KOPF SALAT

Ausgabe 60 // September / Oktober 2021

Lieferpartner der CF Gastro

Dieter Fuhrmann FRÜCHTE

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Wir machen's rund!

60 Ausgaben KOPFSALAT

CF Gastro Frische mit System

Herbstgrillen: Der Geschmack der Saison auf dem Grill

Zu gut für die Tonne: Wie Start-ups Lebensmittel retten

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

wir leben aktuell in unbeständigen Zeiten. Daher möchten wir mit dieser Ausgabe den Fokus auf Beständigkeit und Zuversicht legen. Wir freuen uns, heute das 10-jährige Bestehen unseres Magazins mit Ihnen zu feiern: 60 Ausgaben KOPFSALAT.

60 gute Gründe zu feiern, Jubilaren der CF Gruppe zu gratulieren und gemeinsam auf Etappen dieser schönen Erfolgsgeschichte zurückzublicken. Und natürlich auch: Uns zu bedanken, bei unseren Lesern, engagierten Partnern und vielen Kunden, die uns und den KOPFSALAT über die Zeit begleitet haben. Doch auch der Genuss soll nicht zu kurz kommen: Wir schicken den Sommer in die Verlängerung und das Saisonhighlight Kürbis auf den Grill.

Im Hinblick auf die Wiesn, die leider nicht regulär stattfinden wird, schenken wir Anregungen, wie Sie für Ihre Gäste im kleinen Rahmen dennoch den Oktober festlich bestreiten und noch etwas lernen können, wenn es um die Wurst geht. Mit Ideen von Unternehmen, die mit neuen Ansätzen versuchen, die Lebensmittelverschwendung zu verringern, möchten wir sie inspirieren.

Wir wünschen Ihnen allen viel Spaß beim Entdecken und Lesen dieser 60. Ausgabe!

Ihr Carl-Friedrich

10 JAHRE KOPF SALAT

Ausgabe 1, September/Oktober 2011
Eine kleine Zeitreise durch 10 Jahre KOPFSALAT. Titel und Themen. Auch zu finden unter

2012

In der 5. Ausgabe hat KOPFSALAT den Branchentreff Deutschland begleitet.

2013

Erfolgsnachricht Ausgabe 9: CF Partner Weihe erhält Zertifikat für nachhaltige Logistik.

2016

Ausgabe 28 beschäftigt sich mit dem Spargel-Regionalitätskonzept der Zukunft.

2017

Die CF feiert ihre Premiere auf der Internorga! Berichte in den Ausgaben 33 und 35 folgen.

EINE DEKADE GUTER GESCHMACK!

Alles begann mit dem Wunsch, ein Medium für die Kundengruppen und Lieferpartner zu entwickeln, das alle Ansprechpartner mit Neuigkeiten aus der Branche versorgt. Ein Medium, das mehr als aktuelle Informationen bietet. Das Erzeuger und Partner vorstellt, saisonale Highlights auslobt und seiner Leserschaft viele Anreize und Impulse bietet. Unter dem Namen KOPFSALAT nahm diese Idee Gestalt an und überzeugte ab der ersten Ausgabe auch mit großem Appetite Appeal seine Macher und Leser.

Alle zwei Monate erscheint das Magazin seitdem und begleitet seine Kunden und das Lieferpartnernetzwerk mit frischen Informationen und Ideen. Portraits engagierter Erzeuger, Marktbeobachtungen zu Food Trends und neue Entwicklungen der Branche werden hier beleuchtet sowie Berichte über aktuelle Aktivitäten der Gruppe platziert. Ohne Frage hat das Magazin KOPFSALAT in den vergangenen 10 Jahren Geschichte geschrieben, über alle Meilensteine der CF berichtet. Links sehen Sie eine kleine Zeitreise durch Titel und Themen, alle Ausgaben sind auch zu finden unter:
www.cfgastro.de/unternehmen/kopfsalat

Auch zukünftig werden wir Sie mit neuesten Trends und frischen News aus der Branche versorgen. Um sicherzustellen, dass wir das genau in der gewünschten Form tun, werden wir eine Umfrage starten zu der Frage, wie der KOPFSALAT zukünftig beschaffen sein wird. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Meinung und rege Beteiligung!

