



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

Wir entwickeln Verpackungs- und Logistikprozesse kontinuierlich weiter. Beim geschälten Spargel wurde der Kunststoffverbrauch des beschriebenen Verpackungssystems von 38,5 g auf 4,3 g je Kilogramm reduziert. 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



HEUTE  
BESTELLT,  
MORGEN  
GELIEFERT



UMFANG-  
REICHES  
FRISCHE-  
SORTIMENT



LIEFERUNG AN  
BIS ZU 6 TAGEN  
DIE WOCHE

## DAS FRISCHE-NETZWERK VON CUSTOMIZED FOODSERVICE

**A+S Frucht GmbH & Co. KG**  
[www.as-frucht.de](http://www.as-frucht.de)

**Abels Früchte Welt GmbH**  
[www.abelsfruechtewelt.de](http://www.abelsfruechtewelt.de)

**Andreas Kupfer & Sohn GmbH**  
[www.kupfer-sohn.de](http://www.kupfer-sohn.de)

**CF Gastro Service GmbH & Co. KG**  
[www.cf-foodservice.de](http://www.cf-foodservice.de)

**C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG**  
[www.schoonhoven-rheine.de](http://www.schoonhoven-rheine.de)

**Denscheilmann + Wellein GmbH**  
[www.de-we.de](http://www.de-we.de)

**Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH**  
[www.dieter-fuhrmann.de](http://www.dieter-fuhrmann.de)

**Frisch Frucht Erfurt GmbH**  
[www.frischfruchterfurt.de](http://www.frischfruchterfurt.de)

**Friweika eG**  
[www.friweika.de](http://www.friweika.de)

**Frucht Hartmann GmbH**  
[www.fruchthartmann.de](http://www.fruchthartmann.de)

**Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG**  
[www.fruchthof-northeim.de](http://www.fruchthof-northeim.de)

**Früchte Feldbrach GmbH**  
[www.fruechte-feldbrach.de](http://www.fruechte-feldbrach.de)

**Grafetstetter GmbH**  
[www.fruechteexpress.de](http://www.fruechteexpress.de)

**Häusler Frischeservice GmbH**  
[www.haeusler-frischeservice.de](http://www.haeusler-frischeservice.de)

**Henning Broscheit GmbH**  
[www.broscheit.de](http://www.broscheit.de)

**Josef Ochs GmbH**

**Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandel GmbH**  
[www.bruening-nortorf.de](http://www.bruening-nortorf.de)

**Köhra – Frische GmbH**  
[www.koehra.de](http://www.koehra.de)

**Lindner GmbH**  
[www.lindnerfood.de](http://www.lindnerfood.de)

**Manss GmbH Frischeservice**  
[www.manss.nrw](http://www.manss.nrw)

**Marker oHG**  
[www.unternehmen-frische.de](http://www.unternehmen-frische.de)

**Matthies & Söhne Fruchthandels GmbH**  
[www.msfrucht.de](http://www.msfrucht.de)

**Oliver Fruchthandels GmbH**  
[www.oliver-fruchthandel.de](http://www.oliver-fruchthandel.de)

**Peter Blessing GmbH**  
[www.blessingmarkt.de](http://www.blessingmarkt.de)

**Rothenburger Marktfisch Verarbeitungs- und Handelsgesellschaft mbH**  
[www.marktfisch-rothenburg.de](http://www.marktfisch-rothenburg.de)

**Sapros GmbH**  
[www.sapros.de](http://www.sapros.de)

**Sapros Handels- und Vertriebs GmbH**  
[www.sapros.de](http://www.sapros.de)

**Schwabfrucht Gastro GmbH**  
[www.schwabfrucht.de](http://www.schwabfrucht.de)

**Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH**  
[www.steinkrueger.de](http://www.steinkrueger.de)

**Töpfer GmbH**  
[www.toepfer-salate.de](http://www.toepfer-salate.de)

**Weihe GmbH**  
[www.weihe.de](http://www.weihe.de)

**Werder Frucht Gastroservice GmbH**  
[www.werder-frucht.de](http://www.werder-frucht.de)