

KOPFSALAT



Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungsprofis

07/08 2025

Ausgabe 80

NACHHALTIG UND ERFOLGREICH

Marker oHG feiert Jubiläum

DAS WASSER IST KNAPP

Umdenken in der Landwirtschaft

SO SCHMECKT DER SOMMER

Entdecken Sie das kulinarische
Multitalent Tomate

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer zeigt sich von seiner besten Seite – und mit ihm diese neue Kopfsalat-Ausgabe: voller frischer Vielfalt, spannender Einblicke und aktueller Themen rund um Gastronomie und Verpflegung.

Im Mittelpunkt steht ein echter Klassiker: die Tomate. Ob als frischer Begleiter, farbenfroher Akzent oder aromatische Basis – sie zeigt, warum sie weltweit so beliebt ist. Außerdem blicken wir auf die Herausforderungen der Landwirtschaft bei Wasserknappheit und stellen nachhaltige Lösungen vor.

Ein weiteres Highlight: Wir gratulieren unserem Partner Marker oHG zum 40-jährigen Jubiläum. Die Erfolgsgeschichte zeigt, wie Regionalität und Qualität zum festen Bestandteil im Frischesegment werden.

Auch süße Sommermomente fehlen nicht: Kirschen, Tanghulu und kreative Rezeptideen laden zum Genießen ein.

Viel Freude beim Lesen, frische Impulse für den Küchenalltag – und eine genussvolle Sommersaison!

Herzlichst, Ihr CF-Team

UNSER LIEFERPARTNER

Marker.
UNTERNEHMEN FRISCHE



40 JAHRE MARKER OHG

EINE ERFOLGSGESCHICHTE VOLLER FRISCHE UND VISIONEN

Vor 40 Jahren begann Michael Marker eine unternehmerische Reise, die heute als Basis für die Erfolgsgeschichte der Marker oHG gilt. Angefangen hat alles 1985 im Kellergeschoss des Hamburger Großmarktes. Mit einem geliehenen Startkapital von 10.000 D-Mark, einem VW-Bus und einem unbeirrbaren Willen legte der Gründer den Grundstein für das Unternehmen, das mittlerweile als einer der führenden Lieferanten für Gastronomie und Handel in Norddeutschland gilt. Heute steuert Patrick Marker, Sohn des Gründers, als geschäftsführender Gesellschafter in zweiter Generation die Zukunft des Familienunternehmens.

Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept

Mit einem Sortiment von über 15.000 Produkten, von regionalen Köstlichkeiten bis hin zu exotischen Spezialitäten, hat sich die Marker oHG zu einem unverzichtbaren Partner der Lebensmittelbranche entwickelt. „Nachhaltiges Handeln ist für uns kein Lippenbekenntnis, sondern gelebte Praxis“, betont Michael Marker. Das Unternehmen setzt auf langfristige Partnerschaften mit mehr als 40 regionalen Erzeugern und ist mehrfach nach IFS Wholesale, BIO und Demeter zertifiziert. Damit unterstreicht die Marker oHG ihre Verlässlichkeit und Transparenz, die ihre Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Handel so schätzen.

Mitarbeiter im Fokus

„Die Menschen machen das Unternehmen aus“, betont Patrick Marker. Für ihn stehen die Mitarbeitenden im Mittelpunkt des Erfolgs. Mit zahlreichen Benefits, wie einer betriebseigenen Kantine und der Möglichkeit zum vergünstigten Personaleinkauf, wird aktiv die Zufriedenheit der Belegschaft gefördert. Transparenz und Offenheit sowie flache Hierarchien prägen die Unternehmenskultur, wodurch Mitarbeitende ihre Ideen einbringen und sich voll entfalten können.

Innovation und Zukunft

Neben der Qualität der Produkte überzeugt die Marker oHG auch mit modernen Dienstleistungen wie dem hauseigenen Schnittbetrieb für erntefrische Ready-Cut-Produkte. Mit 50 eigenen Fahrzeugen und einer täglichen Belieferung von rund 800 Kunden bleibt das Unternehmen flexibel und zuverlässig im Einsatz. Seit dem Umzug ins moderne Frischezentrum in Hamburg-Moorfleet im Jahr 2016 setzt Marker auf innovative Infrastruktur und nachhaltiges Wirtschaften.