Ausgabe 60, 2021
10 Jahre KOPFSALAT

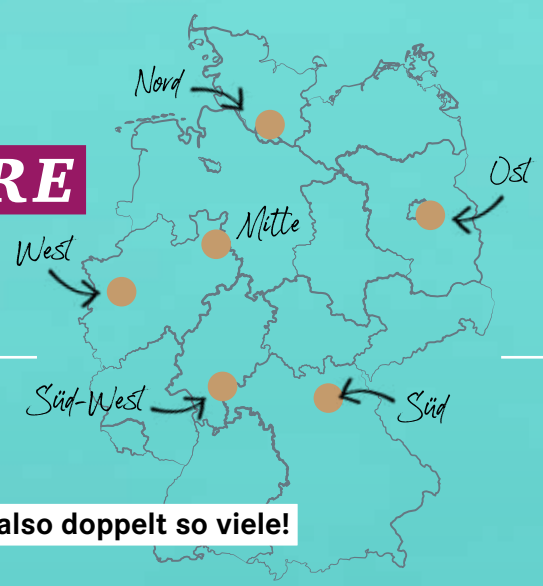
GLÜCKWUNSCH!

Man muss die Feste feiern, wie sie fallen, heißt es. Wir haben in diesem Jahr tatsächlich mehrere gute Gründe zum Feiern, denn dies ist nicht nur die 60. Ausgabe des KOPFSALAT, auch unsere Hub-Struktur feiert seit nunmehr zehn Jahren Erfolge. Zudem gibt es einige runde Jubiläen bei unseren Partnern – ein wirkliches Jubiläumsjahr eben. Aber lesen Sie selbst!

10 JAHRE KOPFSALAT

Sonja Weigand, Vorsitzende des Aufsichtsrates von CF Gastro

10 JAHRE HUB-STRUKTUR



INTERVIEW

Mit dem Hub-Modell hat CF Gastro vor zehn Jahren ein Logistikkonzept entwickelt, mit dem die Verteilung unseres umfangreichen Handelswarensortiments sowie kundeneigene Sortimente schnell und zuverlässig garantiert werden kann. Mit der geschaffenen Hub-Struktur liefert die CF Frischeprodukte durch ganz Deutschland und Österreich. Es ist daher an der Zeit, auf diese besondere Erfolgsgeschichte zu blicken. Aus diesem Grund haben wir mit Sonja Weigand, Vorsitzende des Aufsichtsrates von CF Gastro, über die Hub-Struktur gesprochen.

Frau Weigand, wir feiern in diesem Jahr bereits zehn Jahre Hub-Struktur. Können Sie uns sagen, wie alles begonnen hat?

Sonja Weigand: Die Hub-Struktur der CF Gastro ist aus der Notwendigkeit entstanden, dass das angebotene Sortiment über Deutschland verteilt werden sollte. Unser Anspruch war es, die Warenströme zu verdichten und so ideale Strukturen für uns als Verbund mit unseren Partnern zu schaffen.

Wie sah die Hub-Struktur von 2011 denn aus?

Sonja Weigand: Wir haben damals drei zentrale Versorgungslager geschaffen: Berlin, Mülheim an der Ruhr und Bamberg.

Und heute sind es sechs Lager, also doppelt so viele!

Sonja Weigand: Ja, das Wachstum der CF Gastro Gruppe und die neuen Kundengruppen, die dazu gekommen sind, haben die Notwendigkeit mit sich gebracht, neue Kapazitäten zu schaffen. Solche Umstellungen sind zwar nie leicht, aber eben notwendig, um mit der Zeit zu gehen.

