KOPFSALAT | CF CUSTOMIZED FOODSERVICE

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungsprofis | 09/10 2025 | Ausgabe 81

KÜRBIS-TREND
Das Interview mit Warenexperte Stefan Lindner

VITAMIN-BOOM
Der Einfluss von Instagram, TikTok & Co.

HERBSTLICHER HOCHGENUSS
Die faszinierende Welt der Waldpilze

frisch frucht erfurt
Alles frisch!

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

der Herbst verwöhnt uns mit einer Fülle an Farben, verlockenden Aromen und saisonalen Höhepunkten. Genau diese Vielfalt möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe näherbringen – von aromatischen Waldpilzen über kreative Kürbisgerichte bis hin zu fruchtigen Zwetschgen. Die Saison lädt dazu ein, traditionelle Klassiker neu zu interpretieren und mit frischen Ideen zu bereichern.

Wir haben unsere Warenexpert:innen befragt. Einer von ihnen ist Stefan Lindner, Geschäftsführer des CF-Lieferpartners Lindnerfood, der uns im Interview spannende Einblicke gegeben hat. Unser Gespräch macht klar: Kürbis kann mehr als nur Suppe – er ist ein echtes Multitalent. So wird verraten, wie sich das herbstliche Gemüse in der Profiküche vielseitig und effizient einsetzen lässt. Außerdem widmen wir uns einem aktuellen Trendthema: dem Einfluss von Social Media auf unseren Umgang mit Vitaminen und Nahrungsergänzungsmitteln. Zwischen Hype und Realität erwarten Sie spannende Einblicke und praktische Tipps für einen bewussten Umgang.

Lassen Sie sich inspirieren, probieren Sie Neues aus und genießen Sie die herbstliche Fülle in Ihrer Küche – ob im großen Menü oder in kleinen, feinen Gerichten.

Herzlichst, Ihr CF-Team

„KÜRBIS KANN MEHR“

Stefan Lindner, Geschäftsführer des CF-Lieferpartners Lindnerfood, im Interview für Küchenprofis.

Ob als Suppe, Beilage oder vegane Hauptzutat – Kürbis ist aus der Herbstküche nicht wegzudenken. Stefan Lindner ist auch aus der hr-Sendung Hallo Hessen bekannt und verrät, worauf es im Profi-Alltag bei Auswahl, Lagerung und Zubereitung ankommt.

Warum lohnt sich Kürbis gerade für die Profiküche?
Kürbisse liegen im Trend. Die Erntemenge von Speisekürbissen in Deutschland hat sich in den letzten Jahren deutlich erhöht – Tendenz steigend. Zudem wird die Entwicklung durch den aus den USA kommenden Halloween-Trend begünstigt.

Abgesehen davon ist der Kürbis aber ein unterschätztes Multitalent in der Gastronomie. Er ist vielseitig einsetzbar – ob süß oder herzhaft, warm oder kalt. Gleichzeitig lässt sich Kürbis effizient verarbeiten, nahezu vollständig nutzen und gut lagern. Das macht ihn wirtschaftlich interessant. Hinzu kommt: Gerade im Herbst ist die regionale Verfügbarkeit meistens gegeben.

Welche Sorten eignen sich besonders gut für den Einsatz in Küche und Catering?
Für den Profi-Alltag empfehle ich vor allem vier bewährte Sorten: Hokkaido ist der Klassiker. Seine Schale ist essbar, das Fruchtfleisch aromatisch. Der Kürbis ist nicht zu groß und deshalb leicht zu verarbeiten – ideal für Suppen, Ofengemüse oder Pürees. Butternut hat eine angenehm buttrige Textur und einen leicht süßnussigen Geschmack. Er eignet sich wunderbar für Saucen, Tartes oder vegane Alternativen zu Käsecremes. Außerdem besitzt er ein relativ kleines Kerngehäuse, was die Verarbeitung vereinfacht und ihn immer beliebter macht. Muskatkürbis hat ein kräftiges Aroma, ist aber wegen seiner Größe etwas schwerer zu verarbeiten als Butternut. Dafür ist er gut geeignet für Suppen, Füllungen oder als Basis für Saisongerichte. Spaghettikürbis ist eine tolle Option für kreative Gerichte: Beim Garen zerfällt das Fruchtfleisch in spaghettiähnliche Fäden – perfekt für vegane Pasta-Interpretationen.

