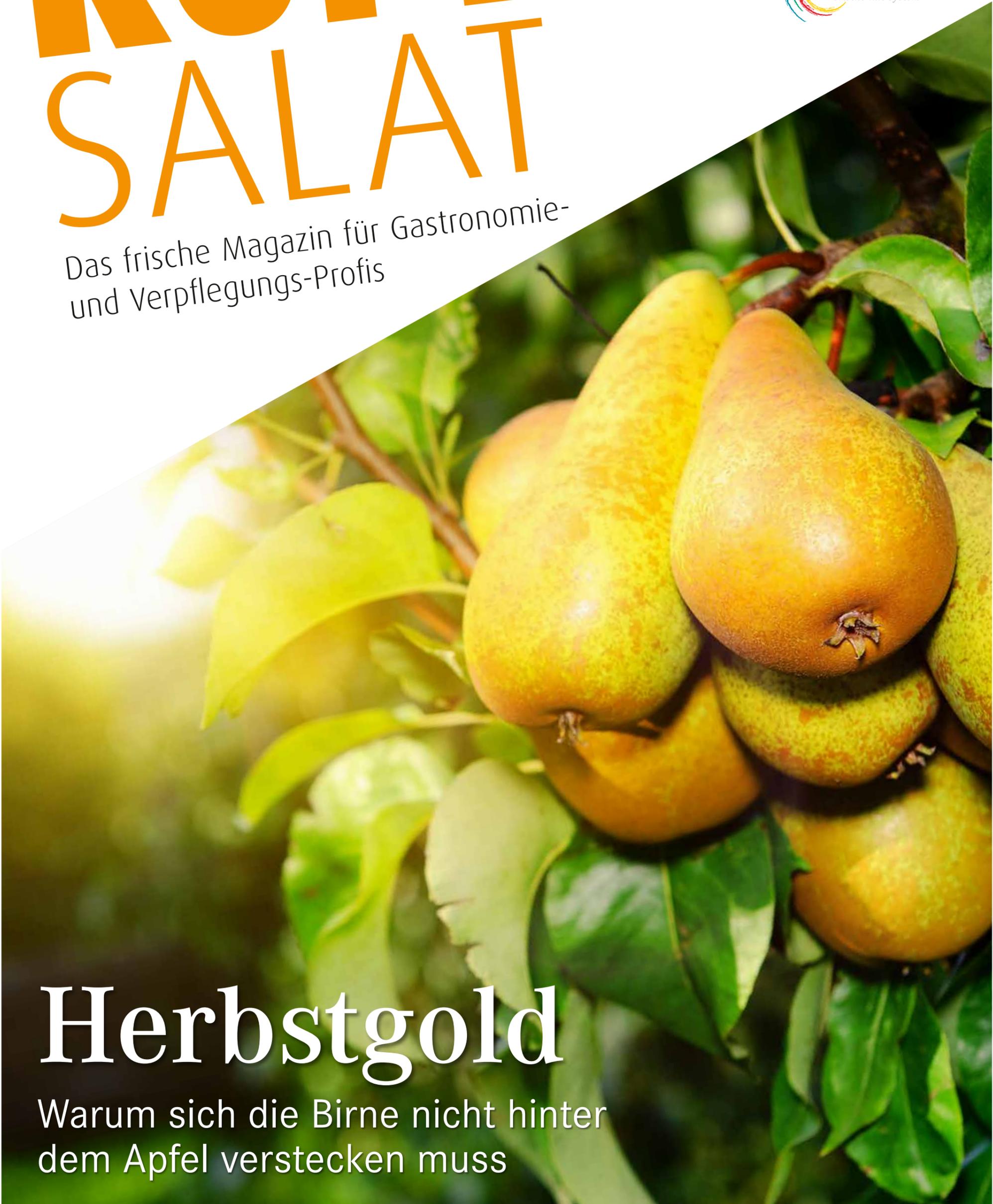


KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Herbstgold

Warum sich die Birne nicht hinter
dem Apfel verstecken muss

Saisonale Höhepunkte: Blumenkohl // Butterrüben

Drauf und drin: Lebensmittelkennzeichnung



Die Maxime

» GEMEINSAM SIND WIR STARK «

Ist zwar schon etwas älter, aber an der Richtigkeit der Aussage hat sich nichts geändert. Auch die professionelle Zusammenarbeit mit CF Gastro gewinnt an Attraktivität durch das freundschaftliche und konstruktive Miteinander. Dank des nationalen Netzwerkes ist es uns möglich, immer schnell auf Trends zu reagieren und Marktbewegungen aus anderen Regionen gezielt aufzunehmen.