Und wie war es während Corona?

Sonja Weigand: Die Pandemie hat natürlich alle Strukturen durcheinandergerüttelt. Außerdem wird es zunehmend schwieriger, Personal zu akquirieren. Aber wir stellen uns diesen Herausforderungen und freuen uns umso mehr über den Gewinn neuer Kundensegmente wie aktuell den Home-Delivery-Service.

Haben Sie ein Fazit zum zehnjährigen Bestehen der Hub-Struktur?

Sonja Weigand: Die Distribution über die Hubs war die beste Entscheidung, die wir treffen konnten, denn sie hat viele Vorteile für unsere Kunden. Wir können schnell auf die Kundenbedürfnisse reagieren. An bis zu sechs Tagen die Woche ist die Belieferung mit frischen Waren sichergestellt. Schneller und frischer geht es nicht.

40 JAHRE LINDNERFOOD

Das Familienunternehmen feiert sein 40-jähriges Jubiläum, und ein Lindner-Mitarbeiter feiert dies mit besonders großer Emotion. Im Gründungsjahr der Lindner GmbH 1981 hat Herr Ovtar als Fahrer angefangen. Er hat miterlebt, wie das Ehepaar Lindner als Familie und zeitgleich das Unternehmen größer wurde und erfolgreich wuchs. Seine Karriere – vom Fahrer zum Leiter des Großmarktgeschäfts – erfüllt ihn mit Stolz. Er empfindet seinen Arbeitgeber wirklich als Teil seiner Familie.

Wolfgang Lindner steht wie kein anderer für die Werte, die das Unternehmen lebt. Die Leidenschaft für die Frische steckt ebenso in seinem Sohn Stefan, der sich nach einem BWL-Studium vor sechs Jahren für die Karriere im Familienunternehmen entschied, das heute von ihm, seinem Vater Wolfgang und dem Geschäftsführer und Mitgesellschafter Clemens Götzinger geführt wird. Über 100 fest angestellte Mitarbeiter zählen nun zu Lindnerfood und versorgen Kunden aus der Gastronomie, Großküchen, Catering und Facheinzelhandel im Rhein-Main-Gebiet täglich mit Frische- und Convenience-Produkten.

Erstklassige Waren aus der ganzen Welt zählen ebenso zum Sortiment wie ausgesuchte Spezialitäten aus dem regionalen Anbau und Bio-Erzeugnisse. Die Expertise des Unternehmens wird nicht nur von den Kunden und Entscheidern geschätzt, sondern auch in der ganzen Frankfurter Region und darüber hinaus. Stefan Lindner trägt sein Fachwissen unter anderem über das regionale Fernsehen und soziale Kanäle weiter. Dabei vermittelt er kompetent Verständnis für gute Qualitätsprodukte und den richtigen Umgang mit ihnen. Seit 2018 ist Stefan Teil der Unternehmensführung. Und Lindnerfood ein starker Partner der CF.

Ali Ovtar, Leiter des Großmarktgeschäfts bei Lindnerfood

90 JAHRE WALLRABENSTEIN GMBH

1931 von Karl Wallrabenstein und Willi Kemper gegründet, wurde die Firma vom ersten bis zum heutigen Tag als Familienunternehmen geführt.

Ein Familienunternehmen, das viele erfolgreiche Etappen beschritten hat: 1955 wurde die erste Bananenreiferei in Betrieb genommen. Bereits 1959 wurde der Betrieb zum heutigen Firmensitz verlagert. 2001 übernahm Stefan Wallrabenstein die Geschäftsleitung von Günter und Gerhard Wallrabenstein, den Söhnen des Firmengründers Karl Wallrabenstein. Walli-Früchte, der Markenname der Wallrabenstein GmbH ist Mitbegründer von CF Gastro und Lieferpartner in der Region Wiesbaden seit dem ersten Liefertag. Das Warensortiment ist mit CF Gastro kontinuierlich gewachsen. Wir gratulieren!

