

KOPF SALAT

Ausgabe 66 // März / April 2023

Lieferpartner der CF Gastro

Matthies & Söhne

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Kulinarische Ostertraditionen

Was wir während der Feiertage
essen und warum



Besser geht's nicht: Unser Qualitätsmanagement im Fokus

Alternativen: Die aktuellen Trends beim Fleischersatz

Liebe Leserinnen und Leser,

die Tage werden wieder länger und der Frühling steht vor der Tür. Wir freuen uns auf die ersten Blüten und vor allem auf das vor uns liegende Osterfest mit all seinen Bräuchen. Die bevorstehenden Feiertage möchten wir von daher zum Anlass nehmen und die kulinarischen Ostertraditionen hierzulande etwas genauer betrachten.

Doch der klassische Osterbraten landet nicht mehr wie selbstverständlich überall auf dem Tisch. Immer mehr Menschen verzichten bewusst auf Fleisch. Deswegen machen wir in dieser Kopfsalat-Ausgabe einen kurzen Abstecher in die aktuellen Foodtrends zum Thema Fleischersatz.

Und es gibt einen Grund zur Freude: In diesem Jahr zelebrieren wir das 25-jährige Bestehen von CF Gastro! Eine Erfolgsgeschichte, die jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter durch ihren und seinen Einsatz und das tägliche Engagement sowohl am Firmensitz in Berlin als auch bei unseren regionalen Lieferpartnern mitgeschrieben hat.

Wir danken Ihnen von Herzen und blicken stolz auf die 25 Jahre, die hinter uns liegen. 25 Jahre, in denen es CF Gastro geschafft hat, sich mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und überdurchschnittlicher Qualität zu behaupten. Aus diesem Grund nehmen wir Sie mit auf eine kleine Zeitreise durch ein paar Stationen unserer einzigartigen Erfolgsgeschichte.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre! Herzlichst, Ihr CF Gastro Team.



Zertifizierte Qualität

Einmal im Jahr lässt sich die CF Gastro Service GmbH & Co. KG nach dem IFS Broker (International Featured Standard) zertifizieren. Im letzten Audit erhielt das Unternehmen für das Jahr 2023 eine Punktzahl von 99,18 % und erhielt damit das IFS-Broker-Zertifikat Higher Level. Wir haben mit Nadine Lehmann, Leiterin des Qualitätsmanagements, über die Bedeutung dieser Zertifizierung gesprochen.

Ein IFS-Broker-Zertifikat Higher Level mit 99,18 % ist ein sehr gutes Ergebnis. Aber was genau sagt dieser Wert über das Qualitätsmanagement von CF Gastro aus?

Nadine Lehmann: Aufgabe des Qualitätsmanagements von CF Gastro ist es u.a., die gleichbleibend hohe Qualität unserer Services, von der Bestellung bis zur Auslieferung der Waren, sowie die Einhaltung von Normen und Güteklassen unserer Produkte sicherzustellen. Mit zertifizierten Standards wie dem IFS Broker garantieren wir unseren Kunden den Handel mit Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie hermetisch verpackten Lebensmittel-Sortimenten wie Feinkost, (High-)Convenience, Fleisch- und Wurstwaren, Ready-Cut-Produkten, Molkereiprodukten oder Brot- und Backwaren auf sehr hohem Niveau.

Wie genau kann man sich den Ablauf dieses Audits vorstellen?

Nadine Lehmann: Der IFS Broker ist ein Standard für Handelsunternehmen, die nicht direkt mit den Produkten in Kontakt kommen. Das Zertifizierungsaudit wird innerhalb eines kompletten Arbeitstages durchgeführt. Im Rahmen der Zertifizierung betrachtet der Auditor die Kernaspekte des Qualitätsmanagements, die Auswahl



NADINE LEHMANN

Leitung Qualitätsmanagement, studierte im Master Agrarwissenschaften an der Humboldt-Universität in Berlin und ist seit 2019 Teil des CF Gastro Teams. Seit Oktober 2021 wird sie von Murat Yildirim, gelernter Koch und Lebensmitteltechniker, unterstützt.

der Lieferunternehmen und deren Vertragsprüfung sowie die Produkt- und Risikoanalyse der gelieferten Produkte (HACCP). Das Ziel besteht dabei darin, die laufenden Prozesse auf ihre Eignung sowie ihre Umsetzung hinsichtlich der bestmöglichen Lebensmittelsicherheit und -qualität zu überprüfen. Dafür bietet der Standard ein einheitliches Bewertungssystem speziell für Broker, mit dessen Hilfe Sie die Vergleichbarkeit und Transparenz entlang der gesamten Lieferkette sicherstellen.