Durch unsere frühe Spezialisierung kann die Friweika e.G. dieses Jahr bereits auf eine 45-jährige Erfolgsstory zurückblicken. Unser Ziel war stets die ganzheitliche und optimale Verwertung der eingesetzten Rohstoffe, eine qualitätsgerechte und flexible Produktion, ein kundenorientierter Service sowie der verantwortungsvolle und bewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen zur Schonung und Erhaltung der Umwelt.

Als Teil von CF Gastro haben wir seit vielen Jahren eine große Bandbreite im Vollsortiment zu bieten, die sich dauernd vergrößert.

Freuen Sie sich in dieser Ausgabe auf Wissenswertes zur Birne, Gruseliges zu Halloween und tolle Informationen zu Kresse und essbaren Blüten.

Ihr Marko Wunderlich
Vorstand Friweika e. G.



Blumenkohl

Herkunft

„Der Blumenkohl ist nichts als ein Kohlkopf mit akademischer Bildung“, sagte einmal der Schriftsteller Mark Twain. Tatsächlich ist der Blumenkohl sehr verkopft, denn anders als bei anderen Kohlarten werden nicht die Blätter, sondern der Blütenstand verzehrt, bei dem die fleischig verdickten Blüten sprossen in einem Kopf zusammenstehen. Ursprünglich im Mittelmeerraum beheimatet, wird der Blumenkohl heutzutage auf der ganzen Welt angebaut, vor allem in Indien, Frankreich, England und Italien. Neben dem bekannten weißen Blumenkohl gibt es auch violette, gelbe und rote Arten.

Verwendung

Blumenkohl schmeckt am besten, wenn er frisch verarbeitet wird. Damit möglichst viele seiner Nährstoffe erhalten bleiben, sollte er nur kurz gegart werden. Manche schwören übrigens darauf, dass etwas Milch oder Zitronensaft im Kochwasser die weiße Farbe erhalten.

Aber natürlich kann man den Blumenkohl auch braten oder einfach die kleinen Röschen als knackige Rohkost im Salat genießen. Wer es klassisch mag, serviert ihn einfach mit zerlassener Butter oder Béchamelsauce.

Inhaltsstoffe/Wirkung

Blumenkohl hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt, aber auch Calcium, Phosphor, Provitamin A und Karotin sind in hohem Maße enthalten. Dank der Inhaltsstoffe Calcium und Phosphor ist Blumenkohl besonders wertvoll in der Kinderernährung und bei Diäten.

Alleskönner: Butterrüben



Rüben sind, so zeigt ein Blick auf die Speisepläne, ein wenig in Vergessenheit geraten. Zu Unrecht. Denn die Wurzelknollen sind wahre Alleskönner. Das wussten auch schon unsere Vorfahren, für die Butterrübe ein Hauptnahrungsmittel waren. Umso erfreulicher, dass die Butterrübe gerade ein Comeback in den heimischen Küchen feiert. Ihr Geschmack ist zwar etwas milder als der der Steckrüben, aber nicht weniger aromatisch. Weil die Rübe keinen Frost verträgt, wird sie im Herbst geerntet und liegt ab September frisch im Handel. Und da sich Rüben ohne nennenswerte Geschmackseinbußen gut lagern lassen, sind sie den ganzen Winter über, teilweise sogar bis März, erhältlich.

Zubereitung

Die Butterrübe kann man – wie die meisten Wurzel- und Rübengemüse – sehr vielseitig verwenden. Ob als deftiger Eintopf, schmackhafter Auflauf, cremiges Püree oder krosses Rösti, die Butterrübe überzeugt in verschiedensten Zubereitungen. Man kann sie auch frisch geraspelt als Rohkostsalat genießen. Dank ihres feinen Geschmacks eignet sie sich für bodenständige Hausmannskost, aber zusammen mit ein paar frischen Kräutern und Gewürzen kann man sie auch hervorragend für mediterrane Gerichte oder orientalische Speisen verwenden.

Inhaltsstoffe/Wirkung

Butterrüben sind reich an Wasser und Ballaststoffen, von daher sind sie eine kalorienarme und gesunde Alternative auf dem Teller. Zudem enthalten sie viel Vitamin C, Trauben- und Fruchtzucker sowie Mineralstoffe und Senföle.



