



Geflügel, Fleisch, Fisch,
Gemüse, Molkerei, Imbiss,
Tiefkühl, Wild, Non Food

„Gibt’s nicht“ gibt es
bei Niggemann nicht.

Handel für die Gastronomie und den qualifizierten Einzelhandel
Niggemann Food Frischemarkt GmbH | Speicherstraße 6-8 | 44809 Bochum
Tel. 0234-9037-00 | www.niggemann.de



Faszination Muschel

Selbstverständlich bietet der Food-Frischemarkt neben den bekannten
Miesmuscheln auch eine Vielzahl anderer Muschelsorten an, die für den
Einsatz in der anspruchsvollen Gastronomie bestens geeignet sind.
Seite 06

<p>60 Jahre Niggemann</p> <p>Wir feiern Jubiläum</p> <p>Das Event <small>Seite 12</small></p>	<p>Label-Rouge-Geflügel</p> <p>Freilandgeflügel aus Frankreich</p> <p>Spitzenqualität <small>Seite 22</small></p>

Fine Food
Krydda
Das Besondere
Seite 26

LABEL ROUGE

DAS GEFLÜGEL MIT GESCHMACK!



FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL AUS
BÄUERLICHER HALTUNG

Editorial

Eine ganz besondere Ausgabe des Pottkiekers!

Niggemann wird 60 Jahre. Ist es Ihnen auch schon aufgefallen, dass die „60“ zurzeit oft gefeiert wird? Vielleicht im ersten Moment erstaunlich, nicht so im zweiten! Damals war Aufbruchzeit; vieles hat sich bewegt. Bewegungen, die wir heute gerne ehren: beispielsweise 60 Jahre NRW oder 60 Jahre die Wochenzeitung „Die Zeit“. Schön, dass auch Niggemann auf 60 bewegende Jahre zurückblicken kann.

Wir schauen zurück, zusammen mit Ihnen, unseren Kunden: Viele gemeinsame Erlebnisse und parallele Entwicklungen verbinden uns. So mancher Kunde erzählt uns stolz, dass er von Anfang an dabei ist, andere kaufen bei uns in der zweiten und auch schon der dritten Generation. Diese langjährige Verbindung liegt uns besonders am Herzen.

Darum feiern wir gemeinsam mit Ihnen unseren Geburtstag. Jeder Mitarbeiter fühlt sich als Gastgeber – die herzliche Verbindung der Niggemannianer mit „ihren“ Kunden ist das, was mir oft von Ihnen, unseren Kunden, gesagt wird – vielleicht der entscheidende Unterschied.

Dieser Pottkieker hält Rückschau und Vorschau auf die Zukunft, die wir gerne gemeinsam mit Ihnen erfolgreich gestalten möchten. Gleichzeitig möchten wir Ihnen für die langjährige Zusammenarbeit herzlich danken. Wir sind stolz auf unsere Kunden, die uns täglich motivieren, nur das Beste zu bieten.

Ihr Herwig Niggemann



	03	Editorial und Inhalt
	04 05	Niggemann News
	06 09	Titelthema: Faszination Muscheln / Gold der Nordsee
	10 11	Kundenporträt Meerbar
	12 13	Niggemann Jubiläum
	14 15	Am Anfang war das Ei
	16 17	Niggemann Intern
	18 19	Mit dem Einkauf unterwegs
	20 21	Käse in seiner ganzen Vielfalt
	22 23	Geflügel mit Geschmack
	24 25	Niggemann Service
	26 27	Feines für Feines / Platz fürs Dessert
	28 29	Dies und das
	30 31	Rezept- und Produktvorstellung

Impressum

Herausgeber: Niggemann Food Frischemarkt GmbH, Rainer Altendeitering (verantwortlich), Speicherstraße 6–8, 44809 Bochum, Telefon 0234-9037-151 | Redaktion: Sabine Schreiber, Goltsteinstr. 73, 50968 Köln, Telefon: 0221-9388447, E-Mail: textschreiber@aol.com | Art Direction: Alexandra Kress, Gregor & Strozik Design GmbH, Brückstraße 33, 44787 Bochum, Telefon 0234-96297-0, www.gregor-strozik.de, E-Mail: kontakt@gregor-strozik.de | Fotos: Guido Anacker, Stefanie Boike

Niggemann News



Friesische Reifeprüfung

FREI NACH DEM MOTTO „WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN, WENN DAS GUTE DOCH SO NAHE LIEGT“ HAT NIGGEMANN SEINE PALETTE DER KÄSESPEZIALITÄTEN ERWEITERT: UM DEUTSCHE ROHMILCH-KÄSE DER BIOLAND-QUALITÄT AUS NORD-FRIESLAND.