Wie sieht das bei den Lieferpartnern des CF-Gastro-Netzwerkes aus? Sind diese ebenfalls zertifiziert?

Nadine Lehmann: Ja, auch alle unsere Lieferpartner sind verpflichtet, sich einmal jährlich auditieren zu lassen. Hier greift allerdings der IFS-Wholesale-Standard, da unsere Partnerunternehmen als Großhandelsunternehmen mit dem Produkt durch Lagerung und Logistik im direkten Kontakt sind. Inhaltlich setzt der Wholesale-Standard aber auf die gleichen Schwerpunkte wie der IFS Broker auch.



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/istockphoto

OSTERN

Bunte Ostereier gehören unbedingt zu Ostern dazu. Doch es gibt auch noch viele weitere kulinarische Traditionen rund um die Feiertage, die wir Ihnen hier einmal vorstellen möchten:

GRÜNES AM GRÜNDONNERSTAG

In vielen Ländern ist es seit Jahrhunderten Tradition, am Gründonnerstag grünes Gemüse wie Kohl, Salat und grüne Kräuter zu essen. Dies war schon in vorchristlicher Zeit ein verbreiteter Brauch, von dem man sich versprach, die Kraft des Frühlings im Körper aufzunehmen. Heutzutage wird vielerorts Spinat mit Ei serviert.

FISCH AM KARFREITAG

Während der Fastenzeit ist der Verzehr von Fleisch verboten. Und laut der Bibel dürfen Christen das ganze Jahr über an einem Freitag keine Tiere „des Himmels und der Erde“ essen. Fische gehören allerdings nicht dazu und dürfen deshalb am Karfreitag, dem Höhepunkt der Fastenzeit, verzehrt werden. Zudem ist der Fisch eines der ältesten Symbole des Christentums und steht für Jesus Christus.

BACKEN AM KARSAMSTAG

Karsamstag ist der Tag der Grabesruhe. Deswegen wird er traditionell zur Vorbereitung von Speisen für den Ostersonntag genutzt. In den meisten Haushalten wird dann viel gebacken, wie z. B. Osterlämmer aus Biskuitteig oder Osterzöpfe. Zudem werden an diesem Tag die Speisen gesegnet, die zum Ende der Fastenzeit ab Ostersonntag verzehrt werden dürfen.

BRATEN AM OSTERSONNTAG

Der Ostersonntag ist das Ende der Fastenzeit und es wird die Auferstehung Jesu Christi von den Toten gefeiert. Nachdem man 40 Tage Verzicht geübt hat, darf nun wieder beherzt zugegriffen werden. Deswegen feiern viele Menschen den Ostersonntag mit einem üppigen Brunch im Kreise der Familie. Auch Fleisch darf nun wieder gegessen werden. Häufig gibt es am Ostersonntag Lammbraten, denn das Lamm ist ein christliches Symbol für Jesus Christus. Und weil vermutlich viel zu viel auf dem Tisch steht, reicht das Essen auch für Ostermontag.

BUNTE EIER

Eipro
Bodenhaltung, 18x10 Stück

Artikel-Nr.:
26.873.034

ZUTATEN

800g Mehl –
125g Zucker –
1 Würfel Hefe –
375 ml lauwarme Milch –
150g Butter –
1 Prise Salz –
2 Eigelb –
2 EL Milch –