HEIMISCHES FRÜCHTCHEN

Birnen – so schmeckt der Herbst in der Heimat

Sie ist so etwas wie die kleine Schwester des Apfels: **die Birne.**

Und nicht nur im Havelland ist sie wohl bekannt, denn seit dem Mittelalter wird die kegelförmige Frucht in ganz Europa angebaut. Das heutige im Anbau befindliche Birnensortiment beschränkt sich allerdings auf wenige Sorten, die allesamt Züchtungen aus dem 18. und 19. Jahrhundert sind. Erst in jüngster Zeit hat sich die Züchtung, wenn auch nicht so intensiv wie beim Apfel, wieder der Birne zugewandt. Die wichtigsten Sorten im deutschen Anbau sind Alexander Lucas, Conference und Williams Christ. Doch natürlich gibt es noch viele andere Sorten, von denen wir Ihnen an dieser Stelle ein paar vorstellen wollen:

Abbé Fétel

Saftig und flaschenförmig, mit rauer, grünlich-gelber Schale und gelblich-weißes Fleisch.

 Pflückreif Ende September.

Conference

Gelblich-weißes Fruchtfleisch, saftig und süß, mit angenehmem Gewürz und rauer Schale.

 Pflückreif ab Mitte September.

Blanca de Aranjuez

Stammt aus Westasien oder Osteuropa, sehr glatt, leuchtend grüne Schale und besonders süß und saftig.

 Pflückreif im August und September.

Jules Guyot

Großfruchtig, würzig und süß-säuerlich im Geschmack, benannt nach einem Winzer aus Frankreich.

 Pflückreif von Juli bis September.

Coscia

Weißlich-gelbes Fruchtfleisch mit einer grünlichen Schale und süßem Geschmack.

 Pflückreif von September bis Oktober.

Kaiser Alexander

Feines gelbliches Fruchtfleisch, süß-sauer und saftig im Geschmack.

 Pflückreif ab Mitte September.

Clapps Liebling

Große birnen- bis kegelförmige Frucht mit einer dünnen grünen Schale mit weißen bis hellbraunen Punkten.

 Pflückreif im August.

Lucas Alexander

Robuste Frucht mit hellgrüner Schale, bei Vollreife bis hellgelb, und schmelzend saftigem Geschmack.

 Pflückreif von Mitte bis Ende September.

Rocha

Mittelgroße, süße Frucht mit gelblich-grüner Schale - gehört zu den zehn Sorten mit der größten Anbaufläche in der EU.

 Pflückreif von Oktober bis November.

Vereinsdechantsbirne

Groß und unregelmäßig rund bis kegelförmig mit graugrüner oder gelbgrüner Schale. Wird auch Königin der Birnen genannt.

 Pflückreif von September bis Mitte Oktober.