Ein Grund zum Feiern

Zum 40. Jubiläum blickt die Marker oHG nicht nur auf ihre beeindruckende Entwicklung zurück, sondern auch optimistisch in die Zukunft. „Wir danken unseren Mitarbeitenden, Partnern und Kunden, die diesen Erfolg erst möglich gemacht haben“, betont Patrick Marker. „Mit Qualität, Innovation und einem klaren Blick für Nachhaltigkeit freuen wir uns darauf, die Marker-Geschichte weiterzuführen.“

Wir gratulieren herzlich und wünschen der Marker oHG weiterhin viel Erfolg!

SO SCHMECKT'S

Die richtige Melone finden

Melonen sind der Sommerklassiker schlechthin – saftig, süß und erfrischend. Doch der Weg zur perfekten Frucht ist nicht immer einfach. Häufig stellt sich die Frage, wie man eine wirklich reife und schmackhafte Melone erkennt. Hier sind einige praktische Hinweise zu verschiedenen Melonensorten, die Ihnen bei der Auswahl helfen können.

Allgemeine Tipps zur Auswahl

Egal ob Wassermelone, Honigmelone oder Cantaloupe-Melone, eine optisch perfekte Frucht ist nicht unbedingt die beste Wahl. Kleine Makel wie raue Flecken beeinträchtigen den Geschmack selten. Lagern Sie die Melonen am besten an einem kühlen Ort und genießen Sie sie frisch, da sie bei Raumtemperatur schnell überreif werden können. Zudem sollten Sie auf die Saison achten – Melonen, die in ihrer Hauptzeit geerntet werden, sind in der Regel frischer und aromatischer. Bei Wassermelonen ist dies beispielsweise der Sommer.

WASSERMELONEN

Bei Wassermelonen lohnt sich ein genauer Blick und der passende Test. Ein tiefer, hohler Klang beim Klopfen auf die Schale ist ein gutes Zeichen für Reife. Auch der sogenannte Liegefleck, jener Bereich, auf dem die Melone während des Wachstums auf der Erde lag, kann Ihnen Aufschluss geben. Ist der Fleck kräftig gelb, hat die Melone ausreichend Sonne bekommen und ist wahrscheinlich süß. Ein weiteres wichtiges Kriterium ist das Gewicht. Vergleichen Sie Melonen ähnlicher Größe – die Schwerere ist meist saftiger. Schließlich sollte der Stiel eingetrocknet oder braun sein. Grüne Stiele deuten darauf hin, dass die Frucht zu früh gepflückt wurde.

WASSERMELONE ROT KERNARM

1kg

Artikel-Nr.:
14.201.510

HONIGMELONEN

Honigmelonen verraten ihren Reifegrad oft durch ihren Duft. Riechen Sie an der Stelle, wo der Stiel entfernt wurde. Eine reife Melone verströmt einen angenehmen, süßen Duft. Die Schale sollte gleichmäßig goldgelb sein. Grüntöne deuten auf Unreife hin, während weiche Stellen Zeichen von Überreife oder Druckschäden sein können. Auch hier ist das Gewicht ein guter Indikator für Saftigkeit. Zum Schluss empfiehlt sich ein leichter Drucktest. Gibt die Frucht an der Schale etwas nach, ist sie reif, aber keinesfalls sollte sie weich oder matschig wirken.

HONIGMELONE

Stück

Artikel-Nr.:
14.210.510

CANTALOUPE-MELONEN

Cantaloupe-Melonen erkennt man schon an ihrem typischen netzartigen Muster auf der Schale. Dieses sollte gut ausgeprägt und die Farbgebung gleichmäßig cremig oder beige sein. Der Geruchstest funktioniert wie bei der Honigmelone – an der Stielansatzstelle sollte sich ein süßer Duft bemerkbar machen. Die Frucht ist innen reifer, wenn die Blütenseite, also der Bereich gegenüber vom Stiel, auf leichten Druck hin nachgibt, ohne dass sie dabei zu weich wird.

