

KOPF SALAT

Ausgabe 46 // März / April 2019

Lieferpartner der CF Gastro

Matthies & Söhne

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis

Rosige Aussichten

Der neue Foodtrend treibt es bunt!



Genussvoll gesund: Es darf geschlemmt werden

Frühlingsgefühle: Ostern zeigt sich von seiner grünen Seite

Willkommen im Frühling

Liebe Leserin, lieber Leser,

endlich ist es wieder so weit, der Frühling steht vor der Tür. Die Tage werden wieder länger, die Sonne lässt sich öfter blicken und die ersten grünen Triebe beenden die graue Eintönigkeit.

In der Landwirtschaft ist der Frühling eine der wichtigsten Jahreszeiten, denn nun zeigt sich, ob die Saat auch gut aufgegangen ist, und der Grundstein für eine erfolgreiche Ernte wird ebenfalls in diesen Monaten gelegt.

Und solange die zarten Pflänzchen noch wachsen, können wir uns der Lektüre des aktuellen KOPFSALATES hingeben. In dieser Ausgabe berichten wir zum Beispiel, wie mit neuen technischen Möglichkeiten für mehr Kontrolle und Sicherheit bei der Lebensmittelproduktion gesorgt werden kann. Ebenfalls für Sicherheit im Bereich Lebensmittel stehen die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, die für Klarheit und Transparenz beim Verbraucher sorgen. Darüber berichten wir in dieser Ausgabe in unserer Info-Rubrik „Zur Sache“.

Aber auch die neuen Food-Trends haben wir genauer unter die Lupe genommen. Vor allem einer sticht dabei regelrecht ins Auge, denn 2019 steht unter dem Vorzeichen Pink. Egal ob Burgerbrötchen, Sushi oder Feingebäck, am knalligen Rosaton führt in diesem Jahr kein Weg vorbei. Also keine Angst vor Farbe und beherzt zugreifen!

Zudem gibt es momentan einen weiteren Trend, der vor allem die Genießer unter Ihnen glücklich stimmen sollte: Es darf wieder geschlemmt werden! Die Zeiten des Verzehrs und der Askese sind vorbei, der Genuss steht wieder im Vordergrund. Allerdings in seiner gesunden Variante, denn auch mit wertvollen Zutaten lassen sich leckere Schlemmereien kreieren. Lassen Sie sich doch einfach mal inspirieren!

Neben unserem kleinen Exkurs zu den Osterfeiertagen finden Sie natürlich auch wieder unseren obligatorischen Saisonkalender, der Ihnen zeigt, welches Obst und Gemüse momentan besonders frisch auf Ihrem Teller landet.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, starten Sie gut in den Frühling,

Ihr
Carl Friedrich



DIE NEUE TRANSPARENZ

Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit ist weiterhin ein wichtiges Thema. Immer mehr Verbraucher interessieren sich nicht nur für die Inhaltsstoffe, sondern auch für die Herkunft ihrer Lebensmittel. Dieser Trend zum bewussten Konsum wird mittlerweile von den digitalen Technologien unterstützt.

Im Jahr 2000 wurde mit der Kennzeichnung von Eiern das erste Rückverfolgbarkeitssystem der Lebensmittelwirtschaft eingeführt, seit 2004 ist es in der EU sogar gesetzlich vorgeschrieben. Mit der gestempelten Zahlen- und Buchstabenkombination kann sich der Verbraucher sowohl über die Haltungsform als auch über das Herkunftsland und den Betrieb informieren.

Ein ähnliches Siegelssystem findet man auch bei Milch und Fleisch, wo anhand von Kontrollnummern ebenfalls das Herkunftsland und die Art des Betriebes ersichtlich sind. Allerdings ist diese ovale Kennzeichnung weniger für die Verbraucher, sondern vor allem für die Kontrollbehörden gedacht.

