

KOPE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis

Kulinarischer Winter

Entdecken Sie die Vielfalt der
traditionellen Weihnachtsgerichte

E-Rechnung: Perfekt integriert in die CF-Lieferkette

Topinambur: Unser Geheimtipp für kalte Wintertage

Liebe Leserinnen und Leser,

mit den Wintermonaten beginnt die Zeit festlicher Genüsse und traditioneller Gerichte. In Ausgabe 76 unseres frischen KOPFSALAT-Magazins laden wir Sie ein, die kulinarische Vielfalt der Weihnachtszeit mit uns zu entdecken.

Unser Titelthema führt Sie durch faszinierende Weihnachtstraditionen rund um den Globus. Von Plumpudding in Großbritannien bis hin zu Meeresfrüchten in Australien. Lernen Sie die verschiedenen und genussvollen Weihnachtsgerichte aus aller Welt kennen. Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren. Genießen Sie internationale Weihnachtsfreuden zu Hause.

Ein besonderes Highlight dieser Winterausgabe ist die Topinambur. Die wiederentdeckte Wurzelknolle feiert ihr Comeback in der heimischen Winterküche. Ob als cremige Suppe oder geröstet als Beilage – sie bietet jede Menge kulinarische Abwechslung und gesundheitliche Vorteile.

Mit der Einführung der E-Rechnung bei der CF blicken wir in die Zukunft der Gastronomie. Ab Januar 2025 macht sie den gesamten Rechnungsprozess effizienter und transparenter, wodurch wir weiterhin Vorreiter in Nachhaltigkeit und Digitalisierung bleiben.

In unserem Saisonkalender finden Sie die besten regionalen Produkte für die kalte Jahreszeit. Nutzen Sie die Gelegenheit, frisches Wintergemüse und Obst auf den Tisch zu bringen und Ihre Gerichte saisonal zu gestalten.

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an den festlichen Rezepten und zukunftsweisenden Innovationen dieser Ausgabe haben. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die schönste Zeit des Jahres.

Herzlichst, Ihr CF-Team

E-Rechnung

IN DER CF-WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Ab dem 1. Januar 2025 erleichtert die Einführung der E-Rechnung die internen Abläufe bei CF und trägt zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen bei. Unternehmen müssen ab diesem Zeitpunkt Rechnungen in einem strukturierten elektronischen Format übermitteln. Dies entspricht der EU-Richtlinie 2014/55/EU sowie der nationalen Umsetzung durch das **E-Rechnungsgesetz** und die **E-Rechnungsverordnung**.

RECHTLICHE VORTEILE UND VERPFLICHTUNGEN

- 1** Gesetzeskonforme Rechnungsstellung: Ab 1. Januar 2025 müssen alle Rechnungen im B2B- und B2G-Bereich (Geschäft mit öffentlichen Auftraggebern) in strukturiertem, elektronischem Format erstellt und übermittelt werden. Wir von CF stellen sicher, dass die verwendeten Formate, wie **XRechnung** und **ZUGFeRD**, den Anforderungen der deutschen und europäischen Gesetzgebung entsprechen. Denn so kann garantiert werden, dass sämtliche Rechnungen sowohl rechtskonform als auch prüfungssicher sind.
- 2** Elektronische Rechnungen werden in einem revisionssicheren Format gemäß § 147 AO für 10 Jahre unverändert, vollständig und lesbar aufbewahrt. Zur rechtskonformen Archivierung setzt CF geeignete technische und organisatorische Maßnahmen ein.
- 3** CF gewährleistet durch **sichere Übertragungsverfahren wie SFTP oder AS2**, die bei der Übermittlung elektronischer Rechnungen verwendet werden, dass alle Daten gemäß der DSGVO geschützt und sicher übertragen werden. Der Schutz personenbezogener Daten wird somit auf allen Ebenen sichergestellt.

- 4** Betrugssicherheit und Manipulationsschutz: Strukturierte elektronische Rechnungen ermöglichen eine automatische Überprüfung und Validierung der enthaltenen Daten. Das erhöht die Transparenz und minimiert das Betrugsrisiko. CF setzt zusätzliche Sicherheitsmechanismen ein, um Echtheit und Unveränderbarkeit der Rechnungen gemäß § 14 UStG zu gewährleisten.