CANTALOUPE-MELONE

Stück

Artikel-Nr.:
14.250.510

Mit diesen Tipps können Sie selbstbewusst die perfekte Melone auswählen und sich auf einen fruchtigen Sommergenuss freuen. Ob pur, in Salaten oder als erfrischendes Getränk – eine gute Melone macht jeden Sommertag zu etwas Besonderem.

WASSER IN DER LANDWIRTSCHAFT

Herausforderungen und Lösungen in Zeiten der Wasserknappheit

Der Sommer 2025 naht, und es wird bereits deutlich, dass die Landwirtschaft in Deutschland und Europa erneut mit einer Phase intensiver Wasserknappheit konfrontiert sein wird. **Wasser ist für die Landwirtschaft unverzichtbar** – es ist nicht nur Lebensgrundlage für Pflanzen und Tiere, sondern auch ein entscheidender Faktor für unsere Ernährungssicherheit. Der Klimawandel und der steigende Wettbewerb um die knappe Ressource Wasser stellen den Agrarsektor vor große Herausforderungen.

Deutschlands Grundwassermangel

Die Folgen der Klimakrise für den Wasserkreislauf sind in Deutschland besonders spürbar. Seit der Jahrtausendwende verliert Deutschland jedes Jahr etwa 2,5 Kubikkilometer Wasser. Das ist mehr, als der Bodensee, der drittgrößte Binnensee Mitteleuropas und eines der wichtigsten Trinkwasserreservoirs Europas, im Durchschnitt fasst. Besonders gravierend waren die Jahre 2018 bis 2020, in denen historische Tiefstände des Grundwassers verzeichnet wurden. Da Grundwasser nur langsam auf Veränderungen reagiert, ist der Wasserverlust in vielen Regionen bis heute nicht ausgeglichen. Neben den natürlichen Gegebenheiten tragen vor allem menschliche Aktivitäten zu dieser schwierigen Lage bei. Intensive Entwässerungsmaßnahmen in der Vergangenheit sowie Flächenversiegelung durch zahlreiche Bebauungen haben die Grundwasserneubildung stark beeinträchtigt.

Europäische Perspektiven

In Europa beansprucht die Landwirtschaft über 70 Prozent des gesamten genutzten Süßwassers. Besonders betroffen sind Länder wie Spanien, wo bis zu 82 Prozent des verfügbaren Wassers für die Bewässerung genutzt werden. Mit der Zunahme von Dürreperioden und extremen Sommern stoßen landwirtschaftliche Verbraucher über die gesamte EU hinweg an ihre Grenzen. Ein Beispiel für die drastischen Folgen ist der Doñana-Nationalpark in Andalusien. Durch Wasserentnahmen für Erdbeerplantagen und Tourismusprojekte droht dieses einstige Feuchtgebiet komplett auszutrocknen, was den Verlust zahlreicher Tier- und Pflanzenarten zur Folge hat.

Die Landwirtschaft
verbraucht über
70 %
des genutzten
Süßwassers in Europa.

Herausforderungen der Bewässerung

Die Intensivierung der Landwirtschaft hat in vielen Regionen den Wasserverbrauch stark erhöht. Besonders wasserintensive Pflanzen wie Mais, Gemüse oder Sonderkulturen nehmen immer mehr Fläche ein. In den letzten Jahrzehnten wurde daher verstärkt in den Ausbau künstlicher Bewässerung investiert. Allein in Deutschland stieg die bewässerte Fläche in 10 Jahren zwischen 2009 und 2019 um über 35 Prozent. Allerdings stehen auch die Bewässerungsmethoden in der Kritik. Der Einsatz von Großregnern führt besonders an heißen Tagen zu hohen Verdunstungsverlusten. Neben den Wasserverlusten belastet die steigende Energieintensität solcher Anlagen die noch vorhandenen Ökosysteme erheblich.