KÜRBIS BUTTERNUT

Artikel-Nr.:
11.916.520

KÜRBIS HOKKAIDO

Artikel-Nr.:
11.916.530

KÜRBIS MUSKAT

Artikel-Nr.:
11.916.580

KÜRBISSE LIEGEN IM TREND.

Woran erkennt man die optimale Reife beim Kürbis?
Kürbisse reifen nicht nach, daher ist der Erntezeitpunkt entscheidend für Reife und Qualität. Ein reifer Kürbis hat einen verholzten, trockenen Stiel. Wenn man leicht auf die Schale klopft und ein hohler Klang zu hören ist, spricht das ebenfalls für Qualität. Die Schale selbst sollte fest und glatt sein. Wenn man sie mit dem Fingernagel nicht mehr einritzen kann, ist der Kürbis reif und lange lagerfähig.

Wie lässt sich Kürbis richtig lagern?
In den Küchen findet meistens keine lange Lagerung statt. Diese Dienstleistung übernehmen die Erzeuger. Nach der Ernte sollte Kürbis zunächst bei etwa 20 °C einige Tage nachtrocknen. Danach empfiehlt sich eine kühle, dunkle Lagerung bei 10 bis 13 °C. Druckstellen, z. B. durch übermäßiges Stapeln, sind zu vermeiden – ebenso Feuchtigkeit. Ideal lagert man Kürbisse auf Karton, Holz oder Stroh und wendet sie regelmäßig. So bleiben sie mehrere Monate frisch und für Küche sowie Catering verfügbar.

Gibt es typische Fehler im Umgang mit Kürbis?
Ein häufiger Fehler ist die Verwendung von nicht eindeutig deklarierten Kürbissen, insbesondere wenn Ware aus dem privaten Anbau oder der Direktvermarktung stammt. Zierkürbisse und Speisekürbisse dürfen auf keinen Fall verwechselt oder gekreuzt werden, da es sonst zur Bildung von gesundheitsschädlichen Bitterstoffen (Cucurbitacinen) kommen kann. Für den sicheren Einsatz in der Profiküche gilt deshalb: Nur klar gekennzeichnete Speisekürbisse aus kontrollierter Herkunft verwenden und im Zweifel lieber auf zertifizierte Ware setzen.

Welche Gerichte lassen sich besonders gut umsetzen?
Die Möglichkeiten sind enorm: Im Herbst bietet sich der Kürbis für klassische Gerichte wie Cremesuppen, Risotto oder Ofengemüse an. Für moderne, pflanzenbasierte Gerichte eignet er sich perfekt als Basis für Hummus, vegane Gnocchi oder Currys. Auch in der Patisserie macht Kürbis eine gute Figur – etwa als Füllung für Kuchen, als Konfitüre oder als Sorbet. Und im Snack- oder Take-away-Bereich überzeugen Kürbis-Quiches, Wraps oder Sandwiches mit geröstetem Butternut.

VITAMINE, LIKES UND REALITY-CHECK

Wie Social Media unser Konsumverhalten bei Nahrungsergänzungsmitteln beeinflusst

Vitaminpräparate findet man heute überall – von der Drogerie über den Supermarkt bis hin zu unzähligen Online-Shops. Soziale Medien haben sie längst zu einem Lifestyle-Phänomen gemacht. Auf TikTok, Instagram und Co. sind Vitamine nicht einfach nur Nahrungsergänzung – sie sind ein Statement. Doch was steckt hinter dem Hype? Brauchen wir diese Produkte wirklich? Und wie sehr beeinflussen Influencer unser Verhalten?

Influencer gelten als die Gesundheitsgurus für Generation Z und Millennials. Ihr Einfluss? Gewaltig. Laut der Harvard T. H. Chan School of Public Health (2023) suchen über 70 % der 18- bis 29-Jährigen ihre Ernährungsinfos primär in sozialen Netzwerken. Einmal auf TikTok nach „#supplements“ gesucht, und man befindet sich inmitten eines Milliardenmarktes. Besonders angesagt sind Produkte mit Vitamin D, Vitamin C, Biotin oder Multivitamin-Komplexen, die oft in bunten Dosen oder sogar als Fruchtgummis daherkommen.