Karl Wallrabenstein, Gründer

Stefan Wallrabenstein, Geschäftsleitung

30 JAHRE KÖHRA

Kartoffellagerhaus GmbH, 1991

Schon 1991 hat die heutige KÖHRA - Frische GmbH als Kartoffellagerhaus GmbH ihre Erfolgsgeschichte mit der Produktion von frisch geschnittenem und verzehrfertigem Gemüse begonnen. Der Markt wuchs rasant und mit ihm das Unternehmen.

Die anhaltend steigende Nachfrage nach Ready-Cut-Artikeln hat KÖHRA zu einem Spezialisten in diesem für die Gastronomie wichtigen Sortiment-Bereich gemacht. In Zeiten großen Personalmangels ist jede Arbeitserleichterung in der Küche willkommen und nötig. Erst recht, wenn man wie bei der KÖHRA - Frische GmbH noch dazu die Sicherheit hat, dass ohne Konservierungsstoffe und nach IFS-Standards und mit Bio-Zertifizierung produziert wird. Wir gratulieren zu 30 Jahren KÖHRA - Frische GmbH!

WIR MACHEN länger

SOMMERZEIT IST GRILLZEIT. ABER WAS, WENN DER SOMMER ZU ENDE GEHT, DIE LUST AM GRILLEN ABER BLEIBT? GENAU: MAN GEHT EINFACH IN DIE VERLÄNGERUNG!

Entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse beim Grillen im Herbst.

Während der Pandemie hat sich das soziale Leben immer stärker nach draußen verlagert – und tatsächlich hat man sich schnell an das Open-Air-Dasein gewöhnt. An der frischen Luft ist das Ansteckungsrisiko deutlich gemindert, und so konnte die Gastronomie unter freiem Himmel erfolgreich ihr Comeback antreten. Und vermutlich wurde in diesem Sommer noch mehr gegrillt als sonst! Denn sobald die Temperaturen steigen und die Tage länger werden, beginnt im ganzen Land die Grillsaison, die jedoch Richtung Herbst wieder zu Ende geht. Doch gerade in diesem Jahr wollen wir auf die leckeren Grillabende nicht so schnell verzichten und lassen den Sommer noch ein wenig verweilen.

Und das Gute: Grillen im Herbst bringt ganz neue Geschmackserlebnisse mit sich!

Sobald die Abende etwas kühler werden, darf es nämlich auch beim Geschmack etwas kräftiger zugehen. Deshalb empfiehlt es sich, beim Grillen im Herbst auf Wild zu setzen. Versuchen Sie mal Wildschweinsteak statt Kotelett, das bringt eine neue, deftige Note auf den Teller. Außerdem gibt es mittlerweile viele lokale Anbieter, die Wildspezialitäten aus der Region anbieten, was immer eine gute und nachhaltige Entscheidung ist. Und leckere Würstchen aus Wildfleisch sind eine tolle Alternative zu den klassischen Bratwürstchen.

Aber auch Fisch ist im Herbst eine hervorragende Wahl, wenn Sie dabei nicht wie im Sommer auf leichte mediterrane Kräuter setzen, sondern kräftige Geschmackskomponenten wählen: gewürzt mit viel frisch gemahlenem Pfeffer, körnigem Senf und feuriger Paprika zeigt sich der gegrillte Fisch von seiner ungewöhnlich deftigen Seite.

Und wer lieber ganz auf Fleisch verzichten möchte, sollte unbedingt zu dem Saison-produkt des Herbstes greifen: Pilze. Besonders gut eignen sich die großen Portobello-Pilze. Mit hochwertigem Olivenöl bestrichen und etwas Salz und Pfeffer gewürzt entfalten die Riesenchampignons auf dem Rost herrliche deftige Grillaromen und sind der ideale Ersatz für ein Burgerpatty. Und wer sie mit etwas Cheddar belegt, kurz bevor sie gar sind kann seinen ganz besonderen herbstlichen Cheeseburger genießen. Das sollten Sie auf jeden Fall probieren!