Ein weiteres Problem ist die übermäßige Nutzung von Grund- und Oberflächenwasser. Oft führt die Entnahme aus Flüssen und Bächen dazu, dass diese bei Trockenheit gänzlich versiegen. Moore und Feuchtgebiete, die wichtige Funktionen für den Landschaftswasserhaushalt erfüllen, verlieren ihren Grundwasserkontakt und sterben zunehmend ab.

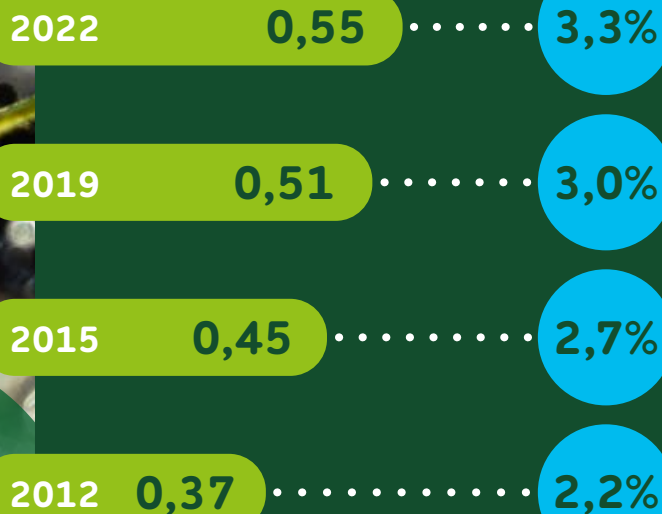


Bewässerungssystem mit Kreisregnern auf einem Feld

Wie viel landwirtschaftliche Fläche wird in Deutschland bewässert?

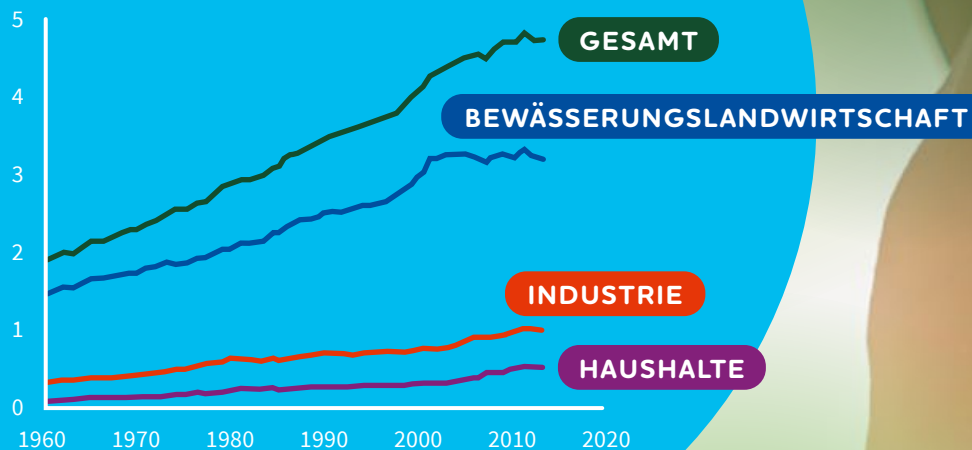
Angaben in Millionen Hektar

Anteil an der landwirtschaftlich genutzten Fläche



Quelle: Statistisches Bundesamt
© 2024 BLE

Weltweiter Wasserverbrauch nach Sektor,
in Milliarden Kubikmeter pro Jahr



© Wasseratlas 2025 / Otto, Schleifer

Anpassungen in der Landwirtschaft

Eine nachhaltige Bewässerung ist der Schlüssel, um die Landwirtschaft trotz begrenzter Wasserressourcen zukunftsfähig zu gestalten. Der Klimawandel stellt die Branche vor immense Herausforderungen, doch gezielte Anpassungen können helfen, die Bodenfruchtbarkeit zu stärken und Wasser effizienter zu nutzen. Innovative Ansätze und umsichtige Bewirtschaftungen können langfristig dazu beitragen, Wasserbedarfe zu reduzieren und landwirtschaftliche Resilienzen zu fördern.

