KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Ausgabe 64 // Mai / Juni 2022

Lieferpartner der CF Gastro

FRUCHTHOF NORTHEIM

Es ist an der Zeit!

Jetzt schmeckt der Rhabarber besonders gut

CF Gastro
Frische mit System

Bester Geschmack: Steinobst aus Europa

Der schönste Stand der Dinge: Endlich wieder Messe!

EDITORIAL

GEMEINSAM GENIESSEN. GEMEINSAM HANDELN.

Liebe Leserinnen und Leser,

überall sprießt und grünt es wieder. Wir freuen uns über das Aufblühen der Natur. Frischer Rhabarber aus der Region hat jetzt Hochsaison – ebenso wie Kernobst aus Europa. Erfrischend-fruchtige Begleiter, die wir in dieser Ausgabe der Kopfsalat vorstellen.

Gemeinsam mit unserem Lieferpartnernetzwerk begegnen wir als CF Gastro mit maximaler Flexibilität und Serviceorientiertheit den aktuellen Herausforderungen, die seit Beginn des Ukraine-Konfliktes deutlich zunehmen. Welche das sind und wie Sie, unsere Ansprechpartner und Auftraggeber, uns dabei helfen können, die gewohnte Frische mit System vom Feld bis auf den Teller gemeinsam zu sichern, das lesen Sie auf den Seiten 5 und 6.

Wirklich erfreulich sind für uns die positiven Stimmen zur Fruit Logistica, die im April in Berlin erfolgreich stattgefunden hat. Sie macht uns Hoffnung. Unsere Branche lebt vom persönlichen Austausch und auch wir freuen uns über die Rückkehr jeder Messe und Veranstaltung, die diesen ermöglichen.

Eine Nachricht in eigener Sache: Mit der aktuellen Kopfsalat-Ausgabe gehen wir in die Sommerpause und kehren im genussvollen Herbst mit frischen Impulsen und Ideen zurück. Für Feedback und Anregungen sind und bleiben wir für Sie jederzeit erreichbar unter der E-Mail-Adresse **marketing@cfgastro.de**

Genießen Sie den Sommer,
Herzlichst,

Ihr Carl-Friedrich

RHABARBER, RHABARBER, RHABARBER!

Lange galt der Rhabarber lediglich als perfekte säuerliche Begleitung der feinen Erdbeere, sei es im Joghurt oder in der Konfitüre. Doch seine Zeit in der zweiten Reihe ist vorbei, denn in den letzten Jahren hat das knackige Stangengemüse seinen Siegeszug angetreten und ist als Schorle, Chutney oder auf dem Kuchen der perfekte Frischekick!

Rhabarber ist überall einfach anzubauen und sehr pflegeleicht. Vermutlich hat man deshalb das Gefühl, es handle sich um ein heimisches Gewächs.

Dabei stammt der Rhabarber ursprünglich aus dem Himalaja und kam über Russland nach Europa. Den fremden Ursprung trägt er dabei sogar im Namen, bedeutet doch der wissenschaftliche Name „Rheum rhabarbarum“ so viel wie „fremdländische Wurzel“. Der erste gewerbsmäßige Anbau in Deutschland fand übrigens Mitte des 19. Jahrhunderts in Hamburg statt, und von dort aus haben sich die Anbaugebiete rasch über das ganze Land ausgebreitet.

Dank seines hohen Vitamin-C-Gehalts und einer geringen Menge an Kalorien ist der Rhabarber nicht nur lecker, sondern auch gesund. Zudem punktet er mit viel Kalium, Magnesium und Eisen und hilft dabei, den Körper zu entgiften. Der säuerliche Geschmack kommt übrigens vom erhöhten Wert an Oxalsäure (100 g enthalten ca. 460 mg Oxalsäure), was jedoch beim Verzehr regulärer Mengen unbedenklich ist. Der Säuregehalt lässt sich zudem regulieren, wenn man den Rhabarber mit Milchprodukten kombiniert. Also servieren Sie sich doch mal wieder einen kühlen Milchreis mit erfrischendem Rhabarberkompott. So lässt sich der Sommer genießen!