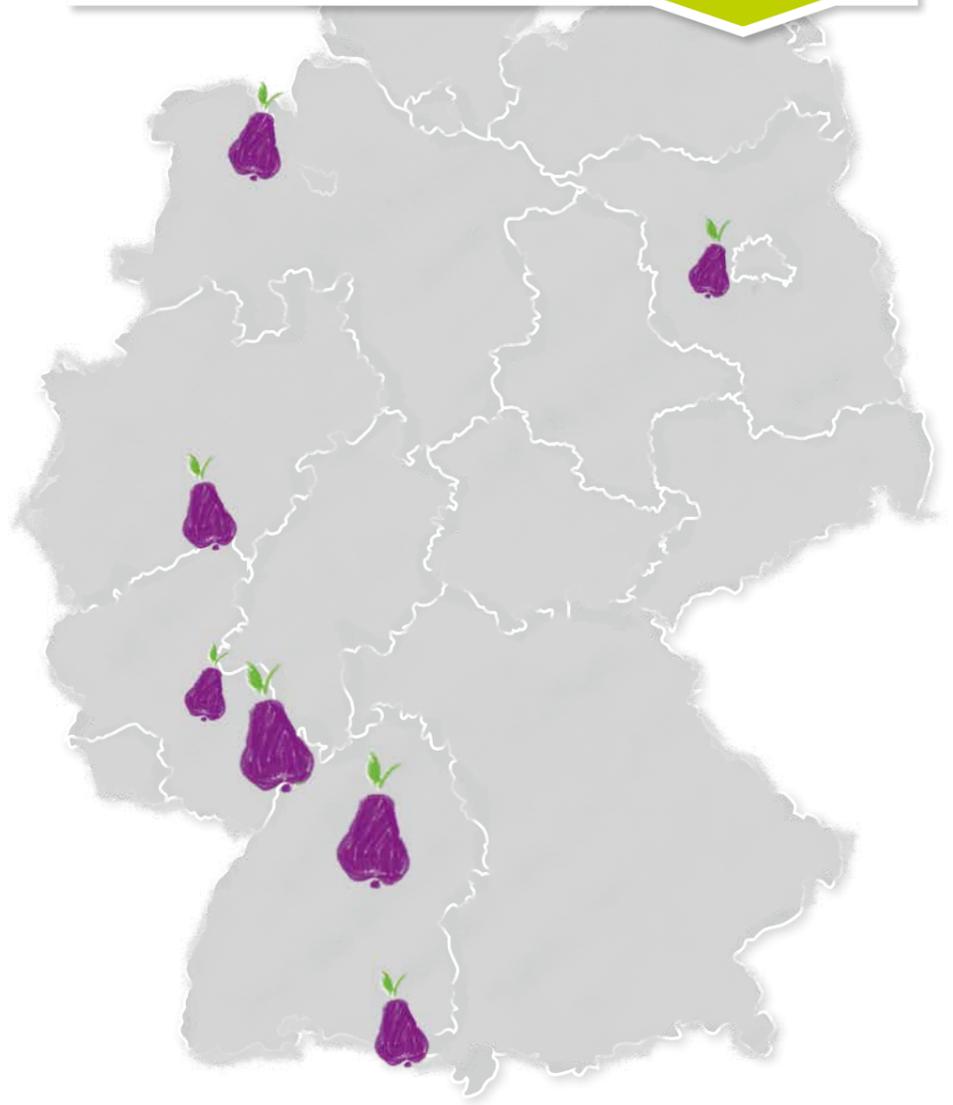
Williams Christ

Glatte und empfindliche gelbgrüne Schale - die wohl bekannteste Birnensorte.

 Pflückreif im August.

Weltweit gibt es über 2.000 Birnensorten, etwa 700 davon werden in Deutschland angebaut. Die Hauptanbaugebiete sind dabei das Südufer der Unterelbe, die Regionen um Bonn, Ingelheim und Weisenheim und die Gegend um Friedrichshafen (Bodensee) und Stuttgart.

Auch wenn man keine Äpfel und Birnen vergleichen soll, sei es erlaubt, beide kurz gemeinsam in den Blick zu nehmen: Birnen enthalten z. B. weniger Fruchtsäure, deswegen schmecken sie süßer als Äpfel. Birnen liefern dem Körper zwar auch Vitamin A, Vitamin B, B2 und Vitamin C, aber vor allem ihr Gehalt an Mineralstoffen macht sie so gesund. Neben Phosphor und Calcium enthalten Birnen vor allem viel Kalium, das gut für das Herz und das Nervensystem ist. Und mit ca. 55 Kilokalorien pro 100 Gramm liegt die Birne in Sachen Brennwert mit dem Apfel ungefähr gleichauf.



„Lütt Dirn, kumm
man röwer, ick hebb 'ne Birn“

Aus der Ballade »Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland« von **Theodor Fontane** aus dem Jahr 1889.

AUF DEN SPROSSEN DER ERFOLGSLEITER

EIN BLICK IN EINE GLÄSERNE PRODUKTION

Gewächshäuser sind ideal für das geschützte und kontrollierte Kultivieren von Pflanzen. Vor allem zarte und witterungsanfällige Pflanzen wie Kresse werden in den großen Glashäusern angebaut. Doch wie funktioniert eigentlich so ein Anbau? Wir haben mal einen Blick in ein nachhaltiges Gewächshaus geworfen.

Die Konstruktion

Gewächshäuser gibt es in unterschiedlichsten Größen. Eines der modernsten Gewächshäuser hat eine Fläche von 2,3 ha und eine Höhe von 11 Metern.

Trotz dieser enormen Ausdehnung wird größter Wert auf Effizienz gelegt, und um den Raum optimal zu nutzen, wird die Kresse in fünf Schichten übereinander angebaut: Zwei Schichten im dunkleren Bereich dienen der Keimung der Samen, zwei Schichten sind für die Entwicklung und das Wachstum der Sämlinge vorgesehen und auf der obersten Schicht werden die Pflanzen für den Verkauf und Transport vorbereitet.