Sie sehen, es gibt viele gute Argumente, den Sommer noch ein bisschen länger zu genießen und die Grillsaison zu verlängern. Wir sind jedenfalls dabei!

DIPS, SOUR CREAM & CO

Zu jedem Grillabend gehört auch eine gute Auswahl an leckeren Saucen und Dips. Zum Wildfleisch passen auf jeden Fall fruchtig-kräftige Chutneys mit Pflaume oder Preiselbeeren. Wer lieber Gemüse auf den Grill legt, sollte zu einer würzigen Sour Cream greifen, gerne mit aromatischen Wildkräutern verfeinert. So kombinieren Sie den Geschmack des Herbstes mit dem leichten Lebensgefühl des Sommers.

FEIGEN-HONIG-SENFCREME
Marke Optimahl
VKE 500 g
Artikel-Nr.: 55.001.090

SOUR CREAM
Marke napuro
VKE 1,0 kg
Artikel-Nr.: 55.000.815

CEASAR'S DIP
Marke Optimahl
VKE 1,0 Liter
Artikel-Nr.: 27.290.448

VEGETARISCH & SAISONAL

Der Herbst ist Erntezeit. Grund genug, frisches Gemüse zum Star auf dem heißen Rost zu machen. Vor allem der Saisonkönig Kürbis ist perfekt für die Grillsaison geeignet. In fingerdicke Scheiben geschnitten kann man ihn wie Fleisch marinieren und dann auf dem Grill zubereiten. Aber auch Zucchinis oder Auberginen lassen sich so perfekt zubereiten. Probieren Sie es aus und genießen Sie Ihren Grillabend mal vegetarisch und saisonal!

REZEPT

Kichererbsensalat

mit Kürbisstreifen

ZUTATEN

400 g Kichererbsen –
6–8 Kürbisstreifen –
125 g Blattsalat –
125 g Cherrytomaten –
1/2 Zwiebeln, rot –
1/2 Zitrone –
Petersilie, frisch –
Olivenöl –
Salz, Pfeffer –

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Kürbisstreifen anbraten und abkühlen lassen. Blattsalat und Tomaten waschen und anschließend halbieren. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Olivenöl mit 2 EL Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Zutaten mit dem Dressing vermengen und servieren. **Guten Appetit!**

HOKKAIDO
Marke napuro
Segmente
VKE 1 kg
Artikel-Nr.:
21.929.052

napuro Frische pur

cold 'n' fresh

UNSERE Feinkostsalate

KICHERERBSENSALAT
mit Minze
Marke napuro
VKE 1,0 kg
Artikel-Nr.: 22.987.055

COUSCOUS-ROTE-BETE-SALAT
mit Ziegenfrischkäse
Marke napuro
VKE 1,0 kg
Artikel-Nr.: 27.293.080

BULGURSALAT ORIENTAL
Marke napuro
VKE 1,0 kg
Artikel-Nr.: 27.293.020

APFEL-SELLERIE-SALAT
mit Früchten
Marke napuro
VKE 1,0 kg
Artikel-Nr.: 24.194.020

RETTICHSALAT WEISS
Marke cold'n'fresh
VKE 3,0 kg
Artikel-Nr.: 24.618.060

BOHNENSALAT
Marke napuro
VKE 3,0 kg
Artikel-Nr.: 29.988.050

Saisonkalender

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 großen Angebots 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.