REZEPT

SCHNELLES RHABARBER-CHUTNEY

ZUTATEN

- 500 g Rhabarber –
- 1 Zwiebel –
- 20 g Ingwerwurzel –
- 200 g Zucker –
- 80 ml Himbeeressig –
- 40 ml Wasser –
- 2 EL Rosinen –
- 2 TL Pfefferkörner, grob zerstoßen –
- 1 TL Senfkörner –

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln, Ingwer schälen und reiben. Alle Zutaten außer den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann Zucker hinzugeben und etwas einkochen lassen.
2. In sterile Gläser abfüllen und abkühlen lassen oder sofort servieren. Passt wunderbar zu Fleisch oder Käse.

VIVA EUROPA

STEINOBST HAT SAISON

Aus den Kernen von Pfirsichen und Aprikosen wird Persipan, eine Art Marzipan, hergestellt.

ENDLICH, DER SOMMER STEHT WIEDER VOR DER TÜR! WIR FREUEN UNS AUF SONNE UND WARME TAGE UND NATÜRLICH AUF DEN BEGINN DER STEINOBST-SAISON. DEN AUFTAKT MACHEN TRADITIONELL DER PFIRSICH UND DIE NEKTARINE, DIE JETZT FRISCH IN EUROPA GEERNTET WERDEN.

Steinobst ist nicht nur leicht und lecker, sondern auch gesund und somit perfekt für alle Menschen, die sich bewusst ernähren wollen. Vor allem der Pfirsich ist ideal für Sportler, denn er besteht aus 90 % Wasser und hat somit wenige Kalorien, aber dafür viele Vitamine und Mineralstoffe. Vor allem im Sommer ist er deshalb der perfekte leichte Snack für zwischendurch.

Pfirsiche haben eine lange Tradition, es gibt sie schon seit 6000 v. Chr. Sie kamen von China über Persien nach Griechenland und verbreiteten sich von dort in ganz Mitteleuropa.

Heute sind die Hauptanbaugebiete für Pfirsiche in Europa Spanien, Italien und Griechenland; Nektarinen werden vor allem in Italien, Frankreich und Spanien angebaut. Die Nektarine ist übrigens eine Mutation des Pfirsichs mit glatter Haut und gelblichem Fruchtfleisch. Die Inhaltsstoffe sind bei beiden ähnlich, allerdings hat die Nektarine einen etwas höheren Vitamin-B3-Anteil.

In den letzten Jahren erfreut sich zudem der Bergpfirsich (auch Plattpfirsiche genannt) großer Beliebtheit. Diese Variante des Pfirsichs ist – wie der Name sagt – eher platt als rund und süßer im Geschmack.

Die Erntesaison von Pfirsichen und Nektarinen beginnt in Europa im Mai, die Früchte werden dabei noch hart geerntet, um besser transportiert werden zu können, und reifen dann bis zum Verzehr nach. Und damit Sie die beste Ware erhalten, erfolgten die Produktion und der Transport natürlich unter strengsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards.

Entscheiden Sie sich von daher jetzt für Steinobst von europäischen Erzeugern, denn das ist immer eine nachhaltige Entscheidung für Qualität, Frische und mehr Geschmack.

IMPORT VON STEINOBST NACH DEUTSCHLAND NACH ART (IN 1.000 TONNEN)

NEKTARINEN

STANDARD kg
Artikel-Nr.: 16.210.510

PREMIUM kg
Artikel-Nr.: 16.210.520

PLATT kg
Artikel-Nr.: 16.212.515

APRIKOSEN

STANDARD kg
Artikel-Nr.: 16.220.510

PFIRSICHE

STANDARD kg
Artikel-Nr.: 16.200.510

PREMIUM kg
Artikel-Nr.: 16.200.520

PARAGUAYO kg
Artikel-Nr.: 16.200.515

RUCOLA

kg
Artikel-Nr.: 15.071.510

napuro | 0,25 kg
Artikel-Nr.: 25.112.038

BLÜTENHONIG FLÜSSIG

Obstland | 3 kg
Artikel-Nr.: 51.000.050

SENF

Develey | Mittelscharf, 875 ml
Artikel-Nr.: 27.900.100

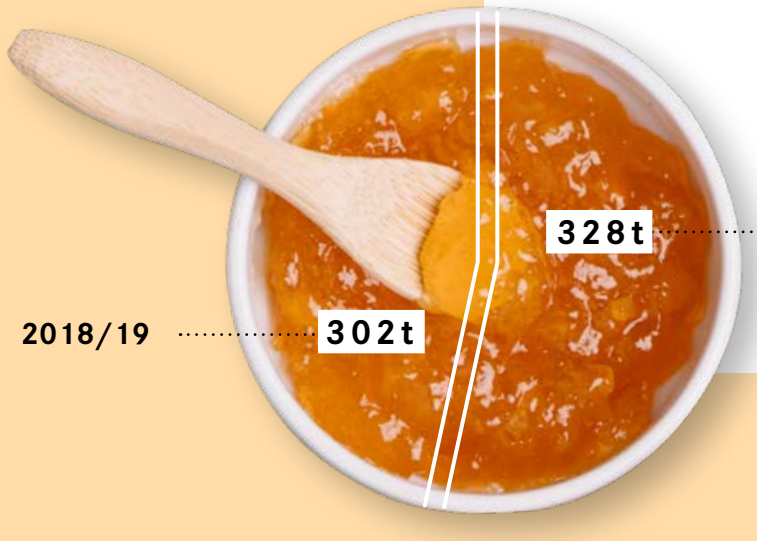
BIO ZITRONEN

6 kg Kiste
Artikel-Nr.: 13.786.377

ZITRONEN

Stück | Schale zum Verzehr geeignet
Artikel-Nr.: 12.506.510

VERBRAUCH VON PFIRSICHEN IN DEUTSCHLAND



WAS KANN ...?

... DER PFIRSCHT

BENEFITS

B-VITAMINE, VITAMIN C UND A SOWIE CALCIUM, EISEN UND KALIUM

ANBAUGEBIETE EUROPA

ITALIEN, SPANIEN, GRIECHENLAND

... DIE NEKTARINE

BENEFITS

VITAMIN C, MAGNESIUM, CALCIUM UND KALIUM

ANBAUGEBIETE EUROPA

SPANIEN, FRANKREICH, ITALIEN, GRIECHENLAND

REZEPT

SOMMERLICHER SALAT MIT FETA UND NEKTARINEN

ZUTATEN

- 200 g Rucola –
- 2 Nektarinen –
- 150 g Feta –
- 80 g Haselnusskerne –
- 1 Bio-Zitrone (Saft und Schalenabrieb) –
- 4 EL Olivenöl –
- 2 TL Honig –
- 1 TL Senf –
- Salz und Pfeffer –

ZUBEREITUNG

1. Rucola waschen und trockenschleudern. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Nektarinenspalten je Seite ca. 2-3 Minuten anbraten. Haselnüsse ohne Fett in einer anderen Pfanne 4-5 Minuten anrösten.
2. Für das Dressing die Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zusammen mit dem Öl, dem Honig und dem Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat geben, die gegrillten Nektarinen und Haselnusskerne daraufgeben und den Feta grob darüber zerteilen. Sofort servieren.

FETA

Sirtakis | Griech. 43 % Block 2,1 kg
Artikel-Nr.: 46.003.068

Sirtakis | Griech. 43 % Würfel 1,8 kg
Artikel-Nr.: 46.003.069

Fakten auf den Tisch!

Wir befinden uns momentan in schwierigen Zeiten, doch wenn wir alle unseren Beitrag leisten, können wir die Herausforderungen gemeinsam durchstehen. Wir haben ein paar Fakten und Handlungsempfehlungen zur aktuellen Lage zusammengetragen.

DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN DES UKRAINE-KONFLIKTES:

HÖHERE ENERGIEPREISE BEDEUTEN STEIGENDE LOGISTIKKOSTEN

DEUTLICHE KOSTENSTEIGERUNGEN IN ALLEN STUFEN DER LIEFERKETTE

- Warenbeschaffung
- Personalkosten
- Logistikkosten

AUSFÄLLE IN DER VERFÜGBARKEIT VON WAREN

UNSERE STÄRKEN

BUNDESWEITE FRISCHELOGISTIK

mit Lieferungen im Nachtsprung, an bis zu sechs Tagen die Woche.

NÄHE ZU DEN ERZEUGERN

Rund 750 CF Gastro Erzeuger sorgen dafür, dass Sie stets frische Ware und beste Qualität erhalten.

UNSERE LIEFERPARTNER

Wir haben über 30 regionale Partner mit in der Region ansässigen Familienunternehmen und langer Tradition.

NÄHE ZUR INDUSTRIE

Etwa 150 CF Gastro Industriepartner garantieren u. a. die schnelle und zuverlässige Belieferung unserer Hubs.

SICHERUNG DER WARENVERSORGUNG

Über unser CF Lieferpartnernetzwerk sichern wir die Warenbeschaffung.

UNSERE HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

1 **Bündeln Sie Ihre Bestellungen.**

2 **Reduzieren Sie die Anzahl der Anlieferungen je Woche.** Helfen Sie uns die Logistik zu optimieren, Kilometer, Kraftstoff und somit auch CO_2 zu sparen.

3 **Erschließen Sie weitere kühlfrische Warengruppen für höhere Stoppwerte.**

4 **Nutzen Sie kühlpflichtige Convenience-Produkte mit ausgewiesenem MHD.**

5 **Setzen Sie regionale und saisonale Ware aus heimischer Produktion ein.**

6 **Straffen Sie Ihre Sortimente.** Reduzieren Sie die Auswahl an Artikeln.

WIR SIND FÜR SIE DA.

Wir informieren Sie über aktuelle Saisonartikel, Warenverfügbarkeiten und beraten Sie gerne zur Warenkorboptimierung. Wenden Sie sich an unser Key Account Management unter **vertrieb@cfgastro.de**

DAS FRISCHE-NETZWERK DER CF

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Mehr als 5.000
Mitarbeiter

1.700 moderne
Kühlfahrzeuge

ca. 35.000 Stopps
am Tag

Über 30 regionale
Lieferpartner

napuro
Frische pur

EINDRUCKS-VOLL GUT

Premium-Marke napuro

Seit 2008 steht napuro, die Eigenmarke von CF Gastro, für höchste Qualitätsansprüche. Küchen in ganz Deutschland schätzen napuro für die breite Vielfalt an natürlichen und gesunden Produkten. Von frischen Salaten bis hin zu ausgezeichneten Feinkostartikeln bietet napuro puren Genuss. Entdecken Sie das erstklassige Sortiment unter:

www.cfgastro.de

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 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.

APRIKOSEN
(Frankreich, Spanien)

M J J

BÄRLAUCH
breit, rund
(Deutschland)

M J J

BIRNEN
Dr. Guyot
(Frankreich)

M J J

EISBERGSALAT
(Deutschland)

M J J

ERDBEEREN
(Deutschland)

M J J

FRÜHLINGS-ZWIEBELN
(Deutschland)

M J J

FENCHEL
(Deutschland)

M J J

GURKEN
(Deutschland, Niederlande, Belgien)

M J J

KIRSCHEN
süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)

M J J

KNOBLAUCH
(Deutschland)

M J J

KOPFSALAT
(Deutschland)

M J J

LOLLO ROSSO/ LOLLO BIONDA
(Deutschland)

M J J

MANGOLD
bunt
(Deutschland)

M J J

MISPELN
(Spanien)

M J J

ORANGEN
(Südafrika)

M J J

PAPRIKA
(Niederlande)

M J J

RADIESCHEN
(Deutschland)

M J J

PFIRSICHE
(Italien, Spanien, Griechenland)

M J J

NEKTARINEN
(Italien, Spanien, Griechenland)

M J J

RHABARBER
(Deutschland)

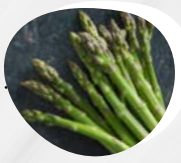
M J J

RUCOLA/ RAUKE
(Deutschland)

M J J

SCHOTEN/ ERBSEN
(Deutschland)

M J J



SPARGEL
grün
(Deutschland, Italien, Spanien)

M J J

SPARGEL
weiß
(Deutschland)

M J J

SPEISEFRÜH-KARTOFFELN
(Deutschland)

M J J

SPINAT
(Deutschland)

M J J

SPITZKOHL
(Deutschland)

M J J

SAUBOHNEN
(Italien)

M J J

TOMATEN
(Deutschland, Niederlande, Belgien)

M J J

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

FRUIT LOGISTICA 2022

BACK TO BUSINESS

Die führende Fachmesse für den globalen Fruchthandel hat nach einem Jahr pandemiebedingter Pause einen erfolgreichen Restart hingelegt und über 40.000 hochkarätige Einkäufer*innen und Fachbesucher*innen aus rund 130 Ländern mit mehr als 2.000 Ausstellern aus 87 Ländern zusammengebracht.

„Back to business“ hieß es vom 5. bis 7. April 2022 in Berlin, wo drei Tage lang **mehr als 2.000 Aussteller** einen umfassenden Marktüberblick boten und ihre Produkte, Dienstleistungen und technischen Lösungen vorstellten.