- **Wahl der Kulturen:** Der Anbau kann auf Pflanzen ausgerichtet werden, die trockenheitsresistent sind und an die örtlichen Bedingungen angepasst wurden. Schonende Zuchtmethoden und die Förderung von widerstandsfähigen Sorten sind dabei essenziell.
- **Humusaufbau:** Böden mit hohem Humusgehalt können Wasser besser speichern. Maßnahmen wie die Erhöhung der Bodenbedeckung und der Einsatz vielfältiger Fruchtfolgen sind einfache Wege, die Speicherkapazität zu steigern.
- **Rückhalt von Wasser in der Landschaft:** Die Anlage von Landschaftselementen wie Hecken oder Agroforstsystemen kann die Wasserverdunstung reduzieren und die Luftfeuchtigkeit erhöhen. Auch Kleingewässer oder die Reaktivierung von Feuchtgebieten tragen zu einer Verbesserung bei.

Verbesserte Bewässerungssysteme

Der Einsatz von Großregnern stellt einen wenig zukunftsfähigen Ansatz dar. Stattdessen können sparsame Systeme wie die Tröpfchenbewässerung verwendet werden. Diese Methode bewässert gezielt die Wurzeln der Pflanzen und minimiert damit bestehende Wasserverluste. Außerdem kann die Nutzung von aufbereitetem Abwasser eine sinnvolle Alternative sein, sofern die hygienischen Sicherheitsstandards eingehalten werden.

Politische Rahmenbedingungen und Wasserrechte

Nachhaltige Bewässerung erfordert klare Rahmenbedingungen. Entnahmeregime für Wasser, beispielsweise aus Grund- und Oberflächengewässern, müssen an strenge Kontrollen gekoppelt sein. Zudem könnte ein Wasserentnahmeentgelt eingeführt werden, das den Verbrauch einschränkt und zudem Ungleichgewichte zwischen den Nutzergruppen ausbalanciert. Ein entscheidendes Prinzip wäre dabei eine gewisse „Wasserhierarchie“. Diese legt die Priorisierung der Nutzer des verfügbaren Wassers fest und berücksichtigt dabei essenzielle Nutzer, wie die Trinkwasserversorgung, Schutzgebiete und Landwirtschaft gleichermaßen.

Neben der Förderung nachhaltiger Methoden spielen auch Bildung und Aufklärung eine wichtige Rolle. Verbraucher und Verbraucherinnen müssen über die Bedeutung des Wasserverbrauchs bei der Nahrungsproduktion informiert werden, damit sie verstehen, welchen Einfluss sie selbst auf den Wasserverbrauch nehmen können – zum Beispiel durch den Kauf von regionalen und weniger wasserintensiven Nahrungsmitteln.



Wasserfußabdruck unseres Essens

Täglicher Pro-Kopf-Verbrauch an blauem Wasser
durch die Durchschnittsernährung in der
Europäischen Union, in Litern

82 ... Fleisch

46 ... Milchprodukte, Eier

29 ... Obst

14 ... Gemüse

10 ... Hülsenfrüchte, Nüsse

23 ... Pflanzliche Öle und Fette

26 ... Getreide, Reis, Kartoffeln

40 ... Zucker, Alkohol,
Genussmittel, Gewürze

Künftige Herausforderungen

Die Landwirtschaft zählt zweifellos zu den wichtigsten Nutzern und Verwaltern der Ressource Wasser. Angesichts der zunehmenden Herausforderungen durch den Klimawandel und die langjährige Übernutzung rückt das Thema „Wasser in der Landwirtschaft“ immer mehr in den Mittelpunkt.

Die Umstellung auf nachhaltige Bewässerungsmethoden, der Schutz von Ressourcen und neue effektive Wasserbewirtschaftungen sind keine frei wählbaren Optionen mehr, sondern unverzichtbare Maßnahmen, um den Herausforderungen der Zukunft gewachsen zu sein.