Östlich von Husum liegt der Bauernhof Backensholz, der seit 1989 von Familie Metzger-Petersen nach Bioland-Richtlinien ökologisch bewirtschaftet wird. 250 Milchkühe genießen hier ein herrliches Leben. Im Sommer frische Nordseeluft auf den Klee-grasweiden rund um den Hof. Im Winter in mit Stroh eingestreuten Laufställen, in denen sie sich frei bewegen können. Für eine gute Ernährung ist ausreichend gesorgt: viele natürliche Gräser, Kräuter, saftiger Klee sowie mildes und erstklassiges Ergänzungsfutter. Ideale Bedingungen für eine sehr hochwertige Milch, die in der hofeigenen Käserei sofort frisch verarbeitet wird. Alle Backensholzer Käse sind das Ergebnis eines traditionellen Handwerks, das besonders

viel Sorgfalt und Aufmerksamkeit erfordert. Hier erhält der Käse Gelegenheit, in seiner natürlichen Rinde zu atmen und zu reifen, um dabei an Duft und Aroma gewinnen zu können. Die lokaltypische Artenvielfalt an Gräsern spiegelt sich in diesem Aroma wider und erlaubt Backensholzer Käse die Bezeichnung „lebendiger“ Käse. Die frisch gemolkene Milch bleibt roh mit allen ihren guten und natürlichen Bestandteilen. Auf Zusätze wie Salpeter, Kaliumchlorid oder andere Konservierungsstoffe wird konsequent verzichtet. Alle feinabgestimmten Rinden sind zum Verzehr geeignet und bilden mit dem jeweiligen Käsetyp eine individuelle geschmackliche Einheit. Die köstlichen Käse gelten als die Krönung aller Tafelfreuden. Unter uns gesagt: Sie sind zu jeder Tages- und Nachtzeit ein Genuss. Zu den Backensholzer Spitzenreitern im Niggemann Sortiment zählen insbesondere der Deichkäse, der Hofkäse und der Blauschimmelkäse Friesisch Blue. Darüber hinaus erfreuen sich die Spezialitäten aus Ziegenmilch sowie die Bio-Fassbutter zunehmender Beliebtheit.

Deichkäse

Dieser Käse wird nach hauseigenem Rezept und unter Verwendung natürlicher Kulturen hergestellt. Er besitzt ein typisch nussiges Aroma und hat eine feste Beschaffenheit. Seine Rinde wird mit weißem Bordeaux und speziellen Rindenkulturen gepflegt. Besonders der gereifte Laib gibt die Aromen der Region köstlich zum Ausdruck.

Hofkäse

Der Hofkäse ist ein veredelter Esrom-Typ im halbfesten Schnittbereich mit pikant-aromatischem Geschmack. Seine klassische Schlichtheit resultiert aus besonders schonender Verarbeitung der naturbelassenen Milch. Die essbare Rinde wird im Laufe einer Reifezeit von rund sechs Wochen mindestens 25-mal mit Rotschmiere von Hand gepflegt. Optimales Reifeklima garantiert eine perfekte Reifung.

Friesisch Blue

Pikant, edel, blau ...

Dieser rotgeschmierte Blauschimmelkäse besticht durch seinen unverkennbaren Geschmack nach feinen Roquefort-Kulturen. Die monatelange „Kaltreifung“ im Reifekeller fördert diesen typischen Geschmack.

Mikro-Gemüse mit Makro-Geschmack

Basil Cress, Shiso Purple, Rucola Cress oder Rock Chives – hinter diesen wohlklingenden Namen verbergen sich die außergewöhnlichen Kressekreationen des niederländischen Unternehmens Koppert Cress. Außergewöhnlich wie seine Kreationen ist auch Rob J.P. Baan, Chef des Unternehmens.

