensmitteln verbraucht deutlich mehr Ressourcen, da für die Aufzucht große Mengen an Futter und Trinkwasser benötigt werden. Zudem bringt die Fleischproduktion eine deutlich höhere CO_2-Emission hervor, was sich wiederum negativ auf das Klima auswirkt. Wer also öfter mal auf sein Schnitzel verzichtet und stattdessen zum Gemüse greift, tut nicht nur etwas für den Tierschutz, sondern hilft auch dabei, die Ressourcen der Erde für die Zukunft zu schonen.

Friweika e.G.
Lipprandiser Str. 27
08373 Weidensdorf / Sachsen

Tel.: 037 63 – 1772 – 20
Fax: 037 63 – 4025 – 985
E-Mail: info@friweika.de
www.friweika.de

Doppelter Trend

Doppelter Trend

Fermentieren erlebt weltweit ein Comeback in der Küche der Spitzengastronomen. Weniger aufgrund der klassischen Haltbarmachung, sondern wegen der vielen neuen aromatischen Möglichkeiten. Mit heimischem Gemüse, geliefert von der CF Gastro, schmeckt's gleich doppelt gut. Wir haben mit Key-Account-Manager Jens Großer über den neuen Trend gesprochen.

Herr Großer, was bedeutet überhaupt fermentieren?

Fermentieren ist eine der ältesten Techniken, um Lebensmittel haltbar zu machen – bereits vor 6.000 Jahren hatte man diese Methode dafür genutzt. Obwohl in der heutigen Zeit andere Möglichkeiten der Haltbarmachung von frischen Lebensmitteln eingesetzt werden, in erster Linie die Kühltechnik, spielt der Fermentationsprozess bei Produkten wie Joghurt, Brot, Käse, Wein, Bier oder Kaffee auch heute noch eine Rolle. Und nun hat fermentiertes Gemüse das Comeback in die Küche geschafft.

Welche besonderen Anforderungen bringt dieser Prozess mit sich?

Das Prinzip dieser Technik ist ganz einfach: Bei der Fermentierung von Gemüse wird ein natürlicher Gärungsprozess ausgelöst. Das Gemüse wird gewaschen, geschnitten, mit Salz, hochwertigen Essigessenzen und aromatischen Gewürzen als Sud in einem Vakuumbeutel verpackt. Dann wird die Ware in einem speziellen Verfahren behandelt. Dadurch vermehren sich Mikroorganismen wie Pilze, Bakterien und Hefen innerhalb weniger Tage und es vermischt sich der aus dem Gemüse entstandene eigene Saft mit dem zugegebenen Sud. Stärke und Zucker werden zu Milchsäure umgewandelt, was konservierend wirkt. Der Gewürzsud verbindet sich mit dem Gemüse und erhält so den intensiven Geschmack, der typisch für diese Art der Konservierung ist.

Inwiefern unterscheidet sich fermentiertes Gemüse von den üblichen Konservierungsmethoden?

Neben der Haltbarmachung erzielt man mit der Fermentation im Gemüse durch die zugegebenen Essenzen und Gewürze ein besonderes Geschmackserlebnis. Eine lila Möhre zum Beispiel bekommt mit Estragon-Essig eine ganz andere Note oder rote Bete wird mit Zimt, Anis und Orangennote aufregend verfeinert. Fermentiertes Gemüse schmeckt nicht nur gut, ein weiterer Vorteil ist der gesundheitliche Aspekt: Das Gemüse ist nach der Fermentation leichter bekömmlich, stärkt das Immunsystem und beugt darüber hinaus Heißhungerattacken vor.

Gibt es bereits konkrete Anfragen oder Anforderungen Ihrer Kunden in Bezug auf diese neuen „Trendprodukte"?

Vor kurzem testeten wir in Zusammenarbeit mit einem Kunden, der die Artikel im Rahmen einer Aktionswoche einsetzte, zehn verschiedene Gemüsesorten: Blumenkohl, Romanasalat, Rote Bete, rote Paprika, Schwarzwurzel, Topinambur, Senfkörner, weiße Möhren, lila Möhren und orange Möhren. Die Produkte werden in sous-vide-fähigen 1-kg-Beuteln geliefert.

Langfristig plant die CF Gastro mit ihren Partnern fünf bis sechs Artikel dauerhaft im Sortiment zu führen und zusätzlich saisonale Produkte anzubieten.

Im Übrigen haben wir bereits heute ein fermentiertes Gemüse im Bestand – das in Deutschland so beliebte Sauerkraut, denn auch hier erfolgt die Herstellung nach dem Fermentationsprozess.

Jens Großer
Key-Account-Management

ARTIKEL	MENGE	ARTIKELNR.	Verpackungseinheit
Rote Beete fermentiert	1,0 kg	29.130.010	Beutel
Romana Salatherzen fermentiert	1,0 kg	29.130.011	Beutel
Blumenkohl fein fermentiert	1,0 kg	29.130.012	Beutel
Karotten weiß fermentiert	1,0 kg	29.130.017	Beutel
Karotten schwarz/lila fermentiert	1,0 kg	29.130.018	Beutel
Senfkörner weiß fermentiert	1,0 kg	29.130.019	Beutel

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: STÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock