

KOPE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis

Ausgabe 51 // Januar / Februar 2020

Lieferpartner der CF Gastro

Jetzt haben Sie
den Salat

Viele Gründe für mehr Grün

Mehr als Garnitur: Frische Kräuter

CF Gastro
Frische mit System

Knackig kalt: Kulinarische Spezialitäten aus Alaska

Länger knackig: So kommen Äpfel über den Winter

Gute Vorsätze!

Liebe Leserin, lieber Leser,

vor uns liegt ein neues Jahr, und wir freuen uns darauf, uns in den kommenden Monaten neuen Herausforderungen zu stellen und unser Unternehmen noch ein Stückchen besser zu machen. Denn auch 2020 ist unsere oberste Priorität, Sie als unsere Kunden zufriedenzustellen. Dafür geben unsere Mitarbeiter sowie unsere Lieferanten und Partner stets ihr Bestes, denn nur gemeinsam können wir unsere hohen Ansprüche an uns selbst verwirklichen und Ihnen stets beste Qualität bieten.

Wir nutzen das neue Jahr zudem, um eine neue Rubrik im KOPFSALAT einzuführen. Künftig werden wir in jeder Ausgabe über den eigenen Tellerrand schauen und uns auf kulinarische Entdeckungsreise begeben. Passend zum Winter starten wir in eisigen Gefilden, nämlich in Alaska, denn auch zwischen Schnee und Eis gibt es viele Inspirationen für gelungene Mahlzeiten.

Doch man muss nicht immer in die Ferne reisen, auch hierzulande gibt es viel zu entdecken. So beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe mit dem neuen Trend Urban Farming, der sich momentan in vielen Großstädten immer größerer Beliebtheit erfreut.

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt uns auch im neuen Jahr. Von daher haben wir mal einen kritischen Blick auf den Plastikverbrauch der Deutschen geworfen und schauen, wie man 2020 Verpackungsmüll vermeiden kann.

Und wer in den kalten Monaten vom Winterschlaf träumt, dem erklären wir in dieser Ausgabe, wie die frischen Äpfel vom Herbst über den Winter kommen.

Dies und noch weitere spannenden Themen finden Sie in dieser Ausgabe. Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und ein erfolgreiches 2020,

herzlichst,

Ihr
Carl Friedrich



Was isst man in ALASKA



Andere Länder, andere Sitten – das gilt oft auch für kulinarische Spezialitäten. Denn jede Region der Welt hat ihre eigenen Vorlieben, wenn es ums Essen geht, wodurch sich stets neue Geschmackserlebnisse und Inspirationen eröffnen. Deswegen haben wir beschlossen, mal über den eigenen Tellerrand zu schauen und uns auf kulinarische Entdeckungsreise zu begeben. Diesmal geht es in den hohen Norden, nach Alaska.

Alaska ist zwar flächenmäßig der größte Bundesstaat der Vereinigten Staaten von Amerika, dafür hat er aber die viertniedrigste Bevölkerungszahl. Der Name Alaska bedeutet übersetzt „Land, in dessen Richtung das Meer strömt“, und von daher ist es nicht verwunderlich, dass das Meer auch Hauptquell der dort verspeisten Nahrungsmittel ist.

Fisch und Meeresfrüchte stehen hier traditionell auf allen Speisekarten, vor allem Lachs und Heilbutt werden überall angeboten. In den Tiefen des Ozeans gefangen, kommen die Fische direkt auf den Tisch, frischer geht es wirklich nicht. Aber auch andere Meeresbewohner wie Austern oder Königskrabben werden gern und oft verzehrt, und auch hier bekommt der Gast stets die beste Qualität.

Doch nicht nur Fisch-Fans werden hier glücklich, auch Fleischliebhaber kommen in Alaska auf ihre Kosten und können besondere Sorten wie Rentier oder Bison genießen. Letzteres wird – typisch amerikanisch – sehr gerne als Burger serviert. Getrunken wird zum Essen übrigens meist ein erfrischendes Bier, denn Alaska gehört zu den drei US-Staaten mit der höchsten Brauereidichte. In diesem Sinne: Guten Appetit und Prost!