OPTIMALE INTEGRATION IN DIE LIEFERKETTE

Als Unternehmen CF sorgen wir dafür, dass Rechnungen gesetzeskonform und nahtlos in die Geschäftsprozesse integriert werden. Durch die Verwendung von E-Rechnungen können alle Geschäftstransaktionen, von der Bestellung bis zur Abrechnung, effizient und nachvollziehbar durch elektronische Dokumente gestaltet werden. Das erhöht unsere Rechtssicherheit sowie die unserer Kunden.

CF bietet nicht nur Kunden in **Gastronomie, Hotellerie und Gesundheitswesen** durch digitale Schnittstellen rechtssichere und anpassbare Abrechnungsmöglichkeiten. So werden alle Geschäftsbeziehungen im Einklang mit den gesetzlichen Vorgaben und branchenspezifischen Anforderungen rechtssicher und effizient abgewickelt.

Durch die Einführung der **E-Rechnung** und der entsprechenden digitalen Prozesse gewährleistet CF die Erfüllung der rechtlichen Anforderungen und deren optimale Integration in den Arbeitsalltag. Dadurch entstehen langfristige Vorteile – sowohl für CF als auch für unsere Geschäftspartner.



TOP INAM BUR



30 **KCAL**

Fette 0,2g
Protein 0,4g
Kohlenhydrate 4g

Topinambur klingt unbekannt, gehört aber zu den echten Geheimtipps der Winterküche. Das Wurzelgemüse, auch „Erdbirne“ genannt, war einst weit verbreitet und wurde letztendlich von der Kartoffel verdrängt. Heute erlebt die Knolle ein wahres Comeback und begeistert mit nussig-süßem Geschmack, Vielseitigkeit und wertvollen Nährstoffen.

TOPINAMBUR

kg

Artikel-Nr.:
13.971.510

**Lagerung: kühl und
dunkel – bis zu**

5 TAGE

HERKUNFT UND GESCHICHTE

Topinambur hat seinen Ursprung in Nord- und Mittelamerika, wo sie von indigenen Völkern als wichtige Nahrungsquelle genutzt wurde. Nach ihrer Entdeckung im 17. Jahrhundert verbreitete sich die Pflanze schnell in Europa und galt lange als Grundnahrungsmittel, bevor sie von der Kartoffel verdrängt wurde. Trotz ihrer langen Geschichte ist Topinambur in vielen europäischen Küchen fast in Vergessenheit geraten – zu Unrecht!

GESCHMACKVOLL UND VIELSEITIG

Topinambur, mit ihrer feinen, nussigen Süße und artischockenähnlichen Konsistenz, eignet sich ideal für zahlreiche Gerichte – ob roh in Salaten, geröstet als Beilage, püriert in Suppen oder als Chips. Besonders im Winter bringt sie Abwechslung in die Küche und harmonisiert hervorragend mit herzhaften Komponenten wie Fleisch, kräftigem Käse, frischen Kräutern und Zitrusfrüchten.

GESUND UND NÄHRSTOFFREICH

Topinambur überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich. Die Knolle ist reich an Ballaststoffen, insbesondere Inulin, das die Darmgesundheit fördert und das Immunsystem stärkt.

Mit ihrem niedrigen glykämischen Index ist sie ideal für Diabetiker. Zudem enthält sie wichtige Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Eisen, Kalzium sowie die Vitamine A, B und C. Eine perfekte Zutat zur Stärkung des Immunsystems im Winter.

NACHHALTIG UND REGIONAL

Ein weiterer Pluspunkt von Topinambur ist ihre regionale Verfügbarkeit. Das frostbeständige Wurzelgemüse eignet sich ideal für den Anbau in den Wintermonaten. Topinambur gedeiht in Europa gut und kommt oft ohne lange Transportwege auf den Teller. Das schont die Umwelt und verringert den CO₂-Fußabdruck. Für nachhaltige Foodlieferanten und Gastronomiebetriebe ist Topinambur die perfekte Ergänzung des saisonalen Speiseplans.

"Diabetiker- kartoffel"

Der glykämische Wert der Knolle liegt bei 2. Damit ist sie perfekt für Diabetiker geeignet.