Durch die fortschreitende Digitalisierung der Gesellschaft gibt es mittlerweile noch präzisere technologische Möglichkeiten, um sich über die Qualität und Herkunft von Lebensmitteln zu informieren. So können Verbraucher dank Tracking-Codes oder QR-Codes einfach mit dem Smartphone die Zutaten ihrer Mahlzeiten zurückverfolgen. Und sogenannte Blockchain-Lieferketten sorgen mittlerweile dafür, dass der Weg von einem Lebensmittel vom Feld bis in die Filiale lückenlos und unveränderbar dokumentiert wird. So können z. B. Lücken in der Kühlung oder sonstige Kontaminationen sofort erkannt und die verdorbenen Waren unverzüglich aus dem Verkehr gezogen werden. Und da jede Station der Lieferkette einsehbar und vollständig transparent ist, ist mehr Lebensmittelsicherheit gegeben, was wiederum für mehr Vertrauen bei den Konsumenten sorgt.

DER FRISCHE DIALOG...



Erfahren Sie mehr und besuchen Sie uns auf der **Internorga in Hamburg**

15.03. – 19.03.2019
Halle B4 Stand EG.403

Querfeld



„Healthy Hedonism:
The balance between the things that *nourish your body* and the things that *feed your spirit*.“

Phebe Lapine, feedmephoebe.com

Genießen erlaubt!

Gesunde Ernährung hat in der heutigen Gesellschaft einen hohen Stellenwert. Doch während man früher bei gesundem Essen an Verzicht und Eintönigkeit dachte, geht es heute dabei überraschend genussvoll zu.

Der anhaltende Trend zu nachhaltigen und ökologischen Lebensmitteln hat bei vielen Menschen auch ein Umdenken bei der eigenen Ernährung bewirkt: Statt achtlos zu konsumieren, werden nun vermehrt die Listen der Inhaltsstoffe studiert und es wird auf schädliche Zusatzstoffe verzichtet. Zudem informieren sich immer mehr Verbraucher über die Grundlagen einer gesunden Ernährung: Noch nie hat sich so ein großer Teil der Gesellschaft derart intensiv mit ungesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten und Proteinen auseinandergesetzt wie jetzt. Und noch etwas hat sich verändert. Während früher gesunde Ernährung als geschmacklos und genussfeindlich galt, darf heute aus dem Vollen geschöpft werden – solange die Inhaltsstoffe ausgewogen sind. Ob knackiges Gemüse, frische Kräuter oder gesunder Fisch, auf dem Teller landen gezielt Produkte, die sich positiv auf den Organismus auswirken. Und auch die Zubereitung ist vielfältiger und kreativer geworden: Egal ob als schnelle „Bowl“ oder als knusprige Puffer, die Zeiten der klassischen 3-Kompo-

ponenten-Gerichte sind vorbei. In der Küche wird heute gern experimentiert, Abwechslung auf dem Teller ist mehr als willkommen. Denn mit dem wachsenden Interesse für die Lebensmittel steigt auch die Lust am Genuss.

Zudem wird die gesunde Lebensweise ganzheitlich gedacht, d. h., immer mehr Menschen achten darauf, sich mehr zu bewegen: Öfter mal das Auto stehen lassen und mit dem Rad fahren oder regelmäßig Sport zu machen, gehört immer öfter zum Tagesprogramm. Und weil man so sehr auf die Lebensweise achtet, lassen sich kleine Sünden perfekt in den Ernährungsplan integrieren: mit Honig gesüßte Desserts, Waffeln aus Vollkornmehl oder ab und zu mal ein Egg Benedict zum Frühstück – die zeitgemäße gesunde Ernährung hat Platz für leckere Schlemmereien. Denn wie so oft im Leben kommt es immer auf die Menge an. Und von daher darf auch mal gesündigt werden. Also, genießen Sie es!

