

Bester Geschmack: Steinobst aus Europa
Der schönste Stand der Dinge: Endlich wieder Messe!



ler Flexibilität und Serviceorientiertheit den ak-Lange galt der Rhabarber lediglich als perfekte säuerliche Begleitung der tuellen Herausforderungen, die seit Beginn des Ukraine-Konfliktes deutlich zunehmen. Welche feinen Erdbeere, sei es im Joghurt oder in der Konfitüre. Doch seine Zeit in der das sind und wie Sie, unsere Ansprechpartner zweiten Reihe ist vorbei, denn in den letzten Jahren hat das knackige Stangenund Auftraggeber, uns dabei helfen können, gemüse seinen Siegeszug angetreten und ist als Schorle, Chutney oder auf die gewohnte Frische mit System vom Feld dem Kuchen der perfekte Frischekick! bis auf den Teller gemeinsam zu sichern, das

> 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!







SCHNELLES RHABARBER-CHUTNEY

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

- 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.
- In sterile Gläser abfüllen und abkühlen lassen oder sofort servieren. Passt wunderbar zu Fleisch oder Käse.



lesen Sie auf den Seiten 5 und 6.

tung, die diesen ermöglichen.

Wirklich erfreulich sind für uns die positiven

Berlin erfolgreich stattgefunden hat. Sie macht

uns Hoffnung. Unsere Branche lebt vom per-

sönlichen Austausch und auch wir freuen uns

über die Rückkehr jeder Messe und Veranstal-

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 zu-

rück. Für Feedback und Anregungen sind und

bleiben wir für Sie jederzeit erreichbar unter

der E-Mail-Adresse marketing@cfgastro.de

Stimmen zur Fruit Logistica, die im April in

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

STEINOBST HAT SAISON





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.

2020

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

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

IMPORT VON STEINOBST NACH DEUTSCHLAND NACH ART (IN 1.000 TONNEN) Sicherheitsstandards. Geschmack. Kirschen Pflaumen ····· **NEKTARINEN** STANDARD kg PREMIUM kg Artikel-Nr.: 16.210.520 PLATT kg

2019

APRIKOSEN

STANDARD kg Artikel-Nr.: 16.220.510

Artikel-Nr.: 16.210.510

Artikel-Nr.: 16.212.515

Aprikosen

Pfirsiche/ Nektarinen

PFIRSICHE

STANDARD kg Artikel-Nr.: 16.200.510

PREMIUM kg Artikel-Nr.: 16.200.520

PARAGUAYO kg Artikel-Nr.: 16.200.515



VERBRAUCH VON PFIRSICHEN IN DEUTSCHLAND



WASKANN ...?





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

- 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.
- 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 2,1kg 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 HERAUS-FORDERUNGEN DES UKRAINE-KONFLIKTES:

HÖHERE ENERGIEPREISE BEDEUTEN STEIGENDE

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 HANDLUNGS-EMPFEHLUNGEN

Bündeln Sie Ihre Bestellungen.

> Reduzieren Sie die Anzahl der Anlieferungen je Woche. Helfen

Sie uns die Logistik zu optimieren, Kilometer, Kraftstoff und somit auch CO₂ zu sparen.









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

WIR SIND FÜR SIE DA.

AUS DER REGION FÜR DIE REGION



Saisonkalender

Beginn / Ende der Saison Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse schon oder noch - erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's sich

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



APRIKOSEN (Frankreich, Spanien)







FENCHEL (Deutschland)











MANGOLD bunt (Deutschland)









RHABARBER

(Deutschland)

MISPELN

(Spanien)













BÄRLAUCH breit, rund (Deutschland)



GURKEN

(Deutschland,

Niederlande, Belgien)







EISBERGSALAT (Deutschland)





ERDBEEREN

(Deutschland)





FRÜHLINGS-**ZWIEBELN**

(Deutschland)







KIRSCHEN süβ (Deutschland, Griechenland, Türkei)





KNOBLAUCH

(Deutschland)





KOPFSALAT

(Deutschland)





LOLLO ROSSO/ LOLLO BIONDA

(Deutschland)





ORANGEN (Südafrika)







PAPRIKA (Niederlande)





RADIESCHEN

(Deutschland)





PFIRSICHE (Italien, Spanien,

Griechenland)









NEKTARINEN (Italien, Spanien, Griechenland)







RUCOLA/

RAUKE

(Deutschland)



SCHOTEN/ **ERBSEN** (Deutschland)





SPARGEL grün (Deutschland,











SPARGEL





SPEISEFRÜH-(Deutschland)



SPINAT (Deutschland)





SPITZKOHL (Deutschland)



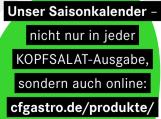


SAUBOHNEN (Italien)



TOMATEN (Deutschland, Niederlande, Belgien)

J



saisonkalender

FRUIT

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 Aus**steller** 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

"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.





Matthies & Söhne

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH Broitzemer Str. 202 38118 Braunschweig

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

lerausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG
leusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin | Tel.: 030-394 06 40-0 | Fax: 030-394 06 40-200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung:
ITÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Kildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock/istockphoto