REZEPTIDEE:

Cremige Topinambur-Suppe mit gerösteten Nüssen

für 4 Portionen

ZUTATEN ZUBEREITUNG

500g Topinambur –
1 Zwiebel –
1 Knoblauchzehe –
750 ml Gemüsebrühe –
Walnüsse –
200 ml Sahne –
Salz, Pfeffer, Muskatnuss –
Eine Handvoll geröstete Nüsse –
(z.B. Haselnüsse oder Walnüsse)

- 1 Topinambur schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- 2 Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und Topinamburwürfel kurz mitbraten.
- 3 Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Topinambur weich ist.
- 4 Sahne hinzufügen und Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Geröstete Nüsse darüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!

WALNÜSSE

kg

Artikel-Nr.:
16.024.660



Kulinarische Traditionen

Weihnachten rund um die Welt

Weihnachten ist nicht nur ein Fest der Besinnlichkeit, sondern auch ein Fest für den Gaumen. Weltweit werden besondere Gerichte serviert, die tief in der Kultur und Geschichte eines Landes verwurzelt sind. Werfen wir einen Blick auf einige der spannendsten kulinarischen Traditionen rund um den Globus.

ROTKOHL STREIFEN

1,2-2 mm
1kg napuro

Artikel-Nr.:
25.048.010



Deutschland: Festliche Klassiker

In Deutschland ist Gänsebraten ein echter Weihnachtsklassiker. Traditionell wird die Gans mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß gefüllt und mit Rotkohl und Klößen serviert. Ente oder Schweinebraten sind häufige Alternativen. Zum Dessert gibt es meist Christstollen, ein reichhaltiges Gebäck mit Rosinen, Nüssen und Marzipan.

SAFTORANGEN NAPURO

15kg

Artikel-Nr.:
12.350.050



Großbritannien: Plumpudding und Mince Pies

In Großbritannien gehört der traditionelle Plumpudding, gefüllt mit Trockenfrüchten und Nüssen, zum Weihnachtsfest. Oft wird er Wochen im Voraus zubereitet. Vor dem Servieren wird er gerne angezündet, was für einen besonderen Show-Effekt sorgt. Auch Mince Pies, kleine mit gewürzter Trockenfruchtmasse gefüllte Teigtaschen, gehören zum Festtagsmenü.



Italien: Das Festmahl der „Festa dei Sette Pesci“

In Italien wird das Weihnachtsfest sehr unterschiedlich gefeiert. Ein Höhepunkt ist das Festmahl am Heiligen Abend, die „Festa dei Sette Pesci“. Besonders in Süditalien werden zahlreiche Fischgerichte wie gebratener Kabeljau, Muscheln und Tintenfisch serviert. Am ersten Weihnachtstag hingegen darf die „Panettone“, ein luftiger Hefekuchen mit Rosinen und kandierten Früchten, nicht fehlen.





Mexiko:

Tamales und Ponche

In Mexiko feiert man Weihnachten mit herzhaften Tamales, gefüllten Teigpäckchen aus Mais, die in Bananen- oder Maisblätter eingewickelt und gedämpft werden. Sie können mit Fleisch, Käse oder süßen Zutaten gefüllt sein. Begleitet wird das Festessen oft von „Ponche“, einem heißen Fruchtponch mit Zimt, der die kühlen Dezemberrächte erwärmt.



Schweden:

Julbord – das Weihnachtsbuffet

In Schweden ist das „Julbord“ eine wichtige Tradition. Das Weihnachtsbuffet besteht aus einer Vielzahl von Gerichten, darunter eingelegter Hering, Köttbullar (Fleischbällchen), Weihnachtsschinken und „Janssons Frestelse“, ein cremiger Kartoffelauf-
lauf mit Anchovis. Zum Nachtisch gibt es „Risgrynsgröt“, einen süßen Reisbrei mit einer versteckten Mandel, die dem Finder Glück fürs kommende Jahr bringen soll.



Australien:

Grillen am Strand

Da in Australien an Weihnachten Hochsommer herrscht, wird das Fest oft im Freien gefeiert. Ein beliebter Brauch ist das Grillen am Strand. Meeresfrüchte wie Garnelen oder Austern, aber auch klassische Barbecue-Gerichte, wie Lamm oder Rind, kommen auf den Grill. Besonders beliebt als Süßspeise ist die „Pavlova“, ein luftiger Baiser-Kuchen mit Früchten.



