

KOPE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis

Ausgabe 13 // September / Oktober 2013



Apfel-Spezial:

Deutschlands Lieblingsobst unter der Lupe
Inhaltsstoffe, Anbauggebiete und Sorten

Saisonale Höhepunkte: Quitten // Steckrüben // Rettich // Kürbis

Frische für Qualität: Unsere Zulieferer stellen sich vor

Qualität durch Frische

Dass frische Lebensmittel am Besten schmecken, ist kein Geheimnis. Mit unseren Verteilzentren West, Ost und Süd und deren Feindistribution haben wir eine ideale und optimierte Verteilung frischer Lebensmittel erreicht. Dadurch ist es uns möglich, Kunden national und zeitnah mit frischen Produkten zu beliefern. Entwicklungen am Markt schneller zu erkennen, Ideen auszuarbeiten und Trends zu setzen ist nicht nur mein persönliches Steckenpferd, sondern wird im ganzen Verbund

gelebt. In unserer aktuellen KOPFSALAT-Ausgabe informieren wir über die saisonalen Höhepunkte, das beliebteste Obst der Deutschen und über die Jubilare aus dem Kreise unserer Lieferpartner. Ferner erwartet Sie wie gewohnt unser informativer Saisonkalender für die Monate September, Oktober und November, und alles zum Thema Milch wird erläutert.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen

Angelika Kupfer-Wolf



Saisonale Höhepunkte

Kürbis:

Als Leuchte an Halloween ist er schon lang nicht mehr wegzudenken, aber auch in der Küche erfreut er sich wachsender Beliebtheit. Seine Sorten schmecken sehr unterschiedlich: Die einen ergeben eine aromatische Masse, die anderen schmecken bereits für sich nussig, süßlich, sahnig. Er wird klein geschnitten oder als Ganzes gekocht, das Kerngehäuse muss vor dem Verzehr entfernt werden.

Verwendung:

Kürbis braucht Begleiter, die sein Aroma hervorlocken oder ihm welches verleihen. Eine gute Brühe für die Suppe, ein feines Öl zum Püree, Muskat, Kreuzkümmel, Curry, Zucker, Zimt oder Honig schaffen das. Um herauszufinden, was er genau braucht, probiert man ihn am besten roh. Schmeckt er nussig und etwas nach Gurke, reicht bereits etwas Dill oder Koriander, oft auch nur Salz, Pfeffer, ein bisschen Butter oder Öl. Hat er Süße? Dazu passt Ingwer, milder Curry oder Zimt. Kaum Eigengeschmack? Dann lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und nutzen die weiche Masse zum Spiel mit Gewürzen. Kürbis besticht durch seine Vielfalt. Man kann ihn süßsauer einlegen, als Suppe kochen, braten, wokken, grillen, backen oder in Currys, Eintöpfen und in Salate einbauen. Und auch als leckerer und gesunder Snack kann der Kürbis punkten: dünne Kürbisscheiben im Ofen einfach zu knusprigen Chips ausbacken. Beliebt sind zudem seine Kerne: zum Knabbern, auf und in Backwaren wie Brezeln, Brötchen oder Brot, zu Salaten oder in Müslis.



Aufbewahrung:

Einen ganzen Riesen- bzw. Speisekürbis kann man drei Monate und länger – frostgeschützt und trocken – aufbewahren, einen Moschus-

Rettich:

Die scharfe Wurzel ist vor allem aus der bayerischen Biergartenkultur nicht mehr wegzudenken; hier wird sie – mit Salz bestreut – Radi genannt. Rettich schmeckt aber auch am heimischen Tisch äußerst delikats.

Herkunft:

Ursprünglich stammt er aus Vorderasien und gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt. In Deutschland ist er seit dem 13. Jahrhundert als Gemüse- und Heilpflanze bekannt. Hauptanbaubereiche sind heute Ostasien, China, Japan und Korea. Der Verbrauch in Europa ist mit etwa 250 Gramm pro Kopf und Jahr vergleichsweise gering, während in Japan 13 kg und in Korea sogar 30 kg pro Person gegessen werden.

Charakteristika:

Die Rübe der zweijährigen Rettichpflanze bildet sich aus dem unteren Teil des Hauptstammes und einem Teil der Wurzel. Je nach Sorte kann sie rund, zapfen-, spinde- oder walzenförmig, zylindrisch oder oval sein. Die Länge variiert von 10 cm bis

30 cm. Die Farbe der Schale reicht von weiß über rosa, rot, braun, violett bis schwarz. Das Fleisch der europäischen Rettiche ist weiß, asiatische Sorten können rosafleischig sein.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Rettich ist von April bzw. Mai bis Januar im Handel erhältlich, Hauptsaison in Deutschland ist von Juli bis Oktober. Beim Kauf sollten die Wurzel fest und die Blätter frisch sein. Gekühlt ist er drei bis vier Tage haltbar.

Verwendung:

Neben vielen Nährstoffen enthält Rettich vor allem Senföle, die ihm seine intensive Schärfe geben. Frühjahrsrettich ist milder, schwarzer Herbst- und Winterrettich kann dagegen beißend scharf sein. Durch Bestreuen mit Salz oder durch Erhitzen lässt sich die Schärfe etwas mildern. Rettich schmeckt roh auf einem Butterbrot oder in Salaten aller Art und passt gut zu Wurstplatten. Gedünstet ist er eine raffinierte Beilage zu Kurzgebratenem.

Sorten:

Mittellanger weißer Rettich wird nicht so leicht holzig wie sehr lange Sorten. Gründliches Waschen genügt; in Spiralen geschnitten und gesalzen schmeckt er hervorragend zum Bier. **Schwarzer Rettich oder Winterrettich** ist festfleischig und neigt weniger dazu, pelzig zu werden. **Roter Rettich** unterscheidet sich in den Inhaltsstoffen nicht von den anderen Sorten.



Steckrüben:

Die Steckrübe gilt als Kreuzung von Herbstrübe und Kohlrabi. Ihren hohen Nährstoffgehalt machten sich die Menschen im sogenannten Steckrübenwinter 1916/17 zunutze. Lebensmittel waren knapp, und aus Steckrüben wurde nahezu alles gekocht – von der Marmelade bis hin zum Kaffee. In Spanien, Italien, Frankreich, Nord- und Osteuropa ist sie nach wie vor ein beliebter Energiebringer.



Charakteristika

Die vorwiegend runden Wurzeln der Steckrüben haben einen angenehm süßlichen Geschmack. Sie enthalten Betacarotin, das ihre Färbung ausmacht. Außerdem punkten sie mit ihrem hohen Vitamin-C- und Nährstoffgehalt, Trauben- und Fruchtzucker, Mineralstoffen und Senfölen.

Saison und Verwendung

Haupternte: Okt.–Nov. Trocken, kühl und lichtgeschützt können die Rüben mehrere Monate gelagert werden. Vorher unbedingt die Blätter entfernen! Die Steckrübe kann nicht roh gegessen werden.

Quitten:

Roh sind sie nicht essbar, aber gegart schmecken die „goldenen Äpfel“ göttlich!

Schon die Griechen bezeichneten die Quitte im Jahr 650 v. Chr. als "mala cydonia" – Apfel aus Kydonien, nach der an der Nordküste gelegenen Stadt auf Kreta. Auch die "Goldenen Äpfel" der Hesperiden, das Hochzeitsgeschenk für Zeus und Hera, dürften Quitten gewesen sein. Bis heute gilt die Frucht als Symbol der Liebe und Fruchtbarkeit.



Charakteristika

Quitten wachsen an strauchartigen Gehölzen. Die leuchtend gelben Früchte haben ein sehr festes, mehr oder weniger körniges Fleisch von herbsäuerlichem Geschmack. Man unterscheidet zwei Sorten: Birnenquitten sind milder und weicher, während Apfelquitten aromatischer aber härter sind. Durch ihren hohen Gehalt an Pektinen, Gerbstoffen, Rohfasern und Kalium sind Quitten, ernährungsphysiologisch gesehen, äußerst wertvolle Früchte. Auch die Kerne haben es in sich: Sie enthalten enorm hohe Mengen an heilenden Schleimstoffen.

Saison, Einkauf, Lagerung

Erntezeit ist September bis Oktober; im Kühllager bis 0 Grad und bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 90 bis 95 Prozent halten sie zwei bis drei Monate.

Verwendung

Roh nicht essbar und doch lohnt sich aufgrund ihres unvergleichlichen Aromas – der wertvollen Wirkstoffe die Weiterverarbeitung. Erst den Flaum abreiben, dann zu Saft, Gelee oder Kompott verarbeiten oder als Beilage zu Fleisch, Wild oder Geflügel.

Die Stars unter den Äpfeln



Wahre Heilkräfte werden ihm nachgesagt – diese sind vor allem den Inhaltsstoffen des Apfels geschuldet. Er punktet mit zahlreichen Vitaminen wie C, E, A, B1, B2, B6 und dem Provitamin Betacarotin. Über 20 Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalzium, Magnesium, Schwefel und Phosphor sind wichtig für den Körperaufbau des Menschen. Für den Stoffwechsel haben Eisen, Fluor, Silizium, Kupfer und Natrium eine wichtige Bedeutung. Äpfel enthalten außerdem eine Reihe von Enzymen, Aminosäuren und wertvollen Ballaststoffen. Sie sollen Herzinfarkten vorbeugen und zur Stärkung des Immunsystems beitragen. In einigen wissenschaftlichen Studien wurde sogar nachgewiesen, dass der regelmäßige Verzehr von Äpfeln dazu beiträgt, den Cholesterinwert im Blut zu senken. Genügend Gründe also für Ihren täglichen Apfel. Damit dabei die Abwechslung nicht zu kurz kommt, stellen wir einige Sorten vor.

Holsteiner Cox

Der Holsteiner Cox zählt zu den alten Apfelsorten und ist eine Kreuzung aus dem Cox Orange und einer unbekannteren Sorte. Durchschnittlich erreicht er einen Durchmesser von bis zu 15 cm, ist von grün-gelber bis roter Farbe und hat ein säuerliches, aromatisch-würziges Fruchtfleisch. Er eignet sich zum Rohverzehr, aber auch als Geschmacksträger im Apfelkuchen.

Erntezeit: Anfang September
Verfügbarkeit: September bis Februar



Cox Orange

Ungefähr 1825 tauchte diese alte Sorte in England auf. Sein Aroma und Duft sind hervorragend und sehr würzig, sein Fruchtfleisch ist fest-mürbe. Er wird als Frischapfel, aber auch zum Backen und Kochen verwendet.

Erntezeit: Ende August, Anfang September
Verfügbarkeit: bis November



Gravensteiner

Auch dieser edelaromatische, sehr spät tragende Tafelapfel ist eine alte Apfelsorte. Mit seiner sehr guten Brennfrucht und dem unverkennbar raumfüllenden würzigen Geruch ist er auch exzellent zum Kochen, Mosten oder Dörren geeignet. Sein Fruchtfleisch ist sehr saftig und feinweinig mit edlem Gewürzaroma.

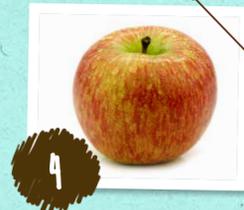
Erntezeit: Ende August, Anfang September
Verfügbarkeit: bis November



Fuji

Diese frische, knackige, saftige und süße Züchtung aus Japan ist – nach dem Golden Delicious – die am meisten verzehrte Sorte der Welt. Da er sehr säurearm ist, eignet Fuji sich auch hervorragend für die Herstellung von Babynahrung.

Erntezeit: Mitte bis Ende Oktober
Verfügbarkeit: November bis Juli



Boskoop

Die rot gefärbte Züchtung aus dem Jahr 1925 besticht durch feine Weinsäure und kräftige Würze. Sie ist besonders gut geeignet zum Backen und dient traditionell als Füllung für die Weihnachtsgans und als Bratpfel.

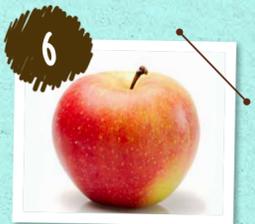
Erntezeit: Ende September bis Anfang Oktober
Verfügbarkeit: Oktober bis März



Pinova

Der leuchtend zinnoberrote und gelbgrüne Apfel ist von mittlerer Fruchtgröße. Die Sorte rührt aus einer Kreuzung zwischen Golden Delicious und Clivia. Das Fruchtfleisch ist sehr knackig, saftig und fest, im Geschmack ausgewogen süßsauerlich und erfrischend. Er ist ausgesprochen lang haltbar und widerstandsfähig, eine Lagerung ohne Qualitätseinbußen ist bis in die Sommermonate hinein möglich. Herkunft: Dresden – genauer: die Ortschaft Pillnitz.

Erntezeit: Ende September bis Mitte Oktober
Verfügbarkeit: November bis April



Kanzi®

Die Clubsorte ist aus einer Kreuzung zwischen Gala und Braeburn entstanden. Der Apfel zeichnet sich durch einen süßsauen Geschmack mit festem und saftigem Fruchtfleisch aus, seine Schale weist eine glänzend hellrote Färbung auf. Am besten zum Direktverzehr, aber auch vielseitig zum Kochen und Backen einsetzbar.

Erntezeit: Anfang bis Mitte Oktober
Verfügbarkeit: Oktober bis April



Evelina®

Die Farbmutante von Pinova ist seit 2008 im Handel erhältlich und gehört zu den inzwischen recht zahlreichen Clubsorten. Ihr attraktives Äußeres macht die wesentlich intensivere Rotfärbung als beim Pinova aus, dazu zeichnet sie sich ebenfalls durch ein sehr festes, saftiges und knackiges Fruchtfleisch mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis aus. Am besten als Tafelapfel, aber auch für Salate zum Kochen und Backen geeignet.

Erntezeit: Ende September bis Mitte Oktober
Verfügbarkeit: November bis Mai/Juni



Red Jonaprince®

Hierbei handelt es sich um eine Mutante des Jonagold mit nahezu ganz dunkelroten Früchten. Der Apfel hat ein festes und saftiges Fruchtfleisch, einen süßsauerlichen Geschmack und eignet sich als Tafelapfel, zum Kochen und Backen.

Erntezeit: ab Mitte September
Verfügbarkeit: Oktober bis Juli



Rubens®

Bei dieser Clubsorte handelt es sich um eine Kreuzung aus Gala und Elstar. Charakteristisch ist ihre hellrote Färbung mit dunklen Streifen und einer gelblichen Grundtönung. Durch sein knackig frisches Aroma mit angenehmer Süße ist der Apfel als Snack im Büro und für unterwegs besonders gut geeignet.

Erntezeit: Mitte bis Ende September
Verfügbarkeit: September bis März



Aus Liebe zum Apfel

„An apple a day keeps the doctor away“, sagen die Engländer. Und doch werden in Deutschland die meisten Äpfel verzehrt. Statistisch gesehen isst jeder Deutsche ca. 20 kg Äpfel im Jahr. Damit ist Deutschland absoluter Spitzenreiter. Nicht umsonst nimmt der Apfel mit ca. 30.000 Hektar flächenmäßig beim Obstbau den Hauptanteil ein. Weltweit gibt es etwa 30.000 Sorten, in Deutschland ca. 2.000. Im Erwerbsobstbau spielen jedoch nur ca. 15 bis 20 Sorten eine bedeutende Rolle. Wir stellen hier für jede Apfelregion einen Obstbauern vor. Unsere Lieferanten sorgen für Ihren täglichen Apfel – und tun das mit Leidenschaft.



Thomas Giese
Havelfrucht GmbH



Torsten Kühne
Wurzen Obst GmbH



Bernhard Fischer
Bernhard Fischer
Obst- und Gemüseanbau



Adolf H. Fick
Obst- und Gemüsebau



Karl Panzer
Obsthof Unterweiden
K. & A. Panzer GbR

Deutschlands Lieblingsobst Apfelanbaugebiete und ihre Traditionen

Insgesamt wird in Deutschland auf ca. 70.000 Hektar Land Obst angebaut. Der Apfel bildet dabei den Hauptanteil und hat in einigen Regionen einen ganz besonderen Stellenwert. Die wichtigsten Anbaugebiete haben oft eine jahrhundertealte Tradition.

Altes Land

Den Namen „Altes Land“ verdankt das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Nordeuropas seinen holländischen Besiedlern. Zwischen 1130 und 1230 machten die Kolonisten das sehr feuchte und immer wieder überflutete Gebiet durch Bewässerungsgräben bewohnbar und urbar. Dabei wurde das Land, das bereits bearbeitet war, „Altes Land“, das noch nicht bearbeitete „Neues Land“ genannt. Nach Abschluss der Arbeiten erhielt das gesamte Gebiet den Namen „Altes Land“. Auf einer Anbaufläche von insgesamt 10.000 Hektar, auf der der Apfelanbau mit etwa 90 Prozent vorherrscht, werden jährlich 250.000 Tonnen Äpfel, Birnen, Süß- und Sauerkirschen sowie Pflaumen und Zwetschgen geerntet. Der Apfelanbau lässt sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. Denn hier herrschen ausgezeichnete Bodenbedingungen und hervorragende klimatische Voraussetzungen.

Besonders fruchtbar ist das Land durch seine **Kleiböden**, in denen Nährstoffe gut gebunden werden können. Sie sind zudem reich an Schwebstoffen,

die den Boden feinkörnig machen. Von der Nordsee beeinflusst, herrscht im Alten Land **maritimes Klima**. Durchschnittlich 730 Millimeter Niederschlag sorgen für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt; die milde Jahresmitteltemperatur von 8,5° C, durchschnittlich nur 80 Tage mit Temperaturen unter dem Gefrierpunkt und rund 1.500 Sonnenstunden im Jahr machen den Obstanbau so weit im Norden möglich. Durch das milde und feuchte Seeklima zeichnen sich die Äpfel durch eine dünne Schale sowie ein **besonderes Zucker-Säure-Verhältnis** aus; sie sind dadurch oft aromatischer als in warmen Klimata gereifte Früchte, bei denen die Süße im Geschmack überwiegt.

Natürlich hat ein traditionelles Anbaugebiet wie das Alte Land seine Majestäten. Hier wird Jahr für Jahr die **„Blütenkönigin“** gewählt und gefeiert. Aufsehen erregt sie dabei besonders durch ihre Altländer Tracht, den kostbaren Altländer Filigranschmuck und ihre Kopfbedeckung aus Blüten, den Flunk-Kranz.

Brandenburg

Auf eine **jahrhundertealte Tradition des Obstanbaus** blickt das Land Brandenburg zurück. Lückenlos lässt sich diese bis auf Friedrich den Großen zurückverfolgen. Kein Wunder, denn die natürlichen Standortbedingungen sind ausgezeichnet. Das relativ **milde, ausgeglichene Klima**, die hellen, sich schnell erwärmenden **Sandböden** und die lange Sonnenscheindauer schaffen günstige Voraussetzungen. Der Apfel spielt dabei die größte Rolle. Die bedeutendsten Sorten sind **Elstar, Jonagold,**

Shampion, Idared und Gloster. In den Landkreisen Potsdam-Mittelmark und Havelland, in Werneuchen und in Frankfurt/Oder-Markendorf liegen die Hauptanbauregionen. Von hier aus wird vor allem Berlin auf kurzem Wege mit frischen, wohlschmeckenden Äpfeln versorgt. Aber auch für die Entwicklung des **Tourismus** spielt der Obstanbau in Brandenburg eine wichtige Rolle: Insbesondere ins Havelland lockt die Baumbüte jährlich viele Menschen zu den zahlreich stattfindenden Veranstaltungen.

Rheinland/Hessen

Neben dem Apfel werden hier auch verstärkt Steinobst und Beerenobst angebaut. Flächenmäßig gehört das Gebiet zwar zu den kleineren Obstanbaugebieten, **klimatisch** jedoch zu den privilegierten. Eine durchschnittliche mittlere **Jahrestemperatur von 10° C** sowie über **1.700 Sonnenstunden** jährlich machen es zu einem bevorzugten Obstanbaugebiet. Eine geringe Spätfrostgefahr und gute Bodenverhältnisse (**sandiger Lehm, sogenannter Löss**) prädestinieren dieses Gebiet für den Apfelanbau. Das erkannten bereits die Römer, die den Obstanbau in die Region mitbrachten. Karl der Große erließ demzufolge eine Verordnung, die jedes Ehepaar

dazu verpflichtete, sechs Obstbäume zu pflanzen. Durch Klöster wurden die Kenntnisse dokumentiert und weitergegeben. Im Gebiet rund um den Taunus gibt es auch heute noch zahlreiche **Streuobstwiesen**, die nur extensiv bewirtschaftet werden. Diese bieten nicht nur Lebensräume für zahlreiche Pflanzen- und Tierarten, sie geben auch Aufschluss über die Sortenvielfalt und Weiterentwicklung des Apfelanbaus. Die meisten der dort zu findenden Sorten wären heute sonst schon völlig verschwunden. Die Früchte werden hauptsächlich zur **industriellen Verwendung** wie z. B. in Most, Kompott oder Wein verwendet.

Bodensee

Die Bodenseeregion ist das **zweitgrößte Anbaugebiet** für Äpfel in Deutschland. Hier werden über zwanzig verschiedene Apfelsorten kultiviert. Durch die große Wasserfläche herrscht ein ganz eigenes Klima: Neben Abkühlung im Sommer und milden Wintern treten Land- und Seewinde auf – eine ideale Voraussetzung für den Obstanbau.

Jährlich werden über 200.000 Tonnen Obst rund um den Bodensee geerntet. Ein großer Teil davon sind Äpfel, denn der Tafelapfel ist eine der bevorzugten Obstsorten des Bodensees. Hauptsächlich werden **Jonagold, Elstar, Idared, Gala, Cox-Orange oder Boskoop** angebaut. Die Erntezeit am Bodensee beginnt Anfang August. Durch die Sortenvielfalt und die **gute Haltbarkeit** der Lagersorten kann man die Äpfel vom Bodensee das ganze Jahr über genießen.

Die Geschichte des Obstanbaus am Bodensee lässt sich bis zu den Funden der Pfahlbausiedlungen vor etwa 5.000 Jahren zurückverfolgen. Den eigentlichen Obstanbau brachten die Römer in die Region. Später beschäftigten sich die Klöster – hier insbesondere das Kloster Salem – mit **Techniken zur Obstveredelung**. Auch im 17. und 18. Jahrhundert wurde der Obstanbau von den Grundherren als wichtiger Beitrag zur Ernährung der Bevölkerung gefördert. Vertreten wird das Anbaugebiet bei offiziellen Anlässen gleich durch mehrere Hoheiten (Königin und Prinzessin).

Sachsen

Im drittgrößten Anbaugebiet Deutschlands werden auf ca. 3.000 Hektar Sorten wie **Elstar, Gala, Roter Boskoop, Jonagold, Shampion, Golden Delicious, Braeburn, Pinova, Gloster, Idared** angebaut. Dabei wird auf eine lange Tradition zurückgeblieben. Zahlreiche Sorten, die weltweit angebaut werden, haben hier ihren Ursprung genommen. In der Züchtungs- und Forschungsanstalt Pillnitz wurden Sorten wie z. B. Pinova und Piroso gezüchtet. **Zeitweise vorherrschende kontinentale Wetterlagen** im Sommer und Herbst bewirken lange sonnige Perioden, die für den Apfelanbau optimal sind (gutes Zucker-Säure-Verhältnis), die **guten Bodenverhältnisse** tragen ihr Übriges dazu bei.

Mit Leidenschaft für Qualität

Unsere Jubilare stellen sich vor

100 Jahre Andreas Kupfer & Sohn

Im Gespräch mit Geschäftsführerin Angelika Kupfer-Wolf

Seit wann begleiten Sie das Unternehmen? Ich trat 1963 in die Firma ein, absolvierte eine Lehre als Groß- und Außenhandelskauffrau und wurde nach dem Tod meines Vaters 1980 zur Geschäftsführerin berufen.

Was mögen Sie besonders an Ihrer Arbeit? Ich sehe es eher als Berufung. Von Kindheit an erlebte ich die Arbeit meiner Eltern, einerseits die hohen Anforderungen, andererseits die Möglichkeit, frei gestalten zu können. Es ist sehr angenehm, mit Geschäftspartnern und einem vorhandenen Netzwerk Kontakt zu pflegen, gemeinsam mit dem Team die täglichen Herausforderungen zu meistern und gleichzeitig die Zukunft innovativ gestalten zu können.

Welches Ereignis Ihrer beruflichen Laufbahn hat Sie besonders geprägt? Ab 1974 war ich in unserem damaligen Tochterunternehmen Kupfer + Sohn in München tätig. Ich erinnere mich an einen Kundenbesuch bei einem deutschen Lebensmittel Einzelhandelsunternehmen zu Beginn der 80er-Jahre. Auf meine Nach-

frage, ob sich der Kunde eine Zusammenarbeit mit der Firma Kupfer vorstellen könnte, erhielt ich die Antwort, die Firma Kupfer sei sicher nicht in der Lage, den organisierten Handel zu bedienen. Diese Antwort widersprach meinem Ehrgeiz. Wir veränderten unsere Organisation und belieferten fortan nicht nur diesen Kunden, sondern auch seine Mitbewerber – in den Folgejahren auch deutsche Lebensmittel Einzelhandelskunden in Osteuropa.

Welche Herausforderungen sehen Sie in der Zukunft? Unser Ziel ist es, ein gefragter Partner zu bleiben. Hierzu ist neben einer vertrauensvollen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Kunden und Lieferanten ein engagiertes Führungsteam die Voraussetzung.

Wo steht Kupfer in 100 Jahren? Familienzusammenhalt ist ein tragendes Element unserer Firma. Ich gehe davon aus, dass auch die nachfolgenden Generationen die Familientradition fortführen und die Unternehmensgruppe gemeinsam mit einem motivierten Team weiterentwickeln.



75 Jahre Matthies & Söhne

immer nah am Kunden

Als „Großhandel mit Obst, Gemüse und Südfrüchten“ begann 1938 die Geschichte der heutigen Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH. In den Anfängen reichte der auf dem neu gegründeten Braunschweiger Großmarkt angemietete Verkaufsraum mit 28m² für die damals zwei Angestellten noch aus. Die Lagerkapazitäten wurden regelmäßig erweitert; in den 1950er-Jahren wurde das erste Kühlhaus Braunschweigs errichtet und bis in die 1980er-Jahre genutzt. Der Neubau einer modernen Kühllhalle mit mehr als 3.600m² Kühlfläche wird den immer weiter gestiegenen Anforderungen an Qualität und Frische auch heute noch gerecht. Mittlerweile arbeiten mehr als 100 Mitarbeiter täglich an der Herausforderung, die Kunden auch nach 75 Jahren weiterhin zufriedenzustellen.

Das anfangs überschaubare Sortiment wurde im Laufe von drei Generationen stark erweitert. Neben Obst, Gemüse und Südfrüchten gehören Schnittwaren, Molkereiprodukte, Getränke, Convenience- und Feinkostartikel, Tiefkühlware, Konserven sowie Fisch- und Fleischprodukte heute zum Sortiment.

Wie in der Zeit, als Photos noch nicht farbig waren, kommen auch heute noch in den frühen Morgenstunden Kunden auf einen Plausch bei Kaffee vorbei und begutachten die Ware vor dem Kauf. Die damaligen Planwagen fuhren in die umliegenden Dörfer, der weiteste Weg führte nach Goslar im Harz. Jeder LKW wurde mit einem Fahrer und einem Verkäufer besetzt. Die Ladeflächen wurden so beladen, dass in der Mitte ein Gang war; so konnten die Kunden die Ware direkt auf dem LKW begutachten. Artikel und Mengen wurden „nach Gefühl“ geladen, telefonische Vorbestellungen gab es nicht. Auf- und abgeladen wurde natürlich mit reiner Maneskraft. Im Winter wurden die LKW-Planen mit Strohmatten isoliert.

Mit mehr als 25 gekühlten Lieferfahrzeugen wird die Ware heute direkt zum Kunden geliefert. Selbstverständlich ohne die Kühlkette zu unterbrechen. Das Liefergebiet reicht mittlerweile von Hameln bis nach Burg und von der Lüneburger Heide bis Nordhausen im Südharz. Viel hat sich in den vergangenen 75 Jahren verändert. Drahtanschrift, Fernschreiber und Telegramm-Adresse gehören der Vergangenheit an. Heute wird per E-Mail und mit dem Smartphone kommuniziert. Doch damals wie heute hat der persönliche Kontakt zum Kunden einen hohen Stellenwert, sei es durch das persönliche Verkaufsgespräch, gegenseitige Besuche und nicht zuletzt durch die freundlichen Mitarbeiter/-innen am Telefon.



Frische seit 1913 – 100 Jahre van der Hamm

Als moderner Fruchtgroßhändler blicken wir in zwei Richtungen: Welche Wünsche haben Küchenleiter bei Obst und Gemüse und wie können unsere Lieferanten und Erzeuger diese Qualität in ihren Plantagen wachsen und reifen lassen. Die Teams der Herbert van der Hamm Fruchthandelsgesellschaft mbH haben deshalb ein Faible für Details beim Anbau der Früchte.

100 Jahre Qualität und Frische. Wir waren einer der ersten Fruchtgroßhandelsbetriebe in Deutschland, die nach internationalen Qualitätsstandards zertifiziert wurden. Heute sind unsere eigenen Agrotechniker regelmäßig auf Plantagen in der ganzen Welt, um mit engagierten Erzeugern die Umsetzung der gewünschten Qualität abzustimmen – eine Qualität, die weit über die geforderten Standards hinausgeht. Zusätzlich werden unsere Produkte regelmäßig in akkreditierten Laboren untersucht. Damit haben unsere Kunden das unverzichtbare

Gefühl von Frische, Zuverlässigkeit und Sicherheit. Die Geschichte von van der Hamm begann vor genau 100 Jahren in Stuttgart. Hier gründete Willy van der Hamm auf dem Großmarkt ein Fruchthandelsgeschäft. Sein Sohn Herbert van der Hamm (1931 – 2010) baute den Betrieb erfolgreich aus. Als 1961 in Mannheim der Großmarkt eröffnet wurde, eröffnete er hier einen kleinen Verkaufstand. Heute ist van der Hamm ein Fruchtgroßhändler mit 100 Mitarbeitern, weltweiten Kontakten, eigener Bananereiferei und Packstation. Vor zwei Jahren haben wir uns dem Gemüse angeschlossen, um unseren Kunden noch mehr hochwertige Produkte aus der Region und eigener Erzeugung anzubieten.

Unser Ziel: Wir bieten unseren Kunden neben hochwertigem Obst und Gemüse auch Gesamtlösungen, die unsere Kunden betriebswirtschaftlich voranbringen.



Saisonkalender

Weil´s frisch einfach besser schmeckt



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



Beginn/Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – jetzt kommen saftiges Obst und knackiges Gemüse 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



Milch – gesunder Fitmacher in vielen Varianten

Aber was genau macht die Unterschiede eigentlich aus? Die geschmackliche Vielfalt entsteht vor allem durch ihre Herstellung und Lagerung. So beeinflusst etwa der Fettanteil das Geschmackserlebnis erheblich: Während Magermilch und fettarme Milch leicht und erfrischend wirken, schmeckt Vollmilch weicher und cremiger.

Um Milch haltbar zu machen und unerwünschte Keime abzutöten, wird sie erhitzt. Je nach Verfahren und Dauer wirkt sich das auf den Geschmack und auf hitzeempfindliche Inhaltsstoffe aus. Bei Frischmilch oder der länger haltbaren ESL-Variante (extended shelf life) ist die Dauer der Wärmebehandlung relativ kurz; somit reduziert sich der Vitamingehalt kaum. H-Milch hingegen wird für einige Sekunden auf 135 bis 150° C ultrahoch erhitzt. Der Vitamingehalt reduziert sich dabei um nicht ganz 20 Prozent. Durch die stärkere Temperatureinwirkung wird H-Milch außerdem leicht süßlich, mit einer Nuance Karamell. Milchexperten bezeichnen dies als Kochgeschmack. Der wertvolle Inhaltsstoff Kalzium bleibt bei allen Milchsorten erhalten, da er hitzeunempfindlich ist.

Was beeinflusst den Geschmack?

Ein weiterer Faktor ist der sogenannte Lichtgeschmack: Sobald Milch, z. B. in Glasflaschen, längere Zeit dem Licht ausgesetzt wird, verändert sie sich geschmacklich. Doch eigentlich beginnt die Geschmacksvariation der Milch schon viel früher, nämlich bei der Fütterung der Kühe. Experten und „feine Nasen“ können sogar die Unterschiede bei Gras- und Heufütterung oder Silage erkennen. Um den Geschmack der Milch zu bewahren, sollte sie idealerweise dunkel und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Doch warum ist Milch eigentlich weiß?

Milch besteht zu 80 Prozent aus Wasser, doch trotzdem ist es keine klare Flüssigkeit. Verantwortlich dafür sind die zahlreichen Inhaltsstoffe wie z. B. Eiweiß und das enthaltene Fett. Der natürliche Inhaltsstoff Lezithin legt sich um das in der Milch enthaltene Fett und sorgt dafür, dass das Fett in Form von kleinen Tröpfchen in der gesamten Flüssigkeit verteilt schweben kann und sich nicht nach oben absetzt.

Licht, das auf die schwebenden Fetttröpfchen trifft, wird reflektiert und in alle Richtungen zerstreut – unter anderem auch zurück auf die Milch. Dieses Lichtspiel wiederholt sich ständig und wird vom menschlichen Auge als weiße Farbe wahrgenommen. Je höher der Fettgehalt ist, umso weißer sieht sie aus.



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 // info@cfgastro.de



Die Firma Kupfer & Sohn im Überblick

Das zeichnet uns aus – Unsere seit vielen Jahren im Obst- und Gemüse-segment gelebte Flexibilität übertragen wir auch auf andere Warenbereiche. Eine tägliche Belieferung auch in Kleinstmengen ist bei uns Standard. Wir profitieren von unserer Nähe zum Markt, zu Kunden und Produzenten. Weitere Informationen unter: www.kupfer-sohn.de

Geschäftsführer	Angelika Kupfer-Wolf, Horst Wolf, Thomas Kupfer, Alexander Merkel
Zertifizierungen/Qualitätsmanagement	ISO 9001, IFS Cash & Carry / Wholesale, Bio
Gründungsdatum	1913
Mitarbeiterzahl	140
Kühlagerfläche	5.000 m ²
Regionale Erzeuger für folgende Produkte	Fünf Hauptproduzenten aus Bayern für das Gastronomiesortiment. Weitere bayrische Produzenten für Spezialprodukte wie Erdbeeren, Spargel oder Kräuter. Wir führen nahezu alle Obst- und Gemüseartikel, die in Bayern produziert werden.
Sortiment	Obst, Gemüse, Bananen, MoPro, Ready Cut und Feinkost



Wir sind seit 100 Jahren Handelspartner für Obst und Gemüse aus aller Welt.



Unsere aktuellen Sonderangebote

Art.Nummer	Artikel	Marke	Gebinde
26.709.090	Bohnensalat mit Zwiebeln und Essig - Öl	cold 'n' fresh	3,00 kg
28.018.088	Heringssalat Warnow	napuro	1,00 kg
21.490.640	Nektar Erdbeere	Elka-Frische	2,00 Liter
23.710.015	Babyspinat, küchenfertig	Napuro	0,30 kg
41.001.020	H-Milch 3,5% m. V. frischli	frischli	12x 1,00 Liter
41.001.030	H-Milch 1,5% m. V. frischli	frischli	12x 1,00 Liter
28.280.150	Kartoffelkloßteig halb und halb	Friweika	2,00 kg
23.874.061	Pommes Frites 10 mm	napuro	5,00 kg



Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin | Tel.: 030 3940640-0 | Fax: 030 3940640-200 | 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, 4, 7, 8 Shutterstock, CanStockPhoto