Eine Studie der University of Rhode Island (2025) zeigt, dass fast 50 % der befragten Studierenden durch Social-Media-Inhalte zum Kauf von Nahrungsergänzungsmitteln angeregt wurden – oft aus emotionalen Gründen. Doch Vorsicht ist geboten! Ein Audit der Deakin University (2024) ergab, dass nahezu die Hälfte der Inhalte auf Instagram unzuverlässige oder schlicht falsche Informationen enthielt.

Boomende Branche, fragliche Wirksamkeit

Der Markt für Nahrungsergänzungsmittel in Deutschland erlebt einen regelrechten Boom. Allein 2024 erzielte die Branche laut Grand View Research über 7,8 Milliarden US-Dollar. Auch der Konsum ist hoch. Etwa ein Drittel der Deutschen greift laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) regelmäßig zu Vitaminen in Kapselform oder Pulver.

Viele Studien relativieren den Nutzen von Nahrungsergänzungsmitteln. So fand die Johns Hopkins University (2023) keine Hinweise darauf, dass Multivitaminpräparate die Lebenserwartung verlängern oder vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs schützen. Anders sieht es bei spezifischen Risikogruppen aus. Schwangerschaft, bestimmte Erkrankungen oder auch vegane Ernährung können eine gezielte Supplementierung notwendig machen.

Verbraucherzentrale kritisiert Werbung auf Social Media

Wenig Risikobewusstsein bei Nahrungsergänzungsmitteln

Ergebnisse einer Studie des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen (vzbv)

49 % ..... **49 Prozent schätzen die Prüfung von Produkten falsch ein.**

21 % ..... **21 Prozent der Konsument*innen glauben, dass Nahrungsergänzungsmittel zu einer gesunden Ernährung gehören.**

41 % ..... **41 Prozent der Befragten erwarten fälschlicherweise, dass Höchstmengen für die Inhaltsstoffe rechtlich vorgeschrieben seien.**

Quelle: Bundesverband der Verbraucherzentrale und Verbraucherverbände – Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.

Die Top-Produkte:

Vitamin C, Vitamin D, Multivitamin-präparate, Magnesium

75 %

der Deutschen konsumieren Nahrungsergänzungsmittel

Risiken der Überdosierung

Nehmen Sie Vitamin D? Dann sind Sie nicht allein. Laut dem BfR konsumieren über 30 % der Nutzerinnen und Nutzer viel zu hohe Dosen – ein Risiko, das nicht unterschätzt werden sollte. Denn übermäßige Mengen können Nierenschäden oder Herzprobleme verursachen. Das gilt auch für andere fettlösliche Vitamine wie A und E. Doch hier verhalten sich die sozialen Medien auffällig still. Produkte wirken oft „natürlich“ harmlos, obwohl sie hochkonzentrierte Wirkstoffe enthalten, die so in natürlichen Lebensmitteln kaum vorkommen. Solche Überdosierungen bergen reale Gefahren, auch wenn Plattformen wie Instagram das selten thematisieren.

Natürlich statt Nahrungsergänzung

Die Lösung ist der Griff zu frischen und natürlichen Lebensmitteln. Obst, Gemüse, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte liefern nicht nur Vitamine, sondern auch wichtige sekundäre Pflanzenstoffe, Enzyme und Ballaststoffe. Diese Kombination sorgt dafür, dass Nährstoffe optimal wirken können. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt daher, Vitamine möglichst natürlich aufzunehmen und Supplemente nur bei medizinischer Indikation zu nutzen.

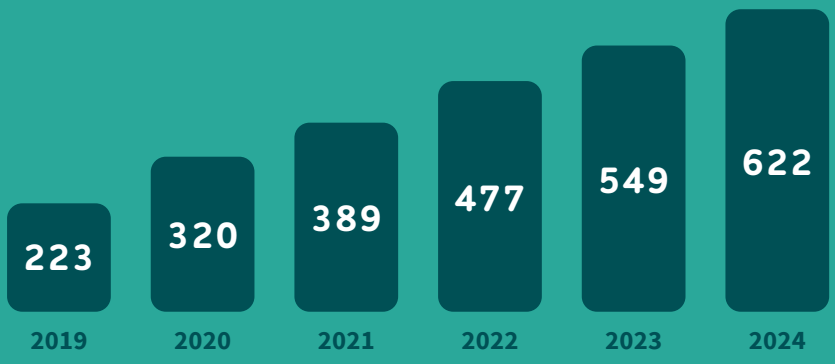
11 %

der Konsumenten haben unerwünschte Nebenwirkungen wie Durchfall, Übelkeit oder Kopfschmerzen.

Quelle: Forsa-Umfrage im Auftrag der IKK classic

Markt für Influencer-Werbung wächst stetig

Geschätzte Werbeausgaben im Segment Influencer-Werbung in Deutschland (in Mio. Euro)



Quelle: Statista Advertising & Media Outlook

Was wir wirklich brauchen

Social Media beeinflusst, was wir kaufen – und warum. Das gilt besonders für Nahrungsergänzungsmittel. Doch bevor wir in den nächsten Hype investieren, sollten wir uns fragen: Brauche ich das wirklich? Gibt es Hinweise auf einen Mangel? Und vor allem: Woher stammen die Informationen? Letztlich bleibt eine ausgewogene Ernährung der sicherste Weg zu einer guten Nährstoffversorgung. Nahrungsergänzungsmittel können in bestimmten Fällen sinnvoll sein, ersetzen aber keine frischen und natürlichen Lebensmittel.

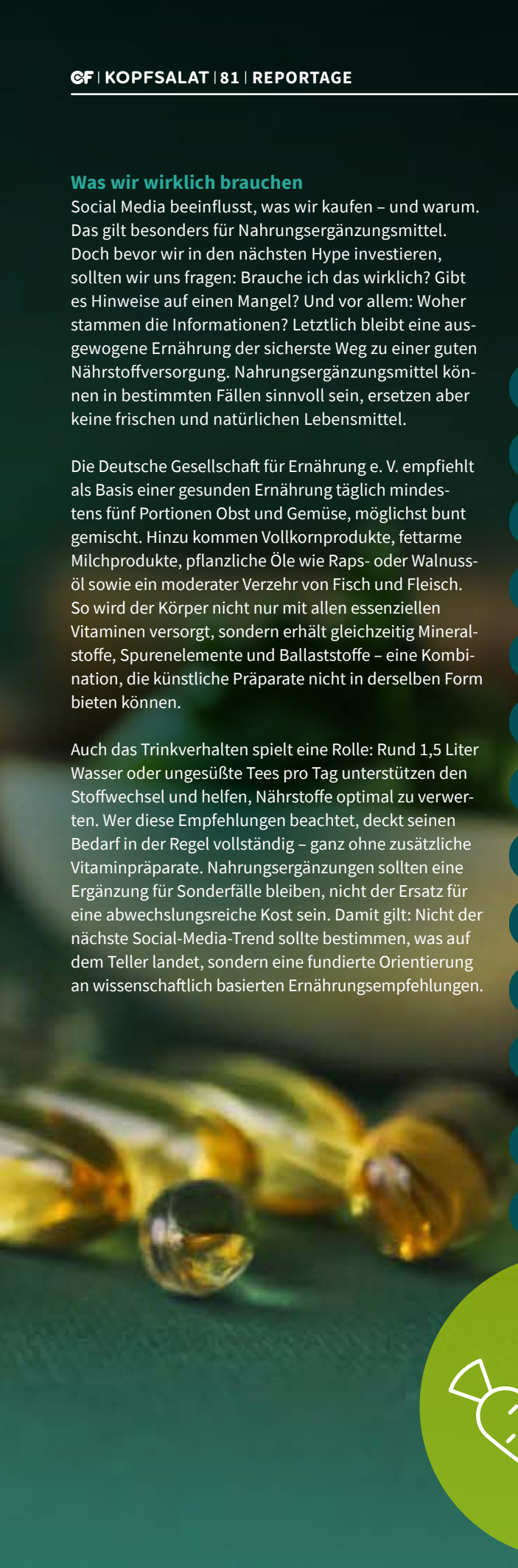
Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. empfiehlt als Basis einer gesunden Ernährung täglich mindestens fünf Portionen Obst und Gemüse, möglichst bunt gemischt. Hinzu kommen Vollkornprodukte, fettarme Milchprodukte, pflanzliche Öle wie Raps- oder Walnussöl sowie ein moderater Verzehr von Fisch und Fleisch. So wird der Körper nicht nur mit allen essenziellen Vitaminen versorgt, sondern erhält gleichzeitig Mineralstoffe, Spurenelemente und Ballaststoffe – eine Kombination, die künstliche Präparate nicht in derselben Form bieten können.

Auch das Trinkverhalten spielt eine Rolle: Rund 1,5 Liter Wasser oder ungesüßte Tees pro Tag unterstützen den Stoffwechsel und helfen, Nährstoffe optimal zu verwerten. Wer diese Empfehlungen beachtet, deckt seinen Bedarf in der Regel vollständig – ganz ohne zusätzliche Vitaminpräparate. Nahrungsergänzungen sollten eine Ergänzung für Sonderfälle bleiben, nicht der Ersatz für eine abwechslungsreiche Kost sein. Damit gilt: Nicht der nächste Social-Media-Trend sollte bestimmen, was auf dem Teller landet, sondern eine fundierte Orientierung an wissenschaftlich basierten Ernährungsempfehlungen.

Vitaminreiche Lebensmittel

Hier stecken viele Vitamine drin:

- **VITAMIN A** – Eigelb, Leber, Vollmilch, Spinat, rote Paprika
- **VITAMIN B1** – Schweinefleisch, Erbsen, Vollkornprodukte
- **VITAMIN B2** – Milchprodukte, Käse, Fleisch, Fisch, Brokkoli
- **VITAMIN B3** – Leber, Fleisch, Ei, grünes Blattgemüse
- **VITAMIN B5** – Leber, Sonnenblumenkerne, Pilze
- **VITAMIN B6** – Fleisch, Milch, Avocado, Banane, Kartoffeln, Walnüsse
- **VITAMIN B7** – Hefe, Leber, Eigelb, Linsen
- **VITAMIN B9** – Orangen, Salat, Kohl, Spinat, Vollkornprodukte
- **VITAMIN B12** – Fleisch, Leber, Ei, Fisch, Milchprodukte
- **VITAMIN C** – Schwarze Johannisbeere, Sanddorn, Paprika, Grünkohl, Brokkoli, Zitrusfrüchte
- **VITAMIN D** – fette Fischsorten (Aal, Lachs)
  Vitamin D kann vom Körper mit Hilfe von UV-Einstrahlung selbst hergestellt werden
- **VITAMIN E** – Nüsse, pflanzliche Öle, Butter, Ei
- **VITAMIN F** – Spinat, Kohl, grüner Salat, Brunnenkresse



WALDPILZE

Herbst auf dem Teller

Ob als feines Aroma in der Gourmetküche oder als deftiger Hauptdarsteller auf dem Teller – **Waldpilze begeistern mit Vielfalt, Geschmack und Textur.** Von zarten Pfifferlingen bis zu würzigen Steinpilzen: Diese Schätze des Waldes eröffnen unzählige kulinarische Möglichkeiten und bringen herbstlichen Genuss auf den Tisch.

Pilze wachsen ressourcen-schonend.

Sie brauchen weder viel Wasser noch Dünger und haben eine **sehr gute Ökobilanz** im Vergleich zu tierischen Produkten.

Gesund & nachhaltig

Pilze sind **proteinreich und fettarm** – ideal für vegetarische oder vegane Gerichte.

Vielfalt aus dem Wald

Zu den Favoriten unter den Speisepilzen zählen der edle Steinpilz, der pfeffrig-würzige Pfifferling, der milde Maronenröhrling, die zarte Rotkappe oder der beeindruckende Parasolpilz. Jeder von ihnen zeichnet sich durch seinen eigenen Charakter in Geschmack, Konsistenz und Zubereitung aus. Sie wachsen alle wild, oft in enger Symbiose mit bestimmten Baumarten, und sind deshalb weder gezüchtet noch kultiviert. Genau das macht sie so besonders.

Reichtum an Geschmack

Waldpilze entfalten ein faszinierendes Aromenspiel – von nussig über erdig bis fruchtig. Sie harmonieren perfekt mit saisonalen Herbstzutaten wie Kürbis, Wild, Wurzelgemüse oder Kastanien. Besonders beliebt sind klassische Gerichte wie Pilzragout, Risotto mit Steinpilzen oder Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödeln. Aber auch moderne Rezepte wie Pilz-Tacos, vegetarische Bolognese oder Pilz-Crostini zeigen, wie zeitgemäß die Waldfrüchte sind.

Sammeln mit Verantwortung

Wer die Welt der Pilze entdecken möchte, sollte sich gut auskennen oder eine geführte Tour mit Pilzexperten machen. Viele Speisepilze haben giftige Doppelgänger, wie etwa der Satansröhrling oder der Falsche Pfifferling. Um den natürlichen Bestand zu schützen, ist das Sammeln in vielen Regionen auf haushaltsübliche Mengen begrenzt.

Tipp: Zum Sammeln eignen sich ein luftdurchlässiger Korb und ein scharfes Messer besonders gut. Pilze schneidet man am besten knapp über dem Boden, damit das empfindliche Myzel darunter geschützt bleibt und neue Pilze wachsen können.

Richtig reinigen und zubereiten

Waldpilze mögen kein Wasser. Zum Reinigen lieber ein Pilzbürstchen oder Tuch verwenden – so bleiben Konsistenz und Aroma erhalten. Frische Pilze lassen sich im Kühlschrank nur wenige Tage lagern, daher am besten rasch verarbeiten. Wer die Ernte länger genießen möchte, kann die Pilze trocknen, einlegen oder vor dem Einfrieren kurz garen.

Nährstoffreich und kalorienarm

Pilze bestehen zu etwa 90 % aus Wasser, liefern aber dennoch wertvolle Inhaltsstoffe wie Eiweiß, B-Vitamine, Mineralstoffe und in geringen Mengen sogar Vitamin D – besonders, wenn sie natürlichem Sonnenlicht ausgesetzt waren. Sie sind kalorienarm und passen hervorragend in eine ausgewogene, pflanzenbetonte Küche.

Waldpilze sind ein kostbares Geschenk der Natur – saisonal, nachhaltig und kulinarisch unvergleichlich. Sie bringen die Aromen des Waldes direkt auf den Teller und laden dazu ein, achtsam, kreativ und regional zu kochen. Ob selbst gesammelt oder frisch vom Markt – jetzt ist die beste Zeit, in die faszinierende Welt der Wildpilze einzutauchen.

PFIFFERLINGE

Artikel-Nr.:
16.570.510

PILZE GEMISCHT

Artikel-Nr.:
16.597.510

Der durchschnittliche Deutsche verzehrt etwa

2,5 - 3 KG

Pilze pro Jahr.

Beliebte Sorten

1. CHAMPIGNONS
   Mit großem Abstand Platz 1
2. AUSTERNPILZE
3. KRÄUTERSEITLINGE
4. PFIFFERLINGE UND STEINPILZE

Mehr Infos zu Pilzen

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

PFLAUMEN
– Herbstfrucht mit Herz

Saftig, aromatisch und unglaublich vielseitig – Pflaumen sind im Spätsommer ein echter Hochgenuss. Ob pur, im Kuchen, als Konfitüre oder zu herzhaften Gerichten – die tiefvioletten Früchte sorgen nicht nur für Farbe, sondern auch für intensiven Geschmack.

Saison & Herkunft

In Mitteleuropa haben Pflaumen **von Juli bis Oktober Hochsaison.**

Die meisten Pflaumen, die in Deutschland verkauft werden, stammen aus **regionalem Anbau** – z. B. aus Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg oder Bayern.

REZEPT

Zwetschgenknödel
mit Mohnbutter

Zutaten für 4 Personen

- 700 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Eigelbe
- 100 g Mehl
- 100 g feiner Hartweizengrieß
- 2 EL Öl
- Salz, Muskatnuss
- 2 EL Zimtzucker

- 12 Zwetschgen
- 12 TL Pflaumenmus
- 3 EL Weißbrot- oder Semmelbrösel
- 1 EL gemahlener Mohn
- 100 g Butter

ZWETSCHGEN
Artikel-Nr.: 11.590.510

EIGELB
1 kg
Artikel-Nr.: 26.875.061

PFLAUMENMUS
1 kg
Artikel-Nr.: 52.000.204

KARTOFFEL MEHLIG
Artikel-Nr.: 13.860.510

DEUTSCHE MARKENBUTTER
40 x 250 g
Artikel-Nr.: 45.001.110

BUTTERTOAST
500 g
Artikel-Nr.: 54.001.004

1 Kartoffelteig kneten
Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abgießen, abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe einarbeiten und abkühlen lassen. Die abgekühlte Kartoffelmasse mit Mehl, Grieß und Öl verkneten und mit wenig Salz, Muskat sowie 1 EL Zimtzucker mild abschmecken.