Ein Aufzug befördert während der Kultivierung die Tische mit der Kresse auf die unterschiedlichen Etagen. Je nach Sorte und Wachstumsgeschwindigkeit ist die Kresse innerhalb von fünf Tagen, teilweise aber auch erst nach fünf Wochen verkaufsbereit.

Die Beleuchtung

Bei der traditionellen Beleuchtung in Gewächshäusern mit sogenannten Natriumdampf-Hochdrucklampen wird ungefähr 1/3 der Energie in Licht umgewandelt. Aufgrund der großen Strahlungswärme (55 %) müssen die Lampen in großer Höhe angebracht werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Somit ist die traditionelle Beleuchtung für den Einsatz im mehrschichtigen Anbau nahezu unbrauchbar.

Deshalb setzt man beim Gartenbau vermehrt auf eine LED-Beleuchtung. Langzeitversuche haben ergeben, dass Pflanzen anfangs rotes Licht für das Wachstum brauchen, anschließend benötigt die Pflanze ein wenig blaues Licht für die Festigkeit. Diese Farbkombination wird vom violett-pinkfarbenen Licht im Gewächshaus erzeugt. Weil die spezifischen Farben unabhängig voneinander dimmbar sind, können sie immer wieder an die Bedürfnisse der Pflanzen angepasst werden, wodurch wenig Energie verloren geht. Durch den Einsatz von LED-Lampen kann die Produktionskapazität um bis zu 400 % gesteigert werden.



Die Energie

Energie ist ein zentrales Thema im nachhaltigen Gewächshausanbau. Das Ziel ist, den Einsatz von fossilen Brennstoffen zu minimieren. Die maximale Energieausnutzung und eine gleichzeitige Minimierung des Energieverlustes sind essentiell und beide eng miteinander verbunden. Das Gewächshaus ist als halbgeschlossenes System erbaut worden, ein Großteil der durch die LED-Lampen und die Sonneneinstrahlung im Sommer entstehenden Wärme wird aufgefangen und im unterirdischen Speicher gespeichert, um sie dann im Winter zum Heizen des Gewächshauses zu nutzen. Im Sommer strömt die Luft an den mit kaltem Wasser gefüllten Heizkörpern an der Decke vorbei und sorgt so für ein optimales Klima. Das Gewächshaus wird somit möglichst energieneutral betrieben, und wenn möglich, wird sogar überschüssige Energie an die umliegenden Häuser abgegeben.

Diffuses Glas

Untersuchungen haben ergeben, dass diffuses Glas das Licht im Gewächshaus besser verteilt, da das Licht gebrochen wird und es somit von allen Seiten an die Pflanzen herankommt. Bei Tomaten- und Gurkenkulturen wurde dadurch ein um 10 % erhöhter Ertrag gemessen. Deswegen sind meist alle Abdeckungen an neuen nachhaltigen Gewächshäusern aus diffusem Glas.

Solarzellen

Auf dem Dach der Lagerhallen und Büros können Solarzellen angebracht werden, die den Strom für die LED-Lampen produzieren. Der Gleichstrom der Solarzellen kann direkt für die LED-Lampen genutzt werden, ein Gleichstromwechsler entfällt somit.

Siebgewebe

Bei Gewächshäusern werden drei Arten von Siebgeweben verwendet. Ein diffuses Siebgewebe begrenzt dabei die Strahlungsmenge, damit die Temperaturen im Gewächshaus nicht zu stark steigen. Ein Energiesiebgewebe reflektiert das Licht der Lampen und ein Verdunkelungs-siebgewebe sorgt dafür, dass die Wärme nicht aus dem Gewächshaus entweicht, was vor allem nachts nötig ist.

Biologischer Pflanzenschutz

In Gewächshäusern kann man auf chemische Pflanzenschutzmittel verzichten, denn durch strikte Hygienesicht-



linien sowie das schnelle Wachstum und den Wechsel der Kulturen werden die Pflanzen nicht von Schimmel befallen. Eine Schimmelbekämpfung ist somit überflüssig. Auch bei der Reinigung kann man auf chemische Mittel oder Pestizide verzichten: Pflanztische können vor einer erneuten Bepflanzung einfach mit UV-Strahlung desinfiziert werden.

