



SPARGEL SAISON 2026

FRISCH, REGIONAL, CUSTOMIZED

FRISCHE, DIE VERBINDET – SPARGEL VON CF

Die Spargelsaison – Ein Genuss mit CF

Die Spargelsaison ist das kulinarische Highlight des Frühjahrs. Für Sie bedeutet das: höchste Ansprüche an Frische, Verlässlichkeit und Qualität. Bei CF – Customized Foodservice stehen wir für Regionalität, Partnerschaft und kompromisslose Qualität.

Unser Versprechen: Wo Frische auf dem Teller landet – Wir machen es möglich!

Mit einem deutschlandweiten Netzwerk von über 30 Lieferpartnern garantieren wir kurze Lieferwege, maximale Frische und eine schnelle, effiziente Versorgung. Dieses partnerschaftliche Zusammenspiel ermöglicht es uns, flexibel auf Ihre Bedürfnisse einzugehen und Ihnen stets die beste Ware zu liefern.

Nachhaltigkeit und Effizienz – Für heute und morgen

Nachhaltigkeit ist für uns gelebte Praxis. Wir reduzieren systematisch Verpackungsmaterial und fördern umweltfreundliche Prozesse, um unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Gleichzeitig sorgen wir mit unserer Eigenmarke Napuro für mehr Effizienz in Ihrem Küchenalltag: geschälter Spargel in geprüfter Qualität spart Zeit und erfüllt dennoch höchste Frischeansprüche.

Alles aus einer Hand – Perfekt abgestimmt

Bei CF – Customized Foodservice denken wir Spargel als Gesamtlösung. Neben dem Spargel selbst bieten wir Ihnen auch die passenden Begleiter wie Kartoffeln, Sauce Hollandaise und weitere Komponenten, die Ihre Spargelgerichte abrunden und eine einfache, professionelle Umsetzung im Küchenalltag ermöglichen.

Entdecken Sie mit uns eine Saison voller Genuss und Regionalität.

Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie mit Spargel von CF unvergessliche Menüs für Ihre Gäste. Gemeinsam mit unseren Partnern machen wir die Spargelsaison zu einem kulinarischen Erlebnis – frisch, regional und nachhaltig.



UNSERE NETTESTEN ERZEUGER – QUALITÄT AUS DER REGION

Christian Thiermann
Kirchdorfer Spargel
und Beerenfrüchte



Kirchdorfer Spargel & Beerenfrüchte GmbH & Co. KG

Nachhaltigkeit ist hier gelebte Praxis. Mit Blühstreifen für Insekten, ressourcenschonender Bewässerung und erneuerbaren Energien setzt Kirchdorfer Spargel auf Umweltschutz und Regionalität.

Maria Bolte
Hof Bolte



Hof Bolte

Der Hof Bolte überzeugt mit langjähriger Erfahrung im Spargelanbau. Durch kurze Wege und tägliche Ernte wird besonders zarter und aromatischer Spargel garantiert.

Bernhard und Charlotte
Böckenhoff
Gut Böckendorf



Gut Böckenhoff

Ein Hof mit Tradition und Innovation. Seit den 1970er-Jahren steht Gut Böckenhoff für frischen Spargel direkt vom Feld. Heute verbindet der Familienbetrieb Regionalität, Nachhaltigkeit und höchste Qualität.

Christian Unger
Märkische Höfe
Beelitz



Märkische Höfe Beelitz

Beelitzer Spargel in Perfektion. Mit nachhaltigem Anbau und Respekt für die Natur liefern die Märkischen Höfe erstklassigen Spargel und Heidelbeeren – frisch und in bester Qualität.

Arne und Markus
Santelmann
Santelmann



Spargelhof Santelmann

An der Aller, am südlichen Rand der Lüneburger Heide, liegt der Spargelhof in ländlicher Idylle. Mit Leidenschaft für gutes Essen und hochwertige Lebensmittel wird hier Spargel angebaut, der durch Frische, Qualität und erstklassigen Geschmack überzeugt.