Rezept

Sellerie Pancakes mit geräuchertem Wildlachs

- 1 Knollensellerie (ca. 400 g)
- 1 Apfel
- 2 cm Ingwer
- 2 EL frischer Meerrettich, gerieben
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 3 EL Vollkornmehl
- 1/2 Bund Dill
- 300 g Räucherlachs
- 150 g Joghurt
- 1 TL Chiliflocken
- Kokosöl

Den Knollensellerie schälen, fein raspeln und in eine Schüssel geben. Den Apfel entkernen und ebenfalls geraspelt zum Sellerie hinzufügen. Den Ingwer schälen, fein reiben und beifügen. Die Zitrone heiß waschen, die Schale vorsichtig abreiben und zusammen mit 1 EL Zitronensaft zur Selleriemischung geben. Den Dill waschen, fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Das Ei und das Mehl dazugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse dann 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Joghurt mit den Chiliflocken, 1 EL Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer verrühren.

Beiseitestellen. Den Räucherlachs in kleine Stücke schneiden. Etwas Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Je 1–2 EL Selleriemasse in die Pfanne geben, etwas andrücken und von beiden Seiten knusprig braun braten. Auf etwas Küchenkrepp geben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. So vorgehen, bis der Teig verbraucht ist (ergibt ca. 10–12 Stück). Die Puffer auf einen Teller legen, mit einem Klecks Joghurt-dip garnieren und mit dem Räucherlachs krönen. Fertig ist die gesunde Pufferalternative!



Pretty in Pink

Der Frühling steht vor der Tür und schon bald bringen die ersten Frühblüher und vor allem die rosa Kirschblüten die Farbe zurück in die Natur. Höchst passend, denn auch auf dem Teller sind Rosa und Pink der aktuellste Trend! Egal ob süß oder herzhaft, uns stehen 2019 rosige Zeiten bevor!

Süße Sünden

Ob im zarten Rosa oder kräftigen Pink – diesen süßen Verlockungen kann niemand widerstehen. Von Persien kam das Baisergebäck aus Mandelmehl über Sizilien nach Frankreich, wo es bereits am Hof von Ludwig XIV. im Schloss Versailles gerne serviert wurde und heute Kultstatus besitzt. Seit einiger Zeit haben die farbenfrohen Macarons auch hierzulande ihren Siegeszug angetreten und überzeugen Liebhaber von Feingebäck mit ihrer zarten Eleganz. Doch auch handfestere Backwaren wie Donuts oder Pfannkuchen/Berliner glänzen in diesem Jahr besonders schön von ihrer rosigen Seite.

Rosa in seiner schönsten Rolle

Zum Sushi wird traditionell eingelegter Ingwer gereicht, der schon immer auch mit Pflanzenfarben rosa eingefärbt wurde. Doch nun kommt auch das Sushi selbst im rosa Gewand daher – dank etwas Rote-Bete-Saft im Kochwasser sorgt auch der Reis für etwas Farbe.

Pink und al dente

Nudeln gehören zu den beliebtesten Lebensmitteln weltweit – kein Wunder also, dass der Trend zum üppigen Pink auch vor den Teigwaren nicht Halt macht. Die bunten Nudeln können wie gewohnt verwendet werden, überzeugen aber vor allem in Salaten.

Gerne noch rosa

Nachdem im letzten Jahr die Burger oft in einem kräftigen Schwarz auf dem Teller landeten, wird es nun wieder bunter: Auch die Fast-Food-Klassiker Cheeseburger & Co. machen mit beim aktuellen Rosatrend! Nicht nur das saftige Fleisch ist nun wunderbar rosig, sondern auch die Brötchen leuchten in kräftigem Pink. Zum Färben kann rote Lebensmittelfarbe verwendet werden, wer es natürlicher haben möchte, greift aber einfach zu Rote-Bete-Saft. So werden aus einfachen Burgern wunderbar ausgefallene Hingucker. Und lecker sind sie sowieso!

Der Winter ist auf dem Rückzug und überall in der Natur beginnt das zarte Grün sich mit neuer Energie wieder seinen Raum zurückzuerobern. Zudem steht Ostern vor der Tür und somit auch die klassische Gründonnerstagsuppe mit ihren neun frischen Kräutern. Grund genug für uns, die grünen Kraftpakete mal ein wenig genauer zu betrachten.