BIRNEN
Williams, Gute Luise, Conference, Clapps Liebling
(Deutschland, Niederlande, Belgien)

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)

SPEISE-KARTOFFELN
(Deutschland)

SPINAT
(Italien)

STAUDEN-SELLERIE
(Deutschland)

STIELMUS
(Deutschland)

STECKRÜBEN/ KOHLRÜBEN
(Deutschland)

TOPINAMBUR
(Deutschland)

TRAUBEN HELL/ BLAU
(Italien, Spanien)

ZUCCHINI
(Deutschland)

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

WIESN-FEELING

GARANTIERT!

Aufgrund der Pandemie findet das Oktoberfest auch dieses Jahr leider nicht statt. Aber das ist noch lange kein Grund, auf das bayrische Original zu verzichten. Wir haben da was für Sie!

Ganz gleich, ob Sie im vertrauten Kreis feiern möchten oder eine kleine Veranstaltung planen – jetzt können Sie Ihren Gästen echtes Wiesn-Feeling bieten. Lassen Sie sich inspirieren rund um das Thema Wurst und entdecken Sie unsere perfekten Begleiter aus dem CF-Sortiment. Hier finden Sie echte bayrische Schmankerl, die jeden Wiesn-Fan begeistern. So wird Ihr persönliches Oktoberfest garantiert zum Erfolg!

BESTE TRADITIONELLE BRATWURST*

1. **Merguez**
   Fleischerei Genz
2. **Bachhuber's Rostbratwurst**
   Fleischerei Bachhuber
3. **Fränkische Bratwurst**
   Fleischerei Jens Uwe Bünger
4. **Bärlauchbratwurst**
   Fleischerei Otmar Ullrich

BESTE KREATIVE BRATWURST*

1. **Miss Saigon**
   Fleischerei Genz
2. **Butternut-Jalapeno**
   Fleischerei Bachhuber
3. **Hanf-Bergamotte**
   Fleischerei Jens Uwe Bünger

Alles rund um die WEISSWURST:

◊◊◊

2019:

29,4 KG VERZEHR

pro Kopf von Wurst und sonstigen Fleischerzeugnissen – davon ca.

7,1 KG BRÜHWURST

◊◊◊

Als Kenner bestellt man immer eine **ungerade Anzahl.**

Die Weißwurst wird nur vor 12 Uhr gegessen

Die Weißwurst ist eine Brühwurst aus fein gekuttertem Kalbfleisch (heute auch Schweinefleisch), Schweinerückenspeck und Gewürzen. Weil das Brät nicht mit Nitritpökelsalz, sondern mit üblichem Kochsalz gesalzen wird, hat die Wurst eine weiße Farbe.

Beilagen: Brezn & Semmel

Wird immer mir **süßem Senf** gegessen.

Weißwurst wird entweder **gezuzelt** (ausgesaugt) **oder längs und an den Enden aufgeschnitten.**

Zur Weißwurst trinkt man traditionell ein Weißbier oder ein Helles.

Sortiment

		Art.-Nr.:
Kartoffelsalat bayrisch/ schwäbisch		
VKE 5,0 kg	cold'n'fresh	23.975.070
Speckkartoffelsalat mit Eigelb		
VKE 5,0 kg	cold'n'fresh	23.983.030
Italienischer Nudelsalat		
VKE 1,0 kg	napuro	28.160.135
Nudelsalat Calabrese		
VKE 1,0 kg	napuro	28.160.240
Schwarzwurzelsalat		
VKE 1,0 kg	napuro	28.126.015
Kraut-Schupfnudeln		
2,5 kg	Settele	62.000.054
Eier-Spätzle-Knöpfle		
2,5 kg	Settele	62.000.048
Senf mittelscharf		
1000 ml	Bautzner	27.900.087
200 x 15 ml	Develey	27.900.157
Tomatenketchup		
10 kg	Develey	25.585.052
Salatmayonnaise		
50 % – 5 kg	Develey	27.910.117
Weißwurstsenf		
5 kg	Develey	27.900.164
200 x 15 ml	Develey	27.900.163