SPARGELZEIT BEI CF: EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Die Spargelsaison ist etwas Besonderes. Um den einzigartigen Geschmack deutscher Spitzenqualität direkt auf Ihren Teller zu bringen, sorgen wir dafür, dass jeder Spargel frisch, schonend geschält und pünktlich geliefert wird. Wir haben uns mit zwei unserer Experten unterhalten, die eine Schlüsselrolle in der Spargel-Lieferkette spielen: Kati Fischer aus dem Einkauf und Jan Bormann, Leiter des Key Account Managements. Im Gespräch geben sie uns exklusive Einblicke in ihre Arbeit von der engen Zusammenarbeit mit den Landwirten bis zur Erfüllung spezifischer Kundenwünsche.

UNSERE EXPERTEN IM GESPRÄCH

Kati Fischer ist Category Manager und im Einkauf für das Spargelsortiment zuständig. Sie pflegt seit Jahren den direkten Kontakt zu regionalen Spargelbauern und stellt sicher, dass nur beste Qualitäten den Weg in das CF Netzwerk finden.

Jan Bormann leitet das Key Account Management bei CF. Er steht im ständigen Austausch mit unseren Kunden und versteht deren Küchenanforderungen bis ins Detail.

Kati, Du bist ganz nah dran an den Erzeugern. Was macht die Zusammenarbeit mit den Spargelbauern so besonders?

Kati Fischer: Die Zusammenarbeit ist von Vertrauen und langjährigen Partnerschaften geprägt. Wir arbeiten mit ausgewählten Betrieben, die unsere hohen Qualitätsansprüche teilen. Viele davon kennen wir schon seit Jahren. Dieser enge Austausch ermöglicht es uns, flexibel zu sein und die Spezifikationen genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abzustimmen. Es geht nicht nur um den Einkauf, sondern um eine echte Partnerschaft, bei der wir gemeinsam für das beste Produkt eintreten.

Frische ist beim Spargel entscheidend. Wie stellt ihr sicher, dass die Qualität vom Feld bis zum Kunden erhalten bleibt?

Kati Fischer: Frische ist bei Spargel das A und O, denn sie beeinflusst direkt Geschmack und Haltbarkeit. Unser Prozess ist darauf ausgelegt, die Zeit vom Feld bis zum Kunden so kurz wie möglich zu halten. Das beginnt schon bei der Ernte, die oft in den frühen Morgenstunden stattfindet. Danach wird der Spargel sofort gekühlt und nach Bestelleingang frisch verarbeitet, also sauber geschält und verpackt. Unsere Logistik sorgt dafür, dass die Kühlkette zu keinem Zeitpunkt unterbrochen wird. Durch die enge Abstimmung mit unseren Partnern garantieren wir, dass der Spargel in perfektem Zustand bei unseren Kunden ankommt.

Jan, Du hast den direkten Draht zu den Kunden. Welche Anforderungen gibt es aus der Gastronomie und den Großküchen?

Jan Bormann: Unsere Kunden stehen vor der Herausforderung, konstant hohe Qualität zu liefern und gleichzeitig ihre Küchenprozesse effizient zu gestalten. Gerade in der Spargelsaison ist der Personal- und Zeitaufwand für das Schälen enorm. Deshalb ist geschälter Spargel eine unserer gefragtesten Lösungen. Wir entlasten die Küchen, indem wir ein Produkt liefern, das sofort einsatzbereit ist. Das spart nicht nur wertvolle Zeit und Personalkosten, sondern garantiert auch eine gleichbleibende Qualität ohne Verluste.



Jan Bormann



Kati Fischer

Das Thema Personalmangel ist also ein wichtiger Faktor für eure Kunden?

