

Brotaufstrich oder Dipsauce verwendet wird. Neptunus bietet die Tapenaden auch in Varianten mit Tomaten, Waldpilzen oder Seealgen an. Eingesetzt werden können sie für den Thekenverkauf sowie als Dekoration oder Topping im Gastronomiebereich.

Bausatz fürs Brötchenfenster

Mit dem Croust'wich-Konzept präsentierte der Backwarenhersteller **Edna** aus Zusmarshausen eine Neuheit für die Brötchen- und Sandwichzubereitung. „Die Backwaren werden qualitativ aufgewertet, indem Belag und Brötchen getrennt voneinander gelagert werden“, erklärt Gebietsverkaufsleiter Lars Oestmann das wesentliche Element. Die Beläge werden in einer Kühlvitrine präsentiert. Zur besseren Frischhaltung können die Belegplatten auf einem Tablett mit durchsichtigem Plastikdeckel gelagert werden. Die Brötchen und Baguettes hingegen werden unter einer Wärmelampe warm und knusprig gehalten. Drei Glasscheiben dienen dabei als Husten- und Niesschutz und schließen die Wärme von zwei Heizlampen ein. Der Kunde kann nun



Belag und Brötchen werden getrennt voneinander vorbereitet und aufbewahrt. Der Kunde kann nun den gewünschten Belag sowie ein frisches Brötchen auswählen und nach eigenen Vorlieben kombinieren

den gewünschten Belag sowie ein frisches Brötchen auswählen und nach eigenen Vorlieben kombinieren. Mit Hilfe einer „Sandwich-Schaukel“ werden Belag und Brötchen zusammengeführt und frisch vor dem Kunden zubereitet. Die ausgewählte Belegplatte wird dafür auf der Sandwich-Schaukel platziert.

Mittels einer 180°-Drehung gleiten die Zutaten problemlos von den mit Teflon beschichteten Platten auf das Sandwichbrötchen. Die magnetisierte Belegplatte bleibt dabei auf der Sandwich-Schaukel haften.

Das System stammt aus Frankreich und verbreitet sich dort nach Aussage von Lars Oestmann schnell. Für Deutschland hat sich Edna die Rechte an dem Croust'wich-Konzept schützen lassen. Der Einsatz lohnt sich nach Einschätzung des Gebietsverkaufsleiter insbesondere an solchen Verkaufsstellen, wo in kurzen Zeiträumen viele Kunden bedient werden, wie zum Beispiel in der Reise- oder Event-Gastronomie. Die Erstausrüstung erfolgt in Form eines Starterpaketes zum Preis von 1.999,- Euro. Dieses beinhaltet die Sandwich-Schaukel, den Brotwärmer, Belegplatten für Baguettes und Brötchen, Plastiktablets mit Deckel sowie eine Vorbereitungsform.

Zwei Matjesspezialisten kombinieren ihre Stärken

Mit **Jac. den Dulk** aus Scheveningen in Holland und **Fokken & Müller** aus Emden zeigten zwei Matjesspezialisten ihre geballte Kompetenz erstmals auf einem Stand. Während die Holländer dabei für das traditionell gereifte Doppelfilet stehen, fertigen die Emdener ein kompaktes Programm von Matjesfilet in Öl bis zum exotischen Matjescocktail. „Wir machen beide hochwertige Produkte für das Top-Segment und bieten bereits seit Jahren auch die Artikel des jeweils anderen an. Das stärkt unsere Position“, erklärt Edzard Müller (Fokken & Müller) die Kooperation, während Nico de Jong (Jac. den Dulk) unterstreicht: „Wir führen aus beiden Bereichen das Beste zusammen und können so jedem Kunden sein Produkt anbieten.“

Während die Holländer bereits seit der 2. Auflage der Fish international zu den Stammastellern gehören, war Fokken & Müller erstmals vertreten. Beide Unternehmen zeigten sich mit dem Messeverlauf überaus zufrieden, lobten Anzahl und Kompetenz der Besucher. „Ich bin mehr als überrascht von der Resonanz und bereue es, nicht schon eher als Aussteller hierher gekommen zu sein“, bilanzierte Edzard