FrISCHE Triebe

Frühlingserwachen*

In vielen Regionen Deutschlands wird am Gründonnerstag eine Suppe aus neun frischen grünen Kräutern serviert. Diese Tradition geht auf einen heidnischen Brauch zum Frühlingsfest zurück. Da der Zahl 9 bei den Germanen eine besondere Magie zugeschrieben wurde, kommen in die Suppe neun frische Kräuter – die je nach dem Ostertermin variieren können. Dazu gehören u. a. Kerbel, Bärlauch, Sauerampfer oder Löwenzahn. Der Suppe aus den frischen jungen Kräutern wird eine vitalisierende Wirkung nachgesagt, was nicht verwunderlich ist, sind die jungen Triebe doch voll von wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Theoretisch können die Wildkräuter einfach in der freien Natur gesammelt werden, wem das allerdings zu aufwändig ist, kann auch auf eine Variation von regulären Küchenkräutern zurückgreifen. Das ist zwar nicht wirklich authentisch, aber schmeckt ebenfalls wunderbar erfrischend und spart einiges an Zeit.

Eine weitere Idee, die zurückgekehrte Kraft der Natur auf den Tisch zu bringen, sind Sprossen. Egal ob Kresse, Brokkoli oder Mungbohnen, die frischen Keimlinge stehen stellvertretend für das beginnende Frühlingserwachen. In den Sprossen stecken viele Antioxidantien, Vitamine und Proteine. Besonders lecker sind Sprossen zusammen mit gesalzener Butter auf frisch gebackenem Brot. So kraftvoll kann der Frühling schmecken!

ARTIKEL	Gebinde	ARTIKELNR.
Bärlauch	100-g-Schale	13.298.336
Kerbel	100-g-Schale	13.298.326
Rosmarin	100-g-Schale	13.298.328
Salbei	100-g-Schale	13.298.329
Sauerampfer	100-g-Schale	13.298.337
Thymian	100-g-Schale	13.298.327

Rezept

PINK PIZZA mit Kressesalat und Sprossen

- Das Mehl sieben und ca. 3/4 davon bergförmig auf einer Arbeitsfläche anrichten. Mit dem Handrücken eine Mulde eindrücken. Die Hefe und den Zucker in etwas lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde geben. Den Rote-Bete-Saft zusammen mit dem Wasser leicht erwärmen, ca. 150 ml zum Mehl geben und gut vermengen. Der Teig sollte nun sehr klebrig sein.
- Das Salz in etwas Wasser auflösen und dazugeben, ebenso das Öl und das restliche Mehl. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und mind. 10 Minuten kneten. Eine Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit einem Handtuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2 bis 3 Stunden gehen lassen.
- Den gegangenen Teig in vier Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu vier runden Pizzen ausrollen. Die saure Sahne mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Gewürzen verrühren und auf den Böden verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und jeweils eine Pizza damit belegen und bei 200 °C ca. 16 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Beta-Salat, den gerösteten Sonnenblumenkernen, den frischen Kräutern, Sprossen und Granatapfelkernen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für den Boden:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 5 EL Öl
- ca. 100 ml Rote-Bete-Saft
- ca. 150 ml Wasser
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 250 g saure Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL italienische Kräuter
- 4 Kugeln Mozzarella
- 200 g Beta-Salat
- frische Kräuter nach Belieben (z. B. Basilikum, Schnittlauch, Minze)
- 50 g Sonnenblumenkerne, geröstet
- 50 g Granatapfelkerne
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl



Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt

März	April	Mai	Artikel
●	●	●	Bärlauch – breit/rund (Deutschland)
●	●	●	Bunte Salate (Italien, Frankreich, Deutschland)
●	●	●	Eisbergsalat (Deutschland)
●	●	●	Erdbeeren (Deutschland)
●	●	●	Erdbeeren (Spanien, Italien)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)
●	●	●	Gurke (Spanien)
●	●	●	Grapefruit – hell/rosé (Spanien, Türkei, Israel)
●	●	●	Grünkohl (Deutschland)
●	●	●	Mangold (Deutschland)
●	●	●	Orangen (Spanien)
●	●	●	Paprika (Spanien)
●	●	●	Paprika (Niederlande)
●	●	●	Petersilienwurzel (Deutschland)
●	●	●	Radieschen (Deutschland)
●	●	●	Rhabarber (Deutschland)
●	●	●	Schoten/Erbsen (Deutschland)
●	●	●	Schwarzwurzeln (Deutschland)
●	●	●	Spargel – grün (Deutschland)
●	●	●	Spargel – grün (Spanien)
●	●	●	Spargel – weiß (Deutschland)
●	●	●	Spargel – weiß (Spanien)
●	●	●	Speisefrühhkartoffeln (Zypern, Italien)
●	●	●	Spinat (Deutschland)
●	●	●	Spitzkohl (Deutschland)
●	●	●	Tomaten (Spanien)
●	●	●	Tomaten (Niederlande)
●	●	●	Trauben – hell/dunkel (Südafrika)
●	●	●	Waldmeister (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.

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

Zur Sache

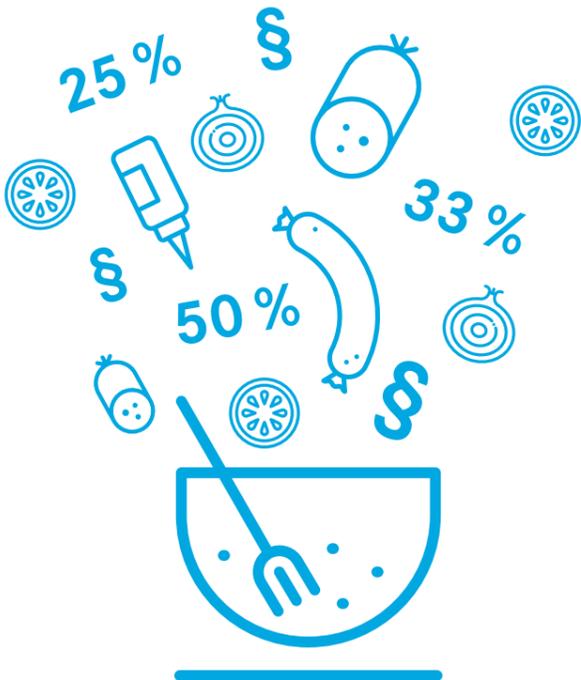


KLAR DEFINIERT: FEINKOSTSALATE

Neben Wurst und Käse dürfen bei einem ausgedehnten herzhaften Frühstück Feinkostsalate nicht fehlen. Aber so wie der Holsteiner Tilsiter eine geographisch geschützte Angabe ist oder der Serrano-Schinken als garantiert traditionelle Spezialität gekennzeichnet ist, gelten auch bei den Feinkostsalaten genaue Definitionen.

Die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sehen klare Zusammensetzungen von Fleisch bzw. Fisch, Gemüse und Soße vor. So wird für einen klassischen Fleischsalat, der traditionell aus Fleisch, Mayonnaise, Gewürzen und Gurken besteht, ein Fleisch- bzw. Wurstanteil von mindestens 25% vorausgesetzt. Für einen Delikatess-Fleischsalat sind sogar 33% Fleischeinlage nötig. Bei Wurstsalaten bestimmt wiederum das Dressing die Mindestmenge an Fleisch: Salate auf Essig- und Öl-Basis müssen einen Wurstanteil von mindestens 50% vorweisen, bei einer Soße aus Mayonnaise reichen 25% Wurstanteil.

Erstellt werden die Leitsätze von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, die sich aus 32 Personen zusammensetzt, die aus den Bereichen Verbraucherschutz, Lebensmittelüberwachung, Wirtschaft und Wissenschaft stammen. Die Leitsätze selbst werden dann in Fachausschüssen ausgearbeitet. Übrigens handelt es sich bei den Leitsätzen um ein „untergesetzliches Regelwerk“: Sie sind rechtlich nicht verbindlich, Abweichungen müssen jedoch kenntlich gemacht werden. Somit wird nicht nur für Klarheit und Transparenz innerhalb der Lebensmittelbranche gesorgt, sondern auch der gute Geschmack definiert.