Alaska isst mehr Eis pro Kopf als jeder andere US-Staat.

Akutaq Eskimo Ice Cream

Alle haben Eis gern, aber diese Eiscreme ist wahrscheinlich nicht jedermanns Sache: Statt Saft oder Milch wird beim Akutaq, dem „Eskimo-Eis“, nämlich Fett von Rentieren und Robbenöl als Grundlage verwendet. Für den süßen Geschmack sorgen entweder Blaubeeren oder Cranberries, die mit Rosinen und Zucker verfeinert werden. Klingt gewöhnungsbedürftig, enthält aber wertvolle Omega-3-Fettsäuren sowie Vitamin A, D und C.

Regionale Köstlichkeiten

1. Buffalo Burger (mit Bisonfleisch)
2. Seafood Chowder (Fischsuppe)
3. Stuffed Salmon (mit Krebsfleisch gefüllter Lachs)
4. Muktuk (Walschwarte, Eskimospezialität)
5. Eskimo Ice Cream (Akutaq)



Seafood Chowder

Stadt- geschmack



Nachhaltigkeit und Regionalität sind auch 2020 die großen Themen in der Lebensmittelbranche. Und da kommt ein Trend genau zur richtigen Zeit: Urban Food heißt die aktuelle Bewegung, die die Essensproduktion in die Stadt holt.

Vor einigen Jahren wurde es plötzlich grüner in den Städten: Die Urban Gardening-Bewegung sorgte für reichlich Veränderung im Stadtbild. Überall bauten motivierte Hobbygärtner Hochbeete auf, um selbst Gemüse, Salat oder Kräuter anzubauen. Denn im Gegensatz zum Kleingarten stehen beim Urban Gardening die Nutzpflanzen im Vordergrund, die eigene Ernte ist das Ziel. Ein grüner Trend, der auch die Stadtbienen freut, die ebenfalls dank enthusiastischer Hobbyimker immer häufiger auf Hauserdächern oder in Vorgärten ihr Zuhause finden.

Die Vision, die Stadt als landwirtschaftliche Fläche zu nutzen, ist seither gewachsen, und so gibt es immer öfter Lebensmittel, die in der Großstadt angebaut oder gezüchtet wurden. Vielen Produzenten ist es wichtig, Produktion, Verarbeitung und Konsum wieder zusammenzubringen. Das spart Transportwege und schont somit die Umwelt. Ein weiterer Aspekt ist der Wunsch, zu wissen, woher das Essen kommt. Und nichts ist näher als die eigene Nachbarschaft. Dabei gibt es zahlreiche Möglichkeiten. So werden z. B. ungenutzte Dächer von Industriegebäuden oder leerstehende Parkdecks dafür genutzt, um Gemüse, Salate oder Microgreens anzubauen. Der neueste Trend sind übrigens urbane Fischfarmen, das sogenannte Aquaponik.

Wirklich neu ist das urbane Gärtnern natürlich nicht. Schon seit vielen Jahren sind Streuobstwiesen, Walnussbäume oder Himbeersträucher fester Bestandteil des Stadtbildes – oft muss man nur wissen, wann und wo man zugreifen kann. Auch essbare Wildpflanzen und Kräuter wachsen in Parks oder Stadtförsten. Theoretisch könnte man sich also viele Zutaten selbst pflücken, praktisch ist das jedoch ziemlich mühsam. Denn bis man z. B. eine frische Bowl (auch 2020 noch immer der Foodtrend) fertig hat, muss man schon ziemlich lange suchen. Einfacher ist es da z. B., auf unsere Bowl „Heimspiel“ mit Roter Bete, Ziegenkäse und Roggen zurückzugreifen. Zwar werden unsere Zutaten nicht auf Hauserdächern geerntet, aber auch unsere Bowls punkten mit regionalen Zutaten und nachhaltigen Strukturen. Probieren Sie es aus und kommen Sie auf den Geschmack der Großstadt!