BABY SPINAT

napuro
300g Beutel

Artikel-Nr.:
23.710.015

GRÜNKOHL

napuro
200g Beutel, Junger Grünkohl
(Curly Kale), rot und grün
gemischt

Artikel-Nr.:
23.710.102

FORELLE

Menue Concept
5x200g Regenbogenforelle
nach Müllerin Art

Artikel-Nr.:
98.003.206

WEIDEFRISCHE H-MILCH

Weidefrische
3,5%, 12x1 Liter

Artikel-Nr.:
41.001.063

REZEPT

Hefezopf

ZUBEREITUNG

- 1 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in kleine Stücke bröckeln und mit 1 TL Zucker in 50 ml lauwarmen Milch auflösen. Mit der Faust eine Mulde in das Mehl drücken und die aufgelöste Hefe hineingießen. Mit einem Handtuch abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 2 Die Milch, die Butter und das Salz dazugeben und 5–10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig erneut abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich dann verdoppelt haben.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz durchkneten. In drei gleich große Stücke teilen und jeweils zu einem Strang rollen. Die drei Rollen zu einem Zopf flechten (wer mag, kann den Zopf auch zu einem Ring legen). Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Zopf damit großzügig einpinseln.

**Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze
ca. 30 Minuten backen.**

WENIGER FLEISCH, mehr Genuss!

IN DEN LETZTEN JAHREN NIMMT DER FLEISCH- KONSUM IN DEUTSCHLAND BESTÄNDIG AB.

Gesundheit, Tierwohl und Umwelt – die Gründe für den Verzicht sind vielfältig. Aber auch das attraktive Angebot an Fleischalternativen ist ein Anreiz dafür, öfter mal auf Fleisch zu verzichten.

Seit einigen Jahren ist der Fleischverzehr in Europa rückläufig und vor allem junge Menschen stehen dem Fleischkonsum und der industriellen Massentierzucht kritisch gegenüber. Laut Zahlen des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) sank der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch 2021 auf 55 Kilogramm – das ist ein neues Rekordtief.

Die Industrie reagiert auf diesen Wandel und der Markt mit Ersatzprodukten boomt. Noch nie gab es so viele pflanzliche Fleischalternativen wie heute – und tatsächlich waren sie auch noch nie so gut und überzeugend.

INSEKTEN DAS ANDERE FLEISCH

Zugegeben, für den westlichen Gaumen sind Insekten als Nahrungsmittel eher ungewöhnlich. In Asien, Afrika und Südamerika hingegen gelten sie traditionell als wichtige Proteinquelle. Ernährungsphysiologisch können sie dabei mit hochwertigem Eiweiß, Ballaststoffen und vielen Mikronährstoffen überzeugen. In Europa sind bislang vier Speiseinsekten für den Markt zugelassen worden: Mehlwürmer, Wanderheuschrecke, Hausgrille und der Buffalowurm. Mittlerweile ist in Deutschland auch der erste Buffalowurm-Burger auf dem Markt.



PFLANZLICHES STEAK AUS DEM 3D-DRUCKER

Das israelische Start-up-Unternehmen Redefine Meat gehört zu den innovativen Durchstartern im Bereich der Fleischalternativen. Ihm geht es nicht nur um den Geschmack, sondern auch darum, die Struktur und Textur des Fleisches zu imitieren. Gemeinsam mit internationalen Spitzenköchen und Fleischexperten hat Redefine Meat neue Technologien entwickelt und ist nun in der Lage, die faserige Fleischstruktur mit einem 3D-Drucker nachzubilden. Dafür werden die verschiedenen Bestandteile des Fleisches wie „Blut“, „Fett“ und „Muskeln“ einzeln aus Rote Beete, Kichererbsen- und Soyaproteinen sowie Kokosfett nachgebaut, und so entsteht Schicht für Schicht die richtige Kombination für ein schmackhaftes Stück „Fleisch“.



SEITAN DAS WEIZENFLEISCH

Seitan ist eine vegane Fleischalternative aus Weizeneiweiß (Gluten), die 1962 in Japan entwickelt wurde. Für die Herstellung werden dabei Weizenmehl und Wasser zu einem Teig verknetet, dem nach und nach die Stärke entzogen wird, bis das Weizeneiweiß übrig bleibt. Durch seine fleischähnliche Konsistenz ist Seitan besonders gut geeignet, um Fleischprodukte wie Gyros, Schnitzel oder Entenbrust nachzubilden.

TOFU DER KLASSIKER

In Asien wird Tofu seit Jahrhunderten als Proteinquelle geschätzt, hierzulande wurde er lange Zeit als geschmacklos belächelt – zu Unrecht. Mittlerweile hat der Tofu auch in den hiesigen Küchen seinen Platz gefunden, denn er ist schnell und einfach zuzubereiten und nimmt leicht die Aromen von Gewürzen und Marinaden auf.

Tofu wird aus Sojabohnen hergestellt, die erst zu Sojamilch verarbeitet werden. Nach der Gerinnung der Eiweißbestandteile wird der Tofu abgeschöpft. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass er auch Sojaquark genannt wird. Tofu kann mit einem sehr hohen Eiweißgehalt punkten und ist für Vegetarier und Veganer seit Langem eine beliebte Wahl.

TOFU NATUR

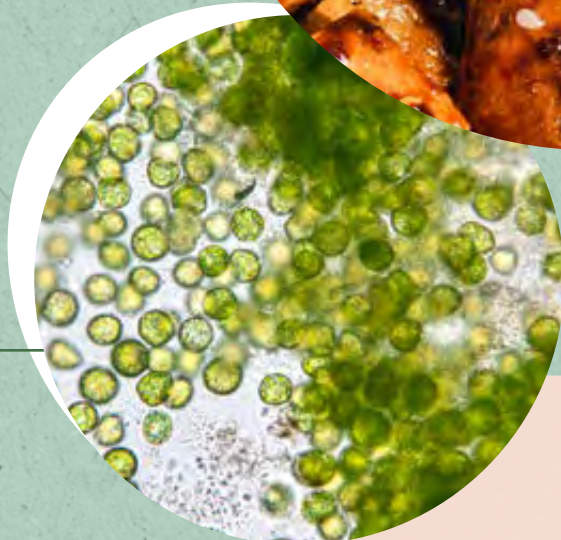
Treiber Tofu
12x1.800 g
Artikel-Nr.:
26.960.042

SALICORNIA/ PASSPIERRE ALGEN

250 g Schale
Artikel-Nr.:
16.475.550

MIKROALGEN EIN BISSCHEN MEER ALS FLEISCH

Als Superfood sind Mikroalgen wie Spirulina oder Chlorella schon länger bekannt, aber man kann aus den Mikroorganismen auch Fleischalternativen herstellen. Algen haben viele Nährstoffe, sind leicht zu züchten und eignen sich vor allem für Alternativprodukte von Thunfisch oder Lachs besonders gut. Aber auch Burger-Pattys aus Algen findet man schon auf dem Markt.



PORTOBELLO PILZE

Kiste 1,5 kg
Artikel-Nr.:
16.561.515

SHITAKE PILZE

lose
Artikel-Nr.:
16.520.510



PILZE DER UMAMI-ERSATZ

Pilze sind ein idealer Fleischersatz. Das liegt zum einen an ihrer Konsistenz, aber auch an ihrem besonderen Umami-Geschmack. Es gibt mittlerweile einige Hersteller, die ihre Ersatzprodukte auf Pilzbasis herstellen, aber man kann Pilze auch so als Fleischalternativen verwenden. So eignen sich Champignons perfekt für ein vegetarisches Gulasch, Seitlinge kann man problemlos in Scheiben schneiden, panieren und als Schnitzel ausbraten und ein gegrillter Portobello ersetzt wunderbar das Rindfleisch auf einem selbstgemachten Hamburger. Probieren Sie es aus!

Auch wenn *Frische* unser Credo ist: **In der Tradition liegt unsere Seele.**



Was vor 25 Jahren mit einer guten Idee begann, hat sich zu einer einzigartigen Erfolgsgeschichte entwickelt.

Am Anfang stand der Wunsch, überregional operierende Unternehmen im Foodservice-Markt zu akquirieren und mit frischem Obst und Gemüse zu beliefern. Und so wurde am 8. April 1998 in Hamm, Westfalen die CF Gastro Service GmbH & Co. KG im partnerschaftlichen Verbund regionaler Frischegroßhändler gegründet.

Im Jahr 2004 zog CF Gastro mit ihrem Firmensitz in die Hauptstadt, direkt an den Fruchthof des Berliner Großmarktes. 2006 wurde das bestehende Sortiment um Molkereiprodukte erweitert, 2008 folgten die CF Gastro Eigenmarken „napuro“ und „cold’n’fresh“, die heute Maßstäbe in Qualität und Frische setzen.