Lebensmittelsicherheit

Natürlich muss das Thema Lebensmittelsicherheit eine hohe Priorität haben. Als Wachstumsmedium für das Saatgut kann Zellulose gewählt werden. Dafür eignet sich Holz aus nachhaltigem Anbau, das bei hohen Temperaturen zu Zellulose verarbeitet wird. Auf diese Weise werden auch mögliche Keime abgetötet. Wenn für das Einweichen der Zellulose wie auch für die Bewässerung der Pflanzen ausschließlich Trinkwasser verwendet wird, kann weiterhin die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden.

Regelmäßig werden während des gesamten Prozesses sowohl von den Samen als auch von den Kressen Stichproben genommen, die von unabhängigen externen Laboren auf mögliche Verunreinigungen und Kontamination getestet werden. Somit ist eine hohe Qualität stets gewährleistet.

Wer sich gesund ernähren will, greift oft und gerne zu Salat. Wir bieten eine Reihe küchenfertiger Salate, verschiedene Wild- und Wiesenkräuter und essbare Blüten, wie Veilchen, Gänseblümchen, Borretschblüten oder Kapuzinerkresseblüten, an.

Neben normalen Kopf- und Schnittsalaten gibt es auch eine Vielzahl an verschiedenen Baby-Leaf- und Micro-Leaf-Salaten, also sehr jung geernteten Pflanzen, die sich durch einen feineren Geschmack auszeichnen. Doch nicht nur geschmacklich sind diese Produkte besonders, auch ihr außergewöhnliches Erscheinungsbild macht sie zu einem Hingucker auf jedem Salatbuffet. Aber auch zum Verfeinern von Desserts oder als besonderes Aroma in einem grünen Smoothie oder einem hausgemachten Pesto sind die Produkte ideal.

Einige unserer Lieferanten zeichnen sich durch einen kontrolliert integrierten Anbau aus, der im Einklang mit der Natur durchgeführt wird. Mit einem hohen Maß an Sorgfalt und einem überdurchschnittlichen Arbeitsaufwand werden die Produkte angebaut, um das bestmögliche Ergebnis für den Endkunden zu erzielen. So werden z. B. manche Blüten und Kräuter auf dem freien Feld und unter dem Einfluss von Sonne und Wind angebaut und nicht durch ein Beregnungssystem von oben gegossen, sondern mittels einer Tropfbewässerung versorgt, die von Hand im Boden verlegt wurde. Auch setzen einige Produzenten auf mineralische Düngung, organische oder belastete Dünger kommen dann nicht zum Einsatz.

Der Schutz vor Schädlingen erfolgt ebenfalls auf natürliche Weise. Meist nutzt man Kulturschutznetze, um so den Einsatz von Spritzmitteln weitestgehend überflüssig zu machen. Weil einige unserer Produzenten zudem mit Gewächshäusern arbeiten, ist es zudem möglich, einige ausgewählte Produkte wie Veilchen, Gänseblümchen und Micro-Blutampfer ganzjährig anzubieten.

Oxalis rot



Kapuzinerkresseblüten



Blutampfer

Jedes Blatt steht für Geschmack



• (KÜR)BIS NACH MITTERNACHT •

HALLOWEEN-BROT

Zutaten	Zubereitung
500 g Mehl	Zuerst die Hefe in der Milch auflösen und dann mit Mehl, Ei, Butter und Zucker zu einem Teig verarbeiten und diesen zuge- deckt 20 Minuten gehen lassen. Danach vorsichtig die Sultaninen, die Korinthen, das Orangeat sowie je einen halben Tee- löffel Muskat und Zimt untermengen. In eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 30 Minuten backen. Das Halloween- Brot aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und dann mit orange gefärbtem Zu- cker guss verzieren.
1 Tasse Milch	
1 Würfel Hefe	
1 Ei	
2 EL Butter	
100 g Zucker	
250 g Sultaninen	
125 g Korinthen	
50 g Orangeat	
je 1 TL Muskat, Zimt	

Am 31. Oktober ist es wieder Zeit, sich so richtig zu gruseln, denn seit einigen Jahren ist Hallo- ween auch hierzulande eine feste Institution. Viele Leute glauben, dass der schaurige Brauch in Amerika erfunden wurde, doch seinen Ursprung hat Halloween in Irland.

Bereits die Kelten feierten einen Tag vor „Allerheiligen“ ein Totenfest, bei dem es darum ging, sich möglichst gruselig zu kleiden, um so den Tod zu überlisten. Und weil man den Tod zum Nar- ren gehalten hatte, legte man Süßigkeiten vor die Tür, um die bösen Geister zu besänftigen. Der Name dieser Feier war „All Hallows’ Eve“.