Unsere Bowls und Wraps



BOX	ARTIKELNR.	INHALT
Heimspiel Bowl (20 Portionen)	23.207.240	Salatmischung Mambo, Rote-Bete-Streifen, Möhrenstreifen, Ziegenkäsewürfel, Kürbiskerne, Roggen gekocht, Heidelbeeren, Schinkenstreifen, Vinaigrette „Wild Karachi“
Chicken Bowl (20 Portionen)	23.207.250	Blattsalatmix Mambo, Spitzkohlstreifen, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Mangowürfel, Hähnchenbruststreifen, Reis gekocht, Cashewnüsse, Mango-Chili-Dressing
Wrap Chicken Tandoo (6 x 190 g)	29.127.284	Tomaten-Wrap mit Tandoori Curry Soße, gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Käse, Pepperoni Paprika und Lauchzwiebeln
Wrap Hummus Falafel (6 x 190 g)	29.127.285	Wrap, Hummus, Falafel und Bruschetta Spread

Ihr Sprießer!

Kräuterfrische das ganze Jahr

Frische Kräuter haben sich in der modernen Gastronomie mittlerweile einen festen Platz gesichert. Und dabei landen nicht mehr nur die Klassiker Schnittlauch, Petersilie und Dill auf dem Teller, auch Koriander, Basilikum und Minze gehören bereits zum Standardrepertoire. Kein Wunder, sorgen frische Kräuter nicht nur für einen besonderen Geschmack, sondern verfeinern auch die Optik eines jeden Gerichts. Und darüber hinaus können sie (quasi ganz nebenbei) mit ihren positiven Eigenschaften punkten.

Neben dem klassischen Ganzjahressortiment gibt es zudem eine Vielzahl an saisonalen Kräutern, die mit dem Wechsel der Jahreszeiten die Küchen zusätzlich bereichern. Dazu zählen z. B. Waldmeister und Bärlauch, aber auch so außergewöhnliche Gewächse wie die Lakritz-Tagetes oder das Colakraut.

Für die frischen Kräuter, die Sie in unserem Angebot finden, arbeiten wir direkt mit den Produzenten zusammen und können so für all unsere nationalen Kunden ein in puncto Qualität und Kondition einheitliches Sortiment gewährleisten. Unsere Preise sprechen wir langfristig ab, um für unsere Kunden Kalkulationssicherheit zu schaffen. Die Qualitäten werden ebenfalls mit den Produzenten abgestimmt und in Form von Produktpässen zusammengefasst, um somit die Prüfbarkeit sicherzustellen.

Kräuter im Topf
oder lose Kräuter in
100-g-, 250-g- oder
1-kg-Gebinden

Lose Kräuter
bis zu 8 Monate
aus deutschem
Anbau und die restlichen
Monate über Vertragsanbau
oder langfristige
Partnerschaften

Ganzjährige
Topfkräuter
aus DE
(Gewächshaus)

Verpackungen – Nachhaltigkeit – Kunststoffreduzierung
und 100% recycelbare Materialien

Das Thema Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig. Deswegen optimieren wir mit unseren Produzenten stets die Verpackungen für einen bewussteren Umgang mit Plastik. Oftmals sind bei frischen Kräutern Verpackungen aber notwendig, nicht nur, um dem hygienischen Aspekt Rechnung zu tragen, sondern auch, um die Kennzeichnung und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Und vor allem dient die Verpackung dem

Schutz des empfindlichen Grüns vor kaltem Luftzug oder Quetschungen.

Verpackung Topfkräuter:

Die 13-cm-Töpfe bestehen seit Mitte 2019 aus 100% Recyclingmaterial. Das heißt, dieser Kunststoff wird zu 100% aus dem Gelben Sack gewonnen und kann wieder der Gelben Tonne zugeführt werden. So entsteht ein geschlossener Materialkreislauf.

Verpackung lose Kräuter – 100-g-Bunde:
Hier kommen Flowpack-Folien mit wiederverschließbarem Verschluss zum Einsatz. Gegenüber einer gängigen Verpackung aus Kunststoffschale mit Deckel können wir so mit einer Einsparung von bis zu 90% Kunststoffanteil punkten. Auch bei der Kartonschale und der Topseal-Folie für sensiblere Kräuter realisieren wir bereits über 90% Stoffeinsparung.