2 Zwetschgenknödel formen
Zwetschgen waschen, entsteinen und mit knapp 1 TL Pflaumenmus füllen. Kartoffelteig auf einer mit feinem Grieß bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Teig in 7 cm große Quadrate schneiden, mit Zwetschgen füllen und rund rollen. Knödel in einen großen Topf mit kochendem, leicht gesüßtem Salzwasser geben. Sobald sie aufsteigen, Hitze reduzieren und die Knödel bei halb aufgelegtem Deckel ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3 Mohnbutter zubereiten
In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotbrösel unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Den Mohn zugeben, kurz mitrösten und zum Schluss 1 EL Zimtzucker unterrühren.

4 Backen und servieren
Die Knödel mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Anschließend auf Tellern anrichten und mit Bröselbutter servieren.

Pflaume oder Zwetschge?

Zwetschgen sind eine spezielle **Unterart der Pflaume** – sie sind länglicher, haben festes Fruchtfleisch und eignen sich besonders gut zum Backen, weil sie weniger Saft verlieren.

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.

SEPTEMBE
OKTOBER

Äpfel

Birnen

Blumenkohl

Bohnen

Brokkoli

Fenchel

Frühlings-zwiebeln

Grünkohl

Kohl

Kürbis

Möhren

Pflaumen

Quitten

Radieschen

Rettich

Rosenkohl

Salate

Spinat

Staudensellerie

Steckrüben/ Kohlrüben

Trauben

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.

ER/

FREILANDWARE

LAGERWARE

UNSERE HIGHLIGHTS IM HERBST

STECKRÜBEN

Artikel-Nr.:
13.700.510

QUITTEN

Artikel-Nr.:
11.535.510

RADICCHIO TREVISIANO

Artikel-Nr.:
15.134.510

KÜRBIS HOKKAIDO

Artikel-Nr.:
11.916.530

BIRNE KLEIN

Artikel-Nr.:
11.500.560

Unser Saisonkalender –
In jeder KOPFSALAT-Ausgabe
und jetzt auch online:
cf-foodservice.de/saisonkalender

TREND

Braune Butter: NUSSIG, RAUCHIG, LECKER

Einfach genial: Braune Butter ist der neue Star in der Küche.

Braune Butter, auch bekannt als Beurre noisette, ist derzeit der stille Star in der Gourmetküche und ein heiß gehandelter Food-Trend. Was einst als traditionelles Küchenhandwerk galt, bereichert heute zeitgemäße Menüs – von der gehobenen Gastronomie bis zum entspannten Sonntagsbrunch.

Simpel, aber geschmackvoll: Die Butter wird langsam erhitzt, bis die Milchbestandteile karamellisieren und sich ein nussig-rauchiges Aroma entfaltet. Das Ergebnis ist eine goldbraune, duftende Flüssigkeit, die Gerichten Tiefe, Umami und eine warme Röstnote verleiht.

Besonders beliebt ist braune Butter als Topping für Pasta, Gnocchi oder Fisch. Auch Süßspeisen wie Brownies, Cookies oder Madeleines profitieren vom komplexeren Geschmacksprofil. Ein Löffel davon über gedämpftem Gemüse oder in Kartoffelpüree macht aus einfachen Zutaten kulinarische Highlights. Wer den Duft nussiger Butter einmal erlebt hat, versteht, warum dieser Trend begeistert.

WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET – WIR MACHEN ES MÖGLICH

CUSTOMIZED FOODSERVICE

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

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

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 Marktfrisch Verarbeitungs- und 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

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG • Beusselstraße 44 N–Q • 10553 Berlin • Tel. 030 3940640-0 • info@cf-foodservice.de • www.cf-foodservice.de

CUSTOMIZED
FOODSERVICE

MASSARBEIT!

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

CF – Customized Foodservice

Individuelle Foodservice-Konzepte, perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Besuchen Sie uns auf der **Anuga** in Köln – wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!
Passage Halle 3 – Halle 11, Stand 003

www.cf-foodservice.de