Polen:

Das 12-Gänge-Festmahl

In Polen wird das Weihnachtssessen am Heiligabend „Wigilia“ genannt. Das festliche 12-Gänge-Menü steht symbolisch für die 12 Apostel. Traditionell gibt es kein Fleisch, sondern Gerichte wie Rote-Bete-Suppe, Fisch, Kohlrouladen und Pierogi (gefüllte Teigtaschen). Zum Abschluss werden süße Mohnkuchen oder Honigkekse gereicht.



ROTE BETE

kg

Artikel-Nr.:
14.900.510



Japan:

KFC und Weihnachtstorte

In Japan hat sich eine überraschende Weihnachtstradition entwickelt: das Essen von KFC-Hühnchen. Dieser Brauch geht auf eine Marketingkampagne aus den 1970er Jahren zurück. Heute bestellen viele Japaner im Voraus ihr Weihnachts-Hühnchen-Menü von Kentucky Fried Chicken. Zur Feier gehört oft auch die „Weihnachtstorte“ (kurisumasu keeki), eine luftige Biskuitrolle mit Erdbeeren und Sahne.



USA:

Braten, Beilagen und Eggnog

In den USA sind die kulinarischen Weihnachtstraditionen sehr vielfältig, aber einige Gerichte findet man überall im Land. Oft gibt es einen großen Braten, meist Truthahn wie zu Thanksgiving, serviert mit Soße, Preiselbeeren, Kartoffelbrei und grünen Bohnen. Alternativ gibt es Schinken oder Roastbeef. Typisch ist auch Eggnog, ein cremiges Getränk aus Milch, Sahne, Eiern, Zucker und oft Rum oder Brandy, bestreut mit Muskatnuss.



Vielfalt auf dem Weihnachtstisch



Ob Braten in Deutschland, Meeresfrüchte in Italien oder Grillen in Australien – die kulinarischen Traditionen zu Weihnachten sind so vielfältig wie die Kulturen selbst. Sie spiegeln die Geschichte und die regionalen Gegebenheiten wider und zeigen, wie unterschiedlich und festlich das Weihnachtsfest weltweit gefeiert

wird. Für Food-Lieferanten bieten diese globalen Weihnachtsgerichte eine wunderbare Inspiration, die Vielfalt auch auf heimische Festtagstische zu bringen – sei es mit internationalen Klassikern oder modernen Neuinterpretationen dieser traditionsreichen Gerichte.

Selbstgemachte Snacks



**PINZA ROMANA
DI MARCO**

8x3x230 g

Artikel-Nr.:
29.135.022

**ZU
WEIHNACHTEN
UND
SILVESTER**



DATTELN

kg

Artikel-Nr.:
16.000.510



**KARTOFFEL
GRILLIS**

kg

Artikel-Nr.:
13.910.510

Ob für gemütliche Weihnachtsabende oder eine ausgelassene Silvesterparty – selbstgemachte Snacks sind immer ein Hit. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch eine persönliche und kreative Alternative zu fertigen Produkten.

**SNACKEN LEICHT
GEMACHT**

Herzhaft

SNACKS

FÄCHERKARTOFFELN

Ofenkartoffeln, fächerförmig eingeschnitten und mit Käse, Kräutern oder Speck gefüllt. Knusprig und herzhaft!

MINI-PIZZA-HÄPPCHEN

Kleine Pizzastücke mit verschiedenen Belägen wie Tomate, Mozzarella, Salami oder Gemüse. Gebacken aus Blätter- oder Pizzateig.

DATTELN MIT BISS

Süße Datteln, gefüllt mit Erdnussbutter und salzigen Pistazien. Die perfekte Kombination aus süß und salzig.

KÄSEPRALINEN

Frischkäse mit Kräutern oder Nüssen, zu kleinen Kugeln geformt und in gerösteten Samen oder Paprikapulver gewälzt.

CAMEMBERT-SNACKS

Gebratene Camembert-Stücke, paniert mit grob gehackten Haselnüssen und mit Schinken umwickelt. Eine solide Basis vor dem Gläschen Sekt zu Mitternacht.

SÜSSE

Snacks

PRALINEN

Schokolade mit Füllungen wie Nüssen, Karamell oder Trockenfrüchten, zu kleinen Pralinen verarbeitet. Ideal zum Naschen oder Verschenken.