Beispiel

Bei 1.000.000 Packungen spart
man 54 Tonnen Kunststoff ein.
Das entspricht dem
Kunststoffabfall eines Jahres
von Helgoland.

Quelle: PlastikAtlas 2019, (30 – 39 kg pro Kopf pro a. in DE Basis 2016)

Ganzjährig frisch ...

Saisonware

				
BASILIKUM Art.-Nr.:	BASILIKUM ROT Art.-Nr.:	BÄRLAUCH Art.-Nr.:	BEIFUSS Art.-Nr.:	BOHNENKRAUT Art.-Nr.:
Topf 13 cm 13.299.500	Bund 100 g 13.299.830	Bund 100 g 13.299.800	Bund 100 g 13.299.804	Topf 13 cm 13.299.502
Topf 9 cm 13.299.550	Topf 13 cm 13.299.570			Bund 100 g 13.299.805
Bund 100 g 13.299.801	Karton 100 g 13.299.803			
Karton 100 g 13.299.802				
Box 1 kg 13.299.850				
				
BORRETSCH Art.-Nr.:	DILL Art.-Nr.:	ESTRAGON Art.-Nr.:	GURKENDILL Art.-Nr.:	KERBEL Art.-Nr.:
Bund 100 g 13.299.806	Topf 13 cm 13.299.505	Topf 13 cm 13.299.507	Bund 100 g 13.299.809	Topf 13 cm 13.299.509
	Bund 100 g 13.299.807	Bund 100 g 13.299.808		Bund 100 g 13.299.810
	Box 1 kg 13.299.851			
				
KORIANDER Art.-Nr.:	LIEBSTÖCKEL Art.-Nr.:	MAJORAN Art.-Nr.:	MINZE Art.-Nr.:	OREGANO Art.-Nr.:
Topf 13 cm 13.299.511	Topf 13 cm 13.299.513	Topf 13 cm 13.299.515	Topf 13 cm 13.299.519	Topf 13 cm 13.299.521
Bund 100 g 13.299.811	Bund 100 g 13.299.812	Bund 100 g 13.299.813	Bund 100 g 13.299.814	Bund 100 g 13.299.816
Box 1 kg 13.299.852			Karton 100 g 13.299.815	
			Box 1 kg 13.299.853	
				
PETERSILIE GLATT Art.-Nr.:	PETERSILIE KRAUS Art.-Nr.:	PIMPINELLE Art.-Nr.:	ROSMARIN Art.-Nr.:	SALBEI Art.-Nr.:
Topf 13 cm 13.299.525	Topf 13 cm 13.299.527	Topf 13 cm 13.299.588	Topf 13 cm 13.299.530	Topf 13 cm 13.299.533
Bund 250 g 13.299.817	Bund 250 g 13.299.818	Bund 100 g 13.299.819	Topf 9 cm 13.299.560	Bund 100 g 13.299.821
Box 1 kg 13.299.854	Box 1 kg 13.299.855		Bund 100 g 13.299.820	Box 1 kg 13.299.857
			Box 1 kg 13.299.856	
				
SAUERAMPFER Art.-Nr.:	SCHNITTLAUCH Art.-Nr.:	THAI BASILIKUM Art.-Nr.:	THYMIAN Art.-Nr.:	WALDMEISTER Art.-Nr.:
Topf 13 cm 13.299.584	Topf 13 cm 13.299.535	Topf 13 cm 13.299.501	Topf 13 cm 13.299.537	Topf 13 cm 13.299.538
Bund 100 g 13.299.822	Topf 9 cm 13.299.554	Karton 100 g 13.299.824	Bund 100 g 13.299.825	Bund 100 g 13.299.826
	Bund 100 g 13.299.823	Box 1 kg 13.299.859	Box 1 kg 13.299.860	
	Box 1 kg 13.299.858			
				
ZITRONENGRAS Art.-Nr.:	ZITRONEN-MELISSE Art.-Nr.:	ZITRONEN-THYMIAN Art.-Nr.:		
Bund 100 g 13.299.827	Bund 100 g 13.299.828	Topf 13 cm 13.299.539		
	Box 1 kg 13.299.861	Bund 100 g 13.299.829		

Weniger Plastik

Das Thema Nachhaltigkeit ist auch 2020 ein großes Thema in der Food-Branche.