SPARGELERLTE

Von Hand geerntet

Auch heute wird der Spargel noch, wie vor 100 Jahren, mit Stecheisen und Spargelkelle von Hand geerntet. Die beste Erntezeit sind die frühen Morgenstunden und der Nachmittag.

WEITERVERARBEITUNG

Geschält und verpackt

Nach Ankunft auf dem Spargelhof wird der Spargel gewaschen, geschnitten und nach Qualität, Größe und Farbe sortiert. Anschließend wird der Spargel mittels Spargelschälmaschine geschält, sauber verpackt und in Frischeboxen und mit durchgängiger Kühlkette auf die Reise geschickt.

TRANSPORT

Schnell und kühl transportiert

Regionale Lieferanten sichern kurze und schnelle Wege. Mit modernen Kühlfahrzeugen wird die Ware bei uns angeliefert, über Nacht kommissioniert und am nächsten Morgen an unsere Kunden ausgeliefert. Zwischen Bestellung und Auslieferung vergehen keine 24 Stunden, und das schmeckt man – möglich macht das unser ausgeklügeltes Frische-Logistik-System.

AUF DEN TELLER

Klassisch oder kreativ?

Frisch geliefert und zubereitet, so bietet unsere Küche vielfältige und leckere Rezepte für Sie.

Guten Appetit.

Unsere Marken für geschälten Spargel

Dem Wunsch von unseren Kunden in der Gastronomie nach bereits geschältem Spargel kommt die CF Gastro seit vielen Jahren nach. Der Spargel wird bei ausgewählten Betrieben in der jeweiligen Region geschält und verpackt.

ARTIKEL	MENGE	ARTIKELNR.	MARKE
Frisch gestochener, junger, weißer bis leicht violetter geschälter Spargel. Ganze Stangen, gerade, geschlossene Köpfe. Kaliber: 16 – 26 mm, Länge: 17 – 23 cm	4,0 kg	25.330.250	
Frisch gestochener, junger, weißer bis leicht violetter geschälter Spargel. Ganze Stangen, gerade, geschlossene Köpfe. Kaliber: 14 – 28 mm, Länge: 11 cm	4,0 kg	25.330.265	
Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte Stangen. Kaliber: 16 – 28 mm, Länge: 17 – 23 cm	4,0 kg	25.330.255	
Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte dünne Stangen. Kaliber: 14 – 18 mm, Länge: 17 – 23 cm	4,0 kg	25.330.257	
Stücke vom frisch gestochenen, jungen, weißen bis violetten geschälten Spargel. Mischung aus Spargelstücken, mit geschlossenen und geöffneten Köpfen. Stücke mit einer Länge von ca. 30 – 80 mm. Kaliber: 12 mm+ , Länge: ca. 30 – 80 mm	4,0 kg	25.335.000	
Frisch gestochener weißer Spargel. HKL 1, Kaliber 16 mm+. Gerade und unbeschädigte Stangen mit fest geschlossenen Köpfen. Kaliber 16 – 26 mm, Länge: 17 – 22 cm.	0,5 kg	15.300.510	regional
Frisch gestochener junger, grüner Spargel. HKL 1, Kaliber: 12 – 20 mm. Farbe Hellgrün. Der grüne Spargel steht uns erst ab ca. KW 19 zur Verfügung und auch nur bis Mitte Juni.	0,5 kg	15.282.520	regional

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: STÜRMEYER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation

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

Matthies & Söhne

Matthies & Söhne Fruchthandel GmbH
Broitzemer Str. 202
38118 Braunschweig

Tel.: 0531 – 809 02 – 0
Fax: 0531 – 859 04
E-Mail: info@msfrucht.de
www.msfrucht.de