In den nächsten Jahren wird sich zeigen, wie erfolgreich Deutschland und Europa diese Transformation gestalten können. Klar ist jedoch, dass nur eine breite gesellschaftliche und politische Unterstützung die Landwirtschaft dazu befähigen wird, ihren Beitrag zu leisten.

© Wasseratlas 2025 / Hoekstra, Mekonnen, Vanham



Mehr zum Thema Wasser

Erfahren Sie noch mehr Interessantes
und Wissenswertes auf
www.boell.de/de/wasseratlas

TOMATEN

Echte kulinarische Multitalente

Tomaten sind mehr als nur eine vielseitige Zutat.

Sie verleihen Gerichten eine intensive Farbe und überzeugen durch ihre unzähligen Geschmacksnuancen und Texturen. Gerade in der Gastronomie, wo kreative Gerichte und hochwertige Produkte den Unterschied machen, sind Tomaten ein fester Bestandteil.

Tomaten
bestehen zu
90 %
aus Wasser

Sie enthalten **wertvolle Nährstoffe** wie Vitamin C, Kalium und Folsäure.

**Kulinarischer
Liebling**

Die Tomate ist das weltweit **meistverzehrt** Gemüse – noch vor Kartoffeln und Zwiebeln.

Nachhaltigkeit im Fokus

Umweltfreundlicher Anbau ist längst kein Trend mehr, sondern eine Notwendigkeit. Viele moderne Betriebe haben das erkannt und setzen auf nachhaltige Methoden. Einige Gewächshausbetriebe nutzen zum Beispiel erneuerbare Energien aus Biomasse-Heizungen – ein effizienter Weg, um Wärme und Energie umweltfreundlich zu erzeugen. Dabei werden regionale, sonst ungenutzte Holzreste als Brennstoff eingesetzt. Diese Kreislaufwirtschaft reduziert den CO₂-Ausstoß und sichert gleichzeitig den Gewächshausbetrieb. Auch beim Pflanzenschutz wird zunehmend auf biologische Alternativen gesetzt. Natürliche Bestäuber wie Hummeln übernehmen die Arbeit, und natürliche Gegenspieler halten Schädlinge in Schach. Das Ergebnis sind gesunde, frische Tomaten, die nachhaltig produziert werden – ideal für Gastronomen, die Wert auf Qualität und Umweltschutz legen.

Vielfalt, die begeistert

Tomaten überzeugen durch eine beeindruckende Vielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Von süßen Cocktailtomaten bis hin zu aromatischen Fleischtomaten ist für jedes Gericht die passende Sorte dabei. Ob gelb, rot oder grün – sie sind ein geschmackliches und optisches Highlight.

Cherrytomaten eignen sich perfekt für frische Salate oder als Beilage, während die größere Ochsenherztomate eine hervorragende Basis für gefüllte Gerichte bietet. Wer mediterrane Küche liebt, greift zu geschälten oder sonnengetrockneten Tomaten für Saucen und Pestos. Die Vielfalt unserer Produkte erlaubt es Gastronomen, ihre Gerichte kreativ zu gestalten und jedem Teller eine persönliche Note zu verleihen.

Kreativ in der Küche

Mit Tomaten lassen sich Klassiker neu interpretieren oder innovative Gerichte kreieren. Eine cremige Tomatensuppe mit einer Spur Basilikum oder eine rustikale Pasta mit gegrillten Tomaten? Die Möglichkeiten sind grenzenlos. Im Sommer passen Salate aus verschiedenen Tomatensorten mit feinem Olivenöl besonders gut, während Pizzen und Flammkuchen das frische Tomatenaroma hervorragend zur Geltung bringen.

Auch auf Vorspeisentellern können Tomatenvariationen glänzen. Arrangieren Sie verschiedene Sorten zusammen mit Käse und Kräutern, und schon haben Sie ein farbenfrohes, geschmacksintensives Highlight für Ihre Gäste.

Qualität macht den Unterschied

Für unsere Gastronomen ist die Qualität der Produkte genauso wichtig wie ihre Zubereitung. Frische, reife Tomaten mit intensivem Geschmack hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Beim Einkauf sollten Sie auf eine gleichmäßige Farbe und eine makellose Schale achten. Hochwertige Tomaten, beispielsweise sonnenverwöhnte Varianten aus Italien, garantieren nicht nur einen ausgezeichneten Geschmack, sondern bringen auch die gewünschte Beständigkeit in der Küche.

Tomaten sind aus keiner Gastronomieküche wegzudenken. Mit ihrer Vielseitigkeit, ihrer geschmacklichen Bandbreite und ihren Einsatzmöglichkeiten in unterschiedlichsten Gerichten bieten sie Gastronomen die perfekte Grundlage, um ihre Kreativität zu entfalten. Nachhaltiger Anbau und erstklassige Qualität runden das Potenzial dieser Frucht ab. Entdecken Sie die Vielfalt und inspirieren Sie Ihre Gäste mit Gerichten, die sowohl Auge als auch Gaumen begeistern.

TOMATEN KUMATO

1 kg

Artikel-Nr.:
15.661.520

TOMATEN SAN MARZANO

1 kg

Artikel-Nr.:
15.661.570

TOMATEN CHERRYSTRAUCH AMOR

1 kg

Artikel-Nr.:
15.655.510

TOMATEN COEUR DE BOEUF

1 kg

Artikel-Nr.:
15.640.545

TOMATE INTENSE

1 kg

Artikel-Nr.:
15.640.544

Mehr Infos zur Tomate

Noch mehr Wissenswertes über Tomaten finden Sie in unserer Plakatserie auf cf-foodservice.de/downloadbereich

KIRSCHEN

– süß, saftig, sommerlich

Rubinrot, aromatisch und unwiderstehlich: Kirschen sind die Stars der Sommermonate und bereichern mit ihrer Vielseitigkeit jede Küche. Ob traditionell im Kuchen, modern im Salat oder elegant im Dessert – die kleine Steinfrucht verleiht jedem Gericht eine fruchtige Note und sorgt für besondere Genussmomente.

Sortenvielfalt

Es gibt über **500 verschiedene Kirscharten**, darunter bekannte wie Burlat, Hedelfinger oder Morellenfeuer. Grob unterscheidet man zwischen **Süßkirschen** und **Sauerkirschen**. Süßkirschen sind meist zuerst reif, gefolgt von Sauerkirschen.

SÜSSKIRSCHEN

1 kg

Artikel-Nr.:
11.480.510

Zutaten für 4 Personen**Für den Boden:**

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter (in Stückchen)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1–2 EL kaltes Wasser

Für den Belag:

- 300 g frische Kirschen (entsteint)
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 2–3 Zweige frischer Thymian (Blättchen abgezupft)
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat
- optional: 1–2 TL Balsamico-Creme oder Honig zum Beträufeln

SÜSSKIRSCHEN

1 kg
Artikel-Nr.:
11.480.510

THYMIAN

100 g
Artikel-Nr.:
13.298.327

HONIG FLÜSSIG

1,5 kg
Artikel-Nr.:
51.000.054

H-SCHMAND 24%

12x1 kg
Artikel-Nr.:
41.006.043

BUTTER MILD GESÄUERT

40x250 g
Artikel-Nr.:
45.001.110

ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR 45%

6x150 g
Artikel-Nr.:
46.005.172

REZEPT

Ziegenkäse-Tarte mit karamellisierten Kirschen

1 Teig zubereiten

Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühlen. Danach ausrollen, eine Tarteform (ca. 26 cm) damit auskleiden und den Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Min. vorbacken.

2 Kirschen karamellisieren

In einer Pfanne Butter schmelzen, Kirschen und Zucker zugeben. Etwa 5 Minuten karamellisieren lassen, dann Thymian untermischen und kurz abkühlen lassen.

3 Füllung

Ziegenkäse, Crème fraîche und Ei glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen und die karamellisierten Kirschen darauf verteilen.

4 Backen

Im Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.