Jan Bormann: Absolut. Der Fachkräftemangel in der Gastronomie ist eine der größten Herausforderungen. Unsere Kunden müssen sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können: das Kochen und die Betreuung ihrer Gäste. Mit unseren Convenience-Lösungen, wie dem geschälten Spargel, bieten wir eine direkte Antwort auf dieses Problem. Wir verstehen uns als Partner, der nicht nur ein Produkt liefert, sondern eine durchdachte Lösung, die den Küchenalltag spürbar erleichtert. Verlässlichkeit und maßgeschneiderte Angebote sind hier entscheidend.

CF verbindet regionale Produkte mit einem nationalen Angebot. Wie gelingt dieser Spagat?

Kati Fischer: Regionalität steht für uns für Authentizität, Frische und Nachhaltigkeit. Wir sind stolz auf unsere regionalen Wurzeln und die enge Verbindung zu den Erzeugern vor Ort. Gleichzeitig haben wir die Logistik und die Prozesse, um diese regionalen Schätze national einheitlich abbilden zu können. Wir koordinieren die Erntemenngen aus verschiedenen Anbaugebieten, um eine durchgehende Verfügbarkeit sicherzustellen und gleichzeitig ein einheitliches Qualitäts- und Preisniveau zu gewährleisten.

Ein Blick in die Zukunft: Das Thema Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Welche Rolle spielt Innovation bei euren Spargelprodukten?

Jan Bormann: Nachhaltigkeit ist für uns und unsere Kunden ein zentrales Thema. Ein großartiges Beispiel für unsere Innovationskraft ist die Umstellung der Verpackung für unseren geschälten Spargel. Früher haben wir Hartplastikschalen mit Siegelfolie genutzt, was einen

erheblichen Plastikverbrauch von etwa 38,5 Gramm pro Kilogramm Spargel verursachte. Durch den Wechsel auf ein neues System mit wiederverwendbaren EPS-Kisten von Euro Pool und leichten Seitenfaltenbeuteln konnten wir diesen Wert drastisch senken. Wir benötigen jetzt nur noch 4,3 Gramm Plastik pro Kilogramm – das entspricht einer Einsparung von knapp 90 %!

Kati Fischer: Genau. Diese Innovation zeigt perfekt, wie wir Ökologie und Ökonomie verbinden. Die Kunden erhalten ihren Spargel weiterhin hygienisch und frisch, aber mit einem deutlich kleineren ökologischen Fußabdruck. Das ist ein starkes Argument und beweist, dass Qualität und verantwortungsvolles Handeln Hand in Hand gehen. Wir arbeiten kontinuierlich an solchen Lösungen, um unsere Prozesse weiter zu optimieren und unserer Verantwortung gerecht zu werden. Einige Kunden standen der Umstellung im ersten Moment noch kritisch gegenüber. Doch sobald wir die konkrete Einsparung an Plastik erläutert haben, war die Akzeptanz sofort spürbar.

Zum Abschluss, was macht die Zusammenarbeit mit CF für eure Kunden aus?

Jan Bormann: Ich denke, es ist die Kombination aus Verlässlichkeit, Qualität und individueller Beratung. Wir hören unseren Kunden genau zu und verstehen ihre Bedürfnisse. Wir bieten nicht nur ein Produkt, sondern eine komplette, maßgeschneiderte Lösung. Unsere Kunden schätzen besonders unsere Flexibilität und die Schnelligkeit, mit der wir auf ihre Anforderungen reagieren. Letztendlich ist es unser Ziel, ihnen den Rücken freizuhalten, damit sie erfolgreich sein können.

Vielen Dank für das spannende Gespräch!