Besonders im Fokus steht dabei weiterhin die Verpackung von Lebensmitteln.

Immer mehr Verbraucher achten auf nachhaltige Verpackungen; plastikfreie Alternativen und Mehrwegprodukte sind so gefragt wie nie. Und das ist auch gut so, denn wir produzieren noch immer zu viel Plastikmüll. Zeit also, unseren Plastikverbrauch zu hinterfragen und zu verändern.



220,5 Kilogramm

Verpackungsmüll pro Kopf, davon 25 Kilo Plastik – so viel Müll produzierten die Deutschen 2016 laut einem Bericht des Umweltbundesamtes (UBA). Damit ist Deutschland Spitzenreiter bei der Produktion von Verpackungsmüll. Zum Vergleich: In der EU liegt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch bei 167,3 kg.

Zwar soll durch Recycling der Plastikverbrauch eingedämmt werden, jedoch werden lediglich 49,7% der Kunststoff-Verpackungen recycelt. Das ist immerhin ein Anstieg gegenüber dem Vorjahr, aber die Quote birgt durchaus noch Verbesserungspotential (z. B. werden bei Glas 85,5% recycelt). Die niedrige Quote liege aber auch daran, dass Kunststoffverpackungen aufgrund der Materialvielfalt schwieriger zu sortieren und zu recyceln seien, erklärt das Umweltbundesamt. Das neue Verpackungsgesetz, das 2019 in Kraft getreten ist, sieht übrigens eine Steigerung der Quote des Kunststoffrecyclings auf 63% ab 2022 vor.



2020

Zwar habe sich in den letzten Jahren der Umwelt- und Klimaschutz deutlich verbessert, aber die von Europa gesteckten Ziele für 2030 werde man nicht erreichen, wenn nicht mehr Maßnahmen ergriffen werden, warnt die Europäische Umweltagentur.

Dazu gehöre auch eine Reduzierung des übermäßigen Verbrauchs natürlicher Ressourcen. Ein verändertes Konsumverhalten sowie mehr Nachhaltigkeit seien dabei von elementarer Bedeutung. Ein guter Vorsatz für das neue Jahr, der sich auch im Kleinen umsetzen lässt. So macht es Sinn, verstärkt auf Mehrwegverpackungen zurückzugreifen und Alternativen zum Plastik zu finden, z. B. auf Glasverpackungen zu achten. Auch Stoffbeutel statt Plastiktüten oder Mehrweg-Kaffebecher statt To-Go-Müll können etwas verändern. Bei vielen Produzenten werden Verpackungen aus alternativen Materialien wie z. B. Algen, Molke oder Pilzen immer beliebter. Mitunter ist es schon sinnvoll, bei einer Verpackung die Folienstärke zu reduzieren, um so Kunststoff einzusparen. Denn auch viele kleine Schritte können Großes bewirken. Packen wir's gemeinsam an!

Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt

Januar	Februar	März	Artikel
●●●	●●●	●●●	Äpfel (Deutschland, Italien)
●●●	●●●	●●●	Bunte Salate (Italien, Frankreich)
●●●	●●●	●●●	Blutorangen (Spanien, Italien)
●●●	●●●	●●●	Cima di Rapa (Italien)
●●●	●●●	●●●	Clementinen (Spanien)
●●●	●●●	●●●	Frühlingszwiebeln (Ägypten, Italien)
●●●	●●●	●●●	Gurke (Spanien)
●●●	●●●	●●●	Grapefruit – hell/rosé (Spanien, Türkei, Israel)
●●●	●●●	●●●	Grünkohl (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Knollensellerie (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Kugelrettich (Italien)
●●●	●●●	●●●	Mangold – grün (Italien)
●●●	●●●	●●●	Orangen (Spanien)
●●●	●●●	●●●	Paprika (Spanien)
●●●	●●●	●●●	Pastinaken (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Petersilienwurzel (Deutschland, Polen)
●●●	●●●	●●●	Porree (Deutschland*, Frankreich)
●●●	●●●	●●●	Radieschen (Italien, Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Rosenkohl (Deutschland, Niederlande)
●●●	●●●	●●●	Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)
●●●	●●●	●●●	Spargel – grün (Peru)
●●●	●●●	●●●	Spargel – grün (Peru)
●●●	●●●	●●●	Spargel – weiß (Peru)
●●●	●●●	●●●	Spargel – weiß (Peru)
●●●	●●●	●●●	Speisefrühhkartoffeln (Zypern)
●●●	●●●	●●●	Stielmus (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)
●●●	●●●	●●●	Nüsse & Schalenfrüchte (verschiedene Herkünfte)
●●●	●●●	●●●	Trauben – hell/dunkel (Südafrika, Südamerika)
●●●	●●●	●●●	Winterrettich – schwarz (Deutschland)

● Beginn/Ende der Saison

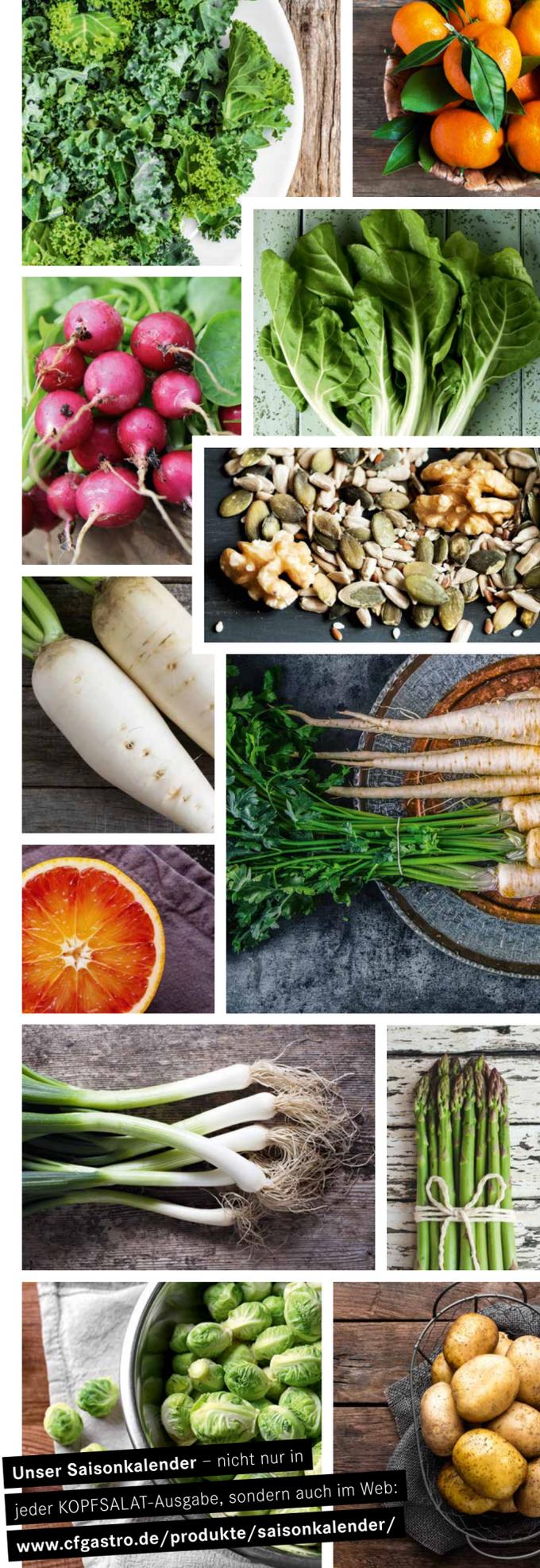
Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's sich schmecken.