Nico de Jong (Jac. den Dulk) und Edzard Müller (Fokken & Müller): „Wir führen aus beiden Bereichen das Beste zusammen und können so jedem Kunden sein Produkt anbieten.“

Müller den Messeauftritt. Sein Unternehmen stellte einige neue Geschmacksvarianten vor, unter anderem Filets in klarem Dressing mit Gurke und Dill sowie eine Sülze von Matjes mit winterlichen Gewürzen, Kardamom und Piment. Bei Jac. den Dulk standen die MSC-Doppelfilets im Mittelpunkt des Interesses. Die Scheveninger haben dieses Produkt als erstes Unternehmen überhaupt auf den Markt gebracht und behaupten eine führende Stellung. Fast die komplette Produktion ist mittlerweile auf die nachhaltige Ware umgestellt.

Zuchtsteinbutt aus Chile und Thunfisch in Japan-Qualität

Seit 10 Jahren ist **Sultan Trade** aus Berlin am Markt und hat sich fest als Importeur von exotischem Fisch aus aller Welt etabliert. Auf rund 100 Fischarten aus mehr als 20 Ländern schätzt Geschäftsführer Philip Pristovsek das aktuelle Sortiment. Erfolgreich entwickelt hat sich in den letzten zwei Jahren vor allem das Australien-Sortiment, von wo man zum Beispiel die Gelbschwanzmakrele und den Adlerfisch aus der Aquakultur bezieht. Seit letztem Jahr spielt auch der Steinbutt aus chilenischer Zucht eine zunehmend wichtige Rolle. Rund zwei Tonnen werden von Sultan Trade pro Woche auf den deutschen Markt gebracht. Insgesamt stellt Pristovsek in der letzten Dekade einen deutlichen Wechsel vom Wild- zum Zuchtfisch fest. Hintergrund dafür ist die bessere Plan- und Verfügbarkeit der Fische, was

Neuheiten 2010



Philip Pristovsek (Mitte) bietet mit Sultan Trade rund 100 exotische Fischarten aus allen Weltregionen als Frischware an. Aktuell entwickelt sich Zuchtfisch aus Australien (Gelbschwanzmakrele, Adlerfisch) besonders erfolgreich.

in einem immer kurzfristiger reagierenden Markt an Bedeutung gewinnt.

Eines der wichtigsten Standbeine für Sultan Trade ist der Thunfisch, von dem mehrere Tonnen pro Woche importiert werden. Neu in diesem Segment ist die sogenannte „Japan-Qualität“. Diese höchste Qualitätsstufe wurde bisher nur auf dem japanischen Markt verkauft, ist aber durch die dort nachlassende Nachfrage jetzt auch in Europa verfügbar. Die Thunfischloins dieser Qualitätsstufe sind an ihrem wasabi-grünen Einschlagpapier zu erkennen. Dieses ist so beschaffen, dass es nur Wasser, nicht aber Fett und Öl vom Fisch aufnimmt, wodurch die wertgebende Fleischqualität optimal geschützt wird. Diese Japan-Qualität wird nach Aussage von Pristovsek durch das tiefe Trimming und die Entfernung jeglicher weißer Hautlinien international weitgehend übereinstimmend als beste Qualitätsstufe beurteilt.

Ihre Kochkunst braucht jahrelange Erfahrung.

Unser Online-Bestellservice überhaupt keine.



Einfacher geht's nicht: Unter www.rewe-gvs.de können Sie alle Artikel aus unserem Sortiment per Mausclick bestellen – rund um die Uhr, wo immer Sie sind. Nützliche Tipps und Informationen gibt es gratis dazu. **REWE-Großverbraucher-Service – ganz groß bis ins Detail.**

REWE-Großverbraucher-Service
Wilhelm-Theodor-Römheld-Str. 18 · 55130 Mainz
Tel. 0 61 31/5 02-0 · kontakt@rewe-gvs.de
Info und Online-Bestellung: www.rewe-gvs.de

REWE
■ GROSSVERBRAUCHER-SERVICE

Stöver
Frische-Team