Als viele Iren Ende des 19. Jahrhunderts nach Amerika auswanderten, hielten sie an ihren Tra- ditionen fest, und aufgrund seiner Attraktivität verbreitete sich der Totenbrauch schnell in den ganzen USA. Auch das Ritual, geschnitzte Kürbisse zum Halloweenfest aufzustellen, stammt aus Irland; die Kürbisratze wird übrigens Jack O’Lantern genannt. Mittlerweile ist Halloween über die USA wieder zurück nach Europa gekommen, wenn auch etwas verändert. Spaß macht es immer noch, und deswegen zeigen wir Ihnen ein paar klassische Halloween-Rezepte, die auf Ihrer Party nicht fehlen dürfen.

EIN AUSZUG AUS UNSEREM SORTIMENT

Passend zu unseren schaurigen Rezepten.

Bezeichnung	Marke	Artikelnummer
H-Milch 1,5% 1 l	Weidefrische	41.001.053
Eier Haltungsform 1	Rohware	16.890.531
Butter mild gesäuert 250 g	Hoche Butter	45.001.110
H-Pudding Vanilla mit Sahne 5 kg	frischli	42.011.200
Konfitüre Erdbeere 3 kg	Obstland	52.000.224
Erdbeeren TK 2,5 kg	Melzer	65.009.026
Himbeeren TK 2,5 kg	Melzer	65.009.241
Heidelbeeren TK 2,5 kg	Melzer	65.009.041
Beerenteller TK 2,5 kg	Melzer	65.009.201
Orangen	Rohware	12.370.510
Vanilleeis 5 l	Schölller	65.007.050
Schokoladeneis 5 l	Schölller	65.007.051

BLUTPUDDING

Zutaten	Zubereitung
1 Glas Marmelade Sorte Erdbeer, Preiselbeer, Himbeer etc.	Ein schnelles, aber ebenso schauriges Dessert: Den Pudding und die rote Mar- melade miteinander verrühren, bis der Pudding blutrot ist. Danach nur noch por- tionieren und fertig ist das Gruseldessert.

JACK O’ LANTERN

Zutaten	Zubereitung
10 Orangen	Zuerst müssen die Orangen ausgehöhlt werden. Dazu von der Orange einen De- ckel ungefähr im oberen Viertel abschnei- den und beiseite legen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausschaben. Dann geht es ans Schnitzen: Je gruseliger die Fratze, desto besser! Danach die Orangen mit der Eiscreme füllen. Bevor Sie den De- ckel wieder auf die Orange legen, schnei- den Sie ein kleines Loch hinein, durch das Sie dann je eine Zimtstange stecken. Bevor sie servierfertig sind, müssen die fruch- tigen Gruselköpfe noch einmal 4 Stun- den in den Tiefkühler. Und dann heißt es: Gruseligen Appetit!
1000 ml Vanille- oder Schokoladeneis	
10 Zimtstangen	



Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt



Artikel	September	Oktober	November
Birnen – Williams, Gute Luise, Conference, Clapps Liebling (De)	■	■	■
Blumenkohl (Deutschland)	■	■	■
Brokkoli (Deutschland)	■	■	■
Busch-, Stangen-, Wachsbohnen (Deutschland)	■	■	■
Chicorée (Deutschland)	■	■	■
Cranberries (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)	■	■	■
Speisekartoffeln (Deutschland)	■	■	■
Spinat (Italien)	■	■	■
Staudensellerie (Deutschland)	■	■	■
Stielmus (Deutschland)	■	■	■
Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)	■	■	■
Topinambur (Deutschland)	■	■	■
Wein hell / blau (Italien)	■	■	■
Zucchini (Deutschland)	■	■	■



Beginn / Ende der Saison

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

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

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

Zur Sache



DRAUF UND DRIN

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Laut europäischer Lebensmittelinformationsverordnung muss ein Blick auf das Etikett reichen, um eindeutig festzustellen, um welches Produkt es sich handelt. Bei Lebensmitteln wie Apfelsaft oder Milch ist klar, was mit dem Begriff gemeint ist. Und das muss dann auch drin sein.