● 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/

Knackig

durch den Winter



Der Apfel ist unangefochten das beliebteste Obst der Deutschen: rund 30 kg pro Kopf werden hierzulande jedes Jahr verzehrt. Und glücklicherweise gibt es mittlerweile das ganze Jahr über frische Äpfel – auch aus heimischen Gefilden. Möglich ist das durch einen „künstlichen Winterschlaf“, der die Äpfel knackig und frisch bleiben lässt.



Ab in die Kälte

Damit die Äpfel auch während der Wintermonate knackig im Handel erhältlich sind, werden sie gleich nach der Ernte im Herbst in große Kühlräume gebracht. Durch die dort herrschenden idealen Lagerbedingungen kann das Altern der verderblichen Früchte verlangsamt werden. Für die CA-(Controlled-Atmosphäre)-Lagerung spielen dabei die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit eine wichtige Rolle. In den großen Kühlzellen können zwischen 3 bis 5 Tonnen eingelagert werden, wobei jede Apfelsorte ihre eigene ideale Lagerbedingung hat. Durchschnittlich beträgt die Temperatur konstant zwischen 0 und 4 °C. Um ein Austrocknen der Früchte zu verhindern, liegt die Luftfeuchtigkeit bei 90–95%. Dank der kontrollierten Atmosphäre sind die Äpfel so fünf bis neun Monate länger haltbar.



Die richtige Atmosphäre

Doch nicht nur die Temperatur spielt eine wichtige Rolle bei der Lagerung. Um den Reifeprozess zusätzlich zu verlangsamen, wird auch der Sauerstoffgehalt niedrig gehalten (meist liegt er bei 2 bis 3%) und der Kohlenstoffdioxidgehalt wiederum erhöht (die Werte schwanken zwischen 2 und 5%, je nach Frucht und Sorte). Dies verringert die Bildung von Ethylen, einem gasförmigen Pflanzenhormon, was den Stoffwechsel und damit den Abbau wertvoller Inhaltsstoffe der Äpfel stark reduziert. In speziellen CA-Lagern wird zusätzlich das natürliche „Reifungsgas“ (Phytohormon) Ethen entfernt bzw. dessen Bildung gehemmt. Allerdings ist es wichtig, die richtige Temperatur und Konzentration von Sauerstoff und Kohlenstoffdioxid zu halten, um Lagerschäden zu vermeiden. Entdeckt wurde diese Art der Lagerung übrigens bereits 1821 vom französischen Naturforscher Jacques Étienne Bérard, effektiv wirtschaftlich genutzt wird die CA-Lagerung aber erst seit Ende der 50er Jahre.

Schmeckt wie frisch gepflückt

Wie alle Früchte reifen auch Äpfel nach der Ernte weiter, sprich, sie haben einen Stoffwechsel. Sie verbrauchen Sauerstoff und erzeugen dabei u. a. Wärme, Kohlenstoffdioxid und Wasserdampf. Die „Atmung“ von Obst und Gemüse bestimmt deren Haltbarkeit, wobei ein stärkeres Atmen eine schnellere Alterung bedeutet.

Die Lagerung hat aber nicht nur auf die Reife, sondern auch auf das Aroma des Apfels Einfluss. Hauptverantwortlich für den Geschmack im Apfel sind Ester, und dieser Estergehalt kann bei gelagertem Obst stark ansteigen. Was anfangs für einen angenehmen Geschmack sorgt, kann bei Überreife zu einem als unangenehm, stark parfümiert empfundenen Geschmack führen. Durch die besondere Atmosphäre im CA-Lager wird auch die Aromabildung durchgehend kontrolliert, und so können auch Monate nach der Ernte die Äpfel knackig und mit leckerer, gleichbleibender aromatischer Qualität angeboten werden.

Jetzt haben Sie
den Salat

Peter Blessing GmbH
Obst- und Gemüsemarkt
Singener Straße 1 – 3
78048 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721 – 404 48 – 0
Fax: 07721 – 404 48 – 29
E-Mail: info@blessingmarkt.de
www.blessingmarkt.de

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