Dabei präsentierte sich die **FRUIT LOGISTICA auf gewohnt hohem Niveau:** Fast als hätte es die Pandemie nicht gegeben, zogen sowohl die Aussteller als auch die Fachbesucher*innen nach Abschluss der Messe eine positive Gesamtbilanz. Das ging aus den vorläufigen Ergebnissen der Aussteller- und Fachbesucherbefragung hervor.

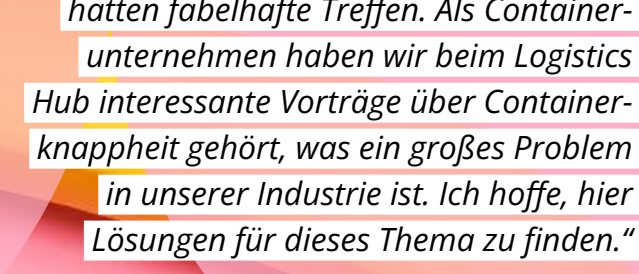
Reger geschäftlicher Betrieb wurde auch aus Sicht der Aussteller während der drei Messetage verzeichnet: **Über 40 % haben bereits während der Messe Geschäftsabschlüsse realisiert.** Mehr als 4 von 5 Ausstellern erwarten darüber hinaus ein sehr gutes bis zufriedenstellendes Nachmessegeschäft. Zudem gab es **mehr als 40 % Erstbesucher*innen**, und der **Anteil ausländischer Fachbesucher*innen lag mit deutlich über 80% auf gewohnt hohem Niveau**.

Die FRUIT LOGISTICA war auch 2022 der Treffpunkt für Entscheider*innen: Rund 7 von 10 Fachbesucher*innen waren ausschlaggebend oder mitentscheidend in ihren Unternehmen eingebunden. Stabile Bewertungen bei Networking und Geschäftsabschlüssen können das positive Bild der FRUIT-LOGISTICA-Fachbesucher*innen abrunden: Mehr als 30 % haben bereits während der Messe Geschäftsabschlüsse getätigt, über 80 % konnten neue geschäftliche Kontakte knüpfen.

Von daher ist es nicht verwunderlich, dass bereits über 80 % Aussteller planen, sich auch 2023 zu beteiligen. Im kommenden Jahr findet die FRUIT LOGISTICA übrigens wieder wie gewohnt im Februar statt. **Deshalb jetzt schon vormerken: 8. bis 10. Februar 2023. Wir sehen uns!**

www.fruitlogistica.com

Quelle: Pressemitteilung Fruit Logistica



„Mir gefällt alles, besonders die Neuheiten rund um Mangos auch aus unterschiedlichen Ländern. Ich mag die Variationen aus Costa Rica und Spanien und dass wir sie nun auch bei uns in Ghana anbauen können. Darüber hinaus liebe ich die Innovationen in Halle 20, im Speziellen die kompostierbaren Fruchtetiketten.“

Sandra Snowden, Leiterin, Hendry Farm Ghana (Ghana)

„Mir fällt auf, wie sehr die Menschen die direkten Begegnungen genießen. Wir hatten fabelhafte Treffen. Als Containerunternehmen haben wir beim Logistics Hub interessante Vorträge über Containerknappheit gehört, was ein großes Problem in unserer Industrie ist. Ich hoffe, hier Lösungen für dieses Thema zu finden.“

Nigel J. Webster, Vice President, Beacon Intermodal Leasing (Großbritannien)

„Es freut mich, dass die FRUIT LOGISTICA nach zwei Jahren wieder stattfinden kann. Dass die Ukraine vertreten ist, finde ich klasse. Es ist ein wichtiges Zeichen: Die Ukraine lebt. Herzlichen Dank an die Messe Berlin, dass sie das bei allen Schwierigkeiten möglich gemacht hat.“

Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

Der Innovation Award (FLIA) ging 2022 an die neue Tomatensorte Amela® der Firma Granada La Palma aus Spanien.

FRUCHTHOF NORTHEIM

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
Industriestraße 6
37154 Northeim

Tel.: 05551 – 9805 – 80
Fax: 05551 – 9805 – 23
E-Mail: verkauf@fruchthof-northeim.de
www.fruchthof-northeim.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/istockphoto