Aber es gibt auch rechtliche Definitionen, was in bestimmten Lebensmitteln enthalten sein muss, damit sie keine falschen Erwartungen beim Verbraucher wecken. So muss eine „Erdbeer-Konfitüre“ neben einem gesetzlich bestimmten Gesamtzuckergehalt auch mindestens 350 g Erdbeeren pro Kilo Konfitüre enthalten. Zudem dürfen keine Konservierungsstoffe verwendet werden. Sollte der Hersteller weniger Zucker benutzen oder gar Konservierungsstoffe zusetzen, darf er sein Produkt nicht mehr „Erdbeer-Konfitüre“ nennen. „Erdbeer-Fruchtaufstrich“ wäre eine mögliche Alternative.

Fantasiebezeichnungen wie „Frühstücksglück“ oder „Fruchtliebe“ reichen übrigens nicht aus, um ein Produkt zu bezeichnen. Der Hersteller ist verpflichtet, zusätzlich eine beschreibende Bezeichnung des Produktes anzugeben, damit der Kunde das Produkt klar einordnen kann.



Das gilt übrigens auch für Markennamen, die im allgemeinen Sprachgebrauch fest verankert sind. Obwohl jeder mit „Selters“ kohlenstoffhaltiges Mineralwasser verbindet, muss auch bei Selters die Bezeichnung „Natürliches Mineralwasser“ auf dem Etikett zu finden sein.

Allerdings muss so eine Angabe lediglich im selben Sichtfeld wie die Mengenangabe stehen, auch wenn sie so leicht zu übersehen ist. Ein erfrischendes „Multivitamin-Getränk“ kann demnach ein Fruchtsaftgetränk mit lediglich 10 % Saftanteil sein. Wie so oft empfiehlt sich im Zweifelsfall deshalb ein genauer Blick auf die Zutatenliste.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin

Tel.: 030-394 06 40-0
Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Frische rund um die Kartoffel!

Friweika e.G.

Der Name **FRIWEIKA** steht für Frische Weidendorfer Kartoffelprodukte und bürgt seit rund 45 Jahren für Innovationen, Fortschritt, Qualitätsproduktion und Leistungsfähigkeit in der deutschen Kartoffelwirtschaft. Seit der Gründung im Jahre 1970 ist die Friweika ein hochmoderner und leistungsfähiger Betrieb, der Speisekartoffeln lagert, aufbereitet, vermarktet und zu Frischprodukten veredelt. Mit ca. 350 Mitarbeitern ist der Betrieb mittlerweile zu einem der größten Arbeitgeber der Region gewachsen.

Wie kaum ein anderes Gemüse steht die Kartoffel für die Urtümlichkeit der Natur, und so ist es nicht verwunderlich, dass das Thema Umweltschutz bei Friweika einen besonderen Stellenwert hat. Ein ressourcenschonendes, umweltbewusstes und ganzheitliches Vermarkten und Verarbeiten der Produkte ist daher eine Selbstverständlichkeit.

Bereits bei der Auswahl der Kartoffelsorten verfolgt man den Nachhaltigkeitsgedanken. In enger Zusammenarbeit mit den Landwirten erfolgt auf 1.400 ha Anbaufläche die Erzeugung im kontrollierten, integrierten Vertragsanbau. Diese Kooperation ermöglicht eine Überwachung des Anbaus während der verschiedenen Vegetationsperioden der Kartoffeln von der Aussaat bis zur Reife der Knollen, aber auch während der Ernte. Da der Anbau zudem in regionaler Nähe des Betriebes stattfindet, sind die Transportwege relativ kurz. Und dank einer eigenen Fahrzeugflotte kann man auf Kundenwünsche und Marktbewegungen schnell und flexibel reagieren. So sind alle Produkte immer schnell und frisch verfügbar, ganz getreu dem Firmenmotto „Frische rund um die Kartoffel“!

Weitere Informationen unter
www.friweika.de

Geschäftsführer	Dr. Andreas Kramer
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS, QS, Bio, Regional Fenster
Gründungsdatum	1970
Mitarbeiterzahl	ca. 350
Fahrzeuge (Kühlfahrzeuge)	26
Warenumsatz	ca. 380 to am Tag
Kundenstopps	ca. 350



Friweika e.G.

Lipprandiser Str. 27
08373 Weidendorf / Sachsen
Tel.: 037 63-1772-20
Fax: 037 63-4025-985
E-Mail: info@friweika.de
www.friweika.de



Neu in unserem Eigenmarken-Sortiment

Rote Bete



Artikelnummer: 24.905.050 | 500 g

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