5 Servieren

Leicht abgekühlt mit etwas Balsamico-Creme oder Honig beträufeln. Dazu passt ein Rucola-Salat mit Walnüssen.

Lagertipp

Kirschen vor dem Lagern **nicht waschen**, da sie sonst schneller schimmeln. Am besten im Kühlschrank aufbewahren und erst vor dem Verzehr abspülen.

SAISONKALENDER

Ob während der Saison oder danach, bei uns finden Sie immer saftiges Obst und knackiges Gemüse. Garantiert beste Qualität mit höchstem Nachhaltigkeitsanspruch. Immer frisch. Immer lecker. Lassen Sie's sich schmecken.

JULI/ AUGUS



Aprikosen



Beeren



Blumenkohl



Bohnen



Brokkoli



Erbsen



Erdbeeren



Fenchel



Frühlingszwiebeln



Gurken



Kirschen



Kohl



Mirabellen



Möhren



Pfirsiche



Radieschen



Rettich



Salate



Spinat



Staudensellerie



Tomaten



Zucchini



Zwiebeln

Freilandware

Passend zur Saison finden Sie bei uns frisches Obst und Gemüse aus nachhaltigem Anbau. Regional und direkt vom Feld. Ganz in Ihrer Nähe. Ideal für kurze Lieferwege und besten Genuss.



Chicorée



Kartoffeln

Lagerware

Auch außerhalb der Saison versorgen wir Sie mit frischem Obst und Gemüse. Unser Frische-Netzwerk macht es möglich. Wir liefern schnell und zuverlässig. Alles frisch dank höchsten Qualitätsstandards.

UNSERE HIGHLIGHTS IM SOMMER



WILDER BLUMENKOHL

300 g Schale

Artikel-Nr.:
13.298.502



WILDER PINKER BLUMENKOHL

300 g Schale

Artikel-Nr.:
13.298.503



WILDER LILA BROKKOLI

300 g Schale

Artikel-Nr.:
13.298.499



WILDER BROKKOLI

300 g Schale

Artikel-Nr.:
13.298.500



WILDER ROMANESCO

300 g Schale

Artikel-Nr.:
13.298.497

FREILANDWARE

LAGERWARE



Unser Saisonkalender –

In jeder KOPFSALAT-Ausgabe
und jetzt auch online:

cf-foodservice.de/saisonkalender

TREND



Tanghulu: KNACKIG, SÜSS, FRUCHTIG

Tanghulu ist der neueste Food-Trend auf Social Media – und das zu Recht. Ursprünglich aus Nordchina stammend, besteht Tanghulu aus Früchten am Spieß, die in einen glasklaren Zuckersirup getaucht und blitzschnell gehärtet werden. Das Ergebnis: eine knackig-süße Hülle, die auf saftige Frische trifft.

Traditionell werden Hagebutten oder Weißdornfrüchte verwendet, doch heute landen Erdbeeren, Weintrauben, Blaubeeren oder sogar Ananas auf den Spießen. Die Kombination aus knackigem Karamellüberzug und fruchtiger Säure ist nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch ein echter Hingucker.

Ob als Streetfood oder DIY-Trend in der heimischen Küche: Tanghulu bringt süßes Street-Festival-Feeling direkt auf den Teller. Wer's probiert, merkt schnell – das ist mehr als nur kandiertes Obst.

Früchte im
Zuckermantel
– Tanghulu
begeistert
weltweit.



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

Denseilmann + 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

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandel GmbH
www.brueuning-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 Fruchthandel 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-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



**CUSTOMIZED
FOODSERVICE**

KNACKIG!

**WO FRISCHE AUF
DEM TELLER LANDET –
WIR MACHEN ES MÖGLICH.**

CF – Customized Foodservice

Von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Umsetzung bieten wir Ihnen alle Leistungen aus einer Hand. Gemeinsam setzen wir einen Fokus auf die Wertschätzung frischer regionaler Lebensmittel und gestalten so eine bewusstere und nachhaltigere Zukunft.

+49 30 394 06 40-357 | vertrieb@cf-foodservice.de