SCHOKO-FRUCHTSPIESSE

Frische Früchte (z. B. Erdbeeren, Bananen, Kiwi oder Trauben) mit geschmolzener Schokolade überziehen und fest werden lassen.

MÜSLIRIEGEL

Haferflocken, Nüsse, Honig und Trockenfrüchte vermischen, backen und in Riegel schneiden. Eine gesunde und leckere Alternative.

LEBKUCHEN-TRÜFFEL

Gemahlene Lebkuchen mit Frischkäse oder Schokolade vermischen, zu Kugeln formen und in Kakao oder gehackten Nüssen wälzen.



**ROUGETTE GRILLKÄSE
NATUR 55 %**

24x90 g

Artikel-Nr.:
46.006.061



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.



BAMBERGER HÖRNCHEN
(Deutschland)



BIRNEN
Williams, Conference
(DE/IT/BE/NL)



BLUTORANGEN
(Italien/Spanien)



CHINAKOHL
(Deutschland)



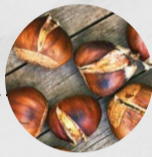
CIMA DI RAPA
Wilder Broccoli
(Italien)



CLEMENTINEN
(Spanien)



CRANBERRYS
(Nordamerika)



ESSKASTANIEN/MARONEN
(Frankreich)



GRANATÄPFEL
(Spanien/Türkei)



GRÜNKOHL
(Deutschland)



HASELNÜSSE
(Frankreich)



KNOLLESELLERIE
(Deutschland)



KOPFSALAT
(Italien, Belgien)



KÜRBIS
Muskat, Spaghetti,
Butternut, Hokkaido
(Deutschland/Frankreich)



LITSCHIS
(Übersee)



LOLLO ROSSO/LOLLO BIONDA
(Italien, Frankreich)



ORANGEN
(Spanien)



PASTINAKEN
(Deutschland,
Frankreich)



PETERSILIE
(Deutschland*)



PORREE
(Belgien/Deutschland)



ROSENKOHL
(Deutschland/Niederlande)



RUCOLA/RAUKE
(Italien)



SATSUMAS
(Spanien)



SCHWARZWURZELN
(DE/BE/NL)



SPINAT
(Italien*)



STECKRÜBEN/KOHLRÜBEN
(Deutschland)



TOPINAMBUR
(Frankreich,
Deutschland)



WALNÜSSE
(USA)



WINTERRETTICH
schwarz
(Deutschland)



WIRSING
(Deutschland)



Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch online:

cfgastro.de/produkte/saisonkalender

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

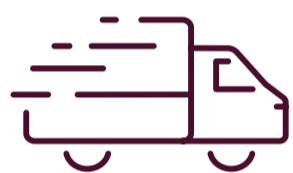
ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER



MEHR ALS
5.000
MITARBEITER



1.700
MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE



CA.
35.000
STOPPS AM TAG



DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

A+S Frucht GmbH & Co. KG
www.as-frucht.de

Abels Früchte Welt GmbH
www.abelsfruechtewelt.de

Andreas Kupfer & Sohn GmbH
www.kupfer-sohn.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
www.cfgastro.de

C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
www.schoonhoven-rheine.de

Denschellmann + Wellein GmbH
www.de-we.de

Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH
www.dieter-fuhrmann.de

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friweika eG
www.friweika.de

Frucht Hartmann GmbH
www.fruchthartmann.de

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
www.fruchthof-northeim.de

Früchte Feldbrach GmbH
www.fruechte-feldbrach.de

Giner Agrarprodukte e. U.
www.gemuese-giner.at

Grabmayr GmbH – Obst- und Gemüsegroßhandel
www.grabmayr.at

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.de

Häusler Frischeservice GmbH
www.haesler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandel GmbH
www.bruening-nortorf.de

Köhra – Frische GmbH
www.koehra.de

Lindner GmbH
www.lindnerfood.de

Manss GmbH Frischeservice
www.manss.nrw

Marker oHG
www.unternehmen-frische.de

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH
www.msfrucht.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs- u. Handelsgesellschaft mbH
www.marktfrisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros-ka.de

Schwabfrucht Gastro GmbH
www.schwabfrucht.de

Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH
www.steinkrueger.de

Töpfer GmbH
www.toepfer-salate.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de