* Berliner Bratwurstmeisterschaft 2019

Upcycled food

Nachhaltigkeit ist eines der großen Themen unserer Zeit – denn mittlerweile ist den Menschen klar geworden, dass wir nicht mehr so verschwenderisch mit unseren Ressourcen umgehen können. Schließlich wollen wir die Erde noch für künftige Generationen erhalten. In Deutschland landen jährlich zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Der Großteil (52 %, ca. 6,1 Mio. Tonnen) der Lebensmittelabfälle entsteht in privaten Haushalten, an zweiter Stelle steht die Verarbeitung von Lebensmitteln (18 %, ca. 2,2 Mio. Tonnen). Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass die heimische „Resteküche“ nun auch die Start-ups inspiriert. „Upcycling Food“ heißt das Zauberwort und zählt 2021 zu den wichtigsten Foodtrends. Wir haben mal einige Beispiele genauer angeschaut.

Brot → Bier & Schnaps

Brösterchen!

Getreide ist schon lange in unseren Trinkgläsern zu Hause, sei es in Form von Malz im Bier oder als Grundlage und Namensgeber für den Korn. Aber ein Schnaps aus Brot? Warum nicht! Mittlerweile haben sich einige Bäckereien und Destillerien der hochprozentigen Lebensmittelrettung verschrieben. Dabei wird altes Brot, das nicht mehr verkauft wird, so verarbeitet, dass man daraus Schnaps brennen kann. Aus 10 kg altem Brot wird ungefähr ein Liter Schnaps – von dieser Idee kann man sich eine Scheibe abschneiden.

Und übrigens: Aus Brot kann man auch Bier brauen. Na dann: Prost!

Obst & Gemüse → Fruchtleder

Anders schön

Ein knackig roter Apfel, eine saftige Kiwi und eine herrlich duftende Erdbeere – bei diesem Bild läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Aber das könnte auch Abfall sein, denn Obst, das nicht den ästhetischen Standards genügt, landet oft nicht beim Verbraucher auf dem Teller, sondern als „Ausschussware“ in der Tonne. Dabei ändern die kleinen Schönheitsfehler überhaupt nichts am Geschmack.

Immer mehr Unternehmen konzentrieren sich deshalb auf die Verarbeitung dieser „Außenseiter“, aus denen man z. B. Eintöpfe, aber auch gesunde Snacks wie Fruchtleder, eine gesunde Nascherei aus Früchten, produzieren kann. Denn wie so oft zählen auch hier nur die inneren Werte.

Apfelsaft → Strohhalm

Restlos glücklich

Plastikmüll verschmutzt den Planeten, das ist mittlerweile bekannt. Und glücklicherweise wird darauf reagiert, denn z. B. immer mehr Einweggeschirr wird aus recyclebaren Materialien wie Papier, Bambus oder Bananenblättern hergestellt. Der klassische Plastik-Strohhalm hat ebenfalls ausgedient, stattdessen gibt es auch hier Alternativen, z. B. aus Apfeltrester. Apfeltrester sind die Pressrückstände des Apfelsafts, die sich hervorragend für eine ökologisch sinnvolle Weiterverarbeitung eignen. Übrigens werden auch schon Kochbücher aus Apfeltrester gedruckt. So viel Nachhaltigkeit ist genau nach unserem Geschmack!

Dieter Fuhrmann
FRÜCHTE

Dieter Fuhrmann
Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH
Beusselstr. 44 N - Q
10553 Berlin

Tel.: 030 – 395 60 60
Fax: 030 – 395 17 25
E-Mail: info@dieter-fuhrmann.de
www.dieter-fuhrmann.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:
STÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben):
CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock/iStock

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE:

Es bleibt feierlich.
Wir schüren die Vorfreude auf die schönste Auszeit des Jahres: Weihnachten! Zusätzlich bieten wir Tipps zum Überwinden der hektischen Tage bis dahin.