Von 2009 bis 2011 baute CF Gastro die internen Strukturen und Geschäftsaktivitäten weiter aus und erweiterte die Organisationsstrukturen u. a. um ein eigenes Vertriebs- und Einkaufsteam. So entstand ein erstes eigenes Hub-Warenverteilssystem mit drei Hubs zur bundesweiten Warenverteilung von kühlpflichtigen Lebensmitteln. Seitdem hat sich diese Zentrallager-Logistik auf bundesweit sechs Hubs erweitert.

Im Verbund des deutschlandweiten Netzwerkes von über 30 Lieferpartnern liefert CF Gastro schnell und flexibel. Mit über 5.000 Mitarbeitern und mehr als 1.700 Kühlfahrzeugen liefert CF Gastro im gesamten Bundesgebiet täglich ein frisches Sortiment von über 15.000 Frischeprodukten, von der erntefrischen Rohware, saisonalen Produkten über küchenfertiges Ready Cut, Convenience- und Molkereiprodukten bis zur Feinkost. Und dem Handel mit frischem Obst und Gemüse ist CF Gastro natürlich weiterhin treu geblieben.

Heute ist CF Gastro erster Ansprechpartner für Entscheider aus der Spitzen- und Systemgastronomie, der Hotellerie, dem Catering- und Care-Bereich sowie dem Quick-E-Commerce. Die gemeinschaftlichen Erfolge der letzten 25 Jahre haben dafür gesorgt, dass sich das Frische-Netzwerk von CF Gastro unter den führenden Frischedienstleistern etablieren und langfristig behaupten konnte.

Wir sagen Danke und freuen uns auf die nächsten 25 Jahre!

Saisonkalender

Beginn/Ende der Saison
Auftritt 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.



BÄRLAUCH
breit/rund
(Deutschland)



BUNTE SALATE
(Italien, Frankreich, Deutschland)



EISBERGSALAT
(Deutschland)



ERDBEEREN
(Deutschland)



ERDBEEREN
(Spanien, Italien)



**FRÜHLINGS-
ZWIEBELN**
(Italien, Deutschland)



GURKEN
(Niederlande, Spanien)



GRAPEFRUIT
hell/rosé
(Spanien, Türkei, Israel)



**BRUNNEN-
KRESSE**
(Deutschland)



MANGOLD
(Deutschland)



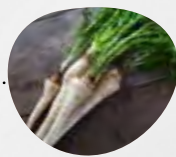
ORANGEN
(Spanien)



PAPRIKA
(Spanien)



PAPRIKA
(Niederlande)



**PETERSILIEN-
WURZELN**
(Deutschland)



RADIESCHEN
(Deutschland)



RHABARBER
(Deutschland)



**SCHOTEN/
ERBSEN**
(Deutschland)



**SCHWARZ-
WURZELN**
(Deutschland)



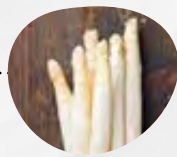
SPARGEL
grün
(Deutschland)



SPARGEL
grün
(Spanien)



SPARGEL
weiß
(Deutschland)



SPARGEL
weiß
(Spanien)



**SPEISEFRÜH-
KARTOFFELN**
(Zypern, Italien)



SPINAT
(Deutschland)



SPITZKOHL
(Deutschland)



TOMATEN
(Spanien)



TOMATEN
(Niederlande)



TRAUBEN
hell/dunkel
(Südafrika)



WALDMEISTER
(Deutschland)



Unser Saisonkalender –
nicht nur in jeder
KOPFSALAT-Ausgabe,
sondern auch online:
[cfgastro.de/produkte/
saisonkalender](https://cfgastro.de/produkte/saisonkalender)

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER




1.700
MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE




MEHR ALS
5.000
MITARBEITER


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.cf-gastro.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

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

Grafstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.at

Häusler Frischeservice GmbH
www.haeusler-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

Köhrra - Frische GmbH
www.koehrra.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

Mönchguter Fruchtgroßhandel GmbH
www.moenchguter-frucht-grosshandel.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

Van der Hamm Foodservice GmbH
www.vdhfoodservice.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de