SPARGELVIELFALT: FRISCH, REGIONAL, VIELSEITIG

DEUTSCHER SPARGEL GESCHÄLT

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
25.330.251	Spargel geschält, weiß, 5 kg EPS	napuro	Unsere Beste Qualität – Spargel weiß, gerade Stangen, geschlossene Köpfe, Kaliber 16–26mm, max. 6 mm Toleranz in EPS
25.330.253	Spargel geschält, weiß-violett, 5 kg EPS	cold'n'fresh	Unser Top Seller – Spargel weiß- bis weißviolett, teilweise leicht geöffnete Köpfe, Kaliber 16–28 mm, max. 6 mm Toleranz in EPS
25.330.258	Spargel geschält fein, weiß-violett, 5 kg EPS	cold'n'fresh	Unser Produkt für "Stangenzähler" – Spargel weiß bis weißviolett, teilweise leicht geöffnete Köpfe, einheitliches Kaliber 14–18 mm – gut portionierbar
25.330.260	Spargel weiß Spitzen ca.11 cm, 5 kg EPS	napuro	Das beste der besten Qualität – Spargel weiß, Stangen gekürzt auf 11 cm, geschlossene Köpfe, Kaliber 16–26mm, max. 6 mm Toleranz in EPS
25.330.259	Spargel geschält, Bruch/Stücke, weiß-violett, 5 kg EPS	cold'n'fresh	Spargel weiß bis weiß violett, Stücke mit und ohne Köpfe in einer Länge von ca. 30–80mm, Kaliber 14–28mm.

DEUTSCHER SPARGEL GEGART/SOUS VIDE

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
98.002.679	Spargel blanchiert im Sud, 2 kg Spargel + 1 l Sud	Menü Concept	Spargel weiß, gerade Stangen, geschlossene Köpfe, Kaliber 16–24 mm. Fertig blanchiert – nur noch kurz regenerieren.

DEUTSCHER SPARGEL ROHWARE

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke	Beschreibung
15.300.530	Spargel weiß 16+, Kiste, 5 kg	regional	Deutscher frischer Spargel weiß 16+, Kl. I, 5 kg Karton
15.282.510	Spargel grün, kg	regional	Spargel grün, deutsch, Kl. I, 500 g Bund

UNSERE BEGLEITARTIKEL

KARTOFFEL

Art.-Nr	Bezeichnung	Marke
23.845.186	Kartoffeln gegart c&c 20/30 mm, 5 kg	napuro
13.870.510	Speise-Früh-Kartoffel, kg	regional

KRÄUTER UND READY CUT

13.298.321	Petersilie kraus, 250 g Packung	regional
25.067.056	Wildkräutersalat, 250 g Beutel	napuro

SAUCEN & MEHR

45.001.050	Kräuterbutter Rolle, 4 x 250 g	Meggle
45.001.053	Butter Rolle ohne Salz, 8 x 250 g	Meggle
41.001.120	H-Sauce Hollandaise Klassik, 12 x 1 l	Frischli
55.002.265	Bedda Sauce Hollandaise, 1 l vegan	bedda

KEIN EI (NERLEI!)

26.875.072	Schlemmer Rührei, 12 x 1 kg	Eipro
26.875.074	Rührei laktosefrei, 12 x 1 kg	Eipro
55.002.540	Nøgg Rührei Alternative, 6 x 1 kg	Eipro
26.873.050	Eier Pasteurisiert, Box 90 Stück	Eipro

WURST & FLEISCHWAREN

80.011.350	Hinterkochschincken, 30 Scheiben	Eggelbusch
80.012.057	Schwarzwälder Schinken, 400 g	Mischau
80.000.390	Putenkochschincken, 500 g, 30 Scheiben	Eggelbusch

FEINKOST

27.782.030	Spargelsalat Schwetzingen Art, 1 kg	napuro
------------	-------------------------------------	--------

WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET – WIR MACHEN ES MÖGLICH



ÜBER 30
REGIONALE
LIEFER-
PARTNER



UMFANG-
REICHES
FRISCHE-
SORTIMENT



HEUTE
BESTELLT,
MORGEN
GELIEFERT



LIEFERUNG AN
BIS ZU 6 TAGEN
DIE WOCHE



DAS FRISCHE-NETZWERK VON CUSTOMIZED FOODSERVICE

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.cf-foodservice.de

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

Denscheilmann + 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

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Häusler Frischeservice GmbH
www.haeusler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

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 Marktfisch Verarbeitungs- und Handelsgesellschaft mbH
www.marktfisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros.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