Für Niggemann Kresseexperte Röhrscheid gleichermaßen ein Visionär, Gourmet und Entertainer. „Rob J.P. Baan auf einer Messe oder bei seinen Kochdarbietungen im eigenen Gewächshaus erleben zu dürfen, ist ein Hochgenuss für die Sinne.“ Nicht zuletzt ist es auch ihm zu verdanken, dass die Firma heute weltweit führend auf ihrem Gebiet ist. Bei Niggemann finden Sie die komplette Kollektion, bestehend aus 14 verschiedenen Kressen. Jede Sorte verfügt über eine eigene Farbe, einen eigenen Geruch und Geschmack.

Lassen Sie sich überraschen, wie viele unterschiedliche Geschmäcker in so einem kleinen Mikro-Gemüse stecken. Es allein zur Dekoration und nicht für die eigentliche Zubereitung von Speisen zu verwenden, wäre glatte Verschwendung.






MEMBER OF
ICELANDIC
GROUP PLC

Vielfalt - Frische - Fantasie

Ideenstarke Konzepte mit Anspruch - für Handel, Industrie und Foodservice.








Pickenpack — Hussmann & Hahn Seafood GmbH · Lüne Rennbahn 9 · D-21339 Lüneburg
Tel.: +49 (0) 4131-987 0 · Fax: +49 (0) 4131-987 111

Faszination Muscheln

MUSCHELN GEHÖREN ZU DEN WEICHTIEREN. ES GIBT CA. 8.500 ARTEN, JEDOCH NUR EIN GERINGER ANTEIL WIRD IN DEUTSCHLAND VERZEHRT. MERKMAL DER MUSCHELN IST DAS AUS ZWEI KALKSCHALEN BESTEHENDE GEHÄUSE, DAS SCHUTZ UND STABILITÄT VERLEIHT. DIE VIELFÄLTIGKEIT AN FARBEN, FORMEN UND GRÖSSEN DER MUSCHELN FASZINIERT DIE MENSCHEN SEIT JEHER UND VERANLASST SIE, DIE SCHÖNSTEN ZU SAMMELN UND SICH MIT IHNEN ZU SCHMÜCKEN.

MUSCHELN GANZ NACH GUSTO

SELBSTVERSTÄNDLICH BIETET DER FOOD FRISCHEMARKT NEBEN DEN BEKANNTEN MIESMUSCHELN AUCH EINE VIELZAHL ANDERER MUSCHELSORTEN AN, DIE FÜR DEN EINSATZ IN DER ANSPRUCHSVOLLEN GASTRONOMIE BESTENS GEEIGNET SIND.

Austern

Kulinarisch gesehen nimmt die Auster unter den Muscheln einen besonderen Platz ein. Schon in prähistorischer Zeit war sie eine Delikatesse, die von den Römern vor ca. 2000 Jahren in geschützten Meeresbuchten gehalten wurde. Heutzutage ist Frankreich die führende Nation in der Produktion von Austern. Niggemann bietet die Ware in Körben zu jeweils 12 Stück an.

Pilger- oder Jakobsmuschel

Diese fast weißschalige beliebte Spezialität verdankt ihren Namen dem Märtyrer Apostel Jakobus. Nach der Entdeckung seines Grabes in Compostela im Jahre 820 wurde der Ort zur Wallfahrtsstätte und Jakobus zum Schutzpatron aller Spanier und Fischer. Die Muscheln, die in der Umgebung gefangen wurden, dienten den Pilgern als Nahrung.

Neuseeländische Grünschalmuscheln

Die wohlschmeckende Muschel erobert zunehmend den Weltmarkt. An vertikal im Wasser hängenden Tauen wächst sie in ca. 18 Monaten zu einer Größe von ca. 10 cm heran und gelangt dann in den Export. Auf dem deutschen Markt wird die Ware fast ausschließlich gefroren in halber Schale oder als Fleisch vermarktet.

Herzmuscheln

Ihren Namen verdanken die Mitglieder dieser Familie ihrer Form, die an ein Herz erinnert. Vertreter dieser Familie sind in allen Weltmeeren anzutreffen. Im europäischen Raum werden Herzmuscheln überwiegend in Frankreich und Italien verspeist. Die Ware wird durch Niggemanns Paris-Express direkt auf dem Großmarkt in Rungis gekauft und gelangt zweimal wöchentlich in den Food Frischemarkt.

Venusmuscheln

Die Familie der Veneridae besteht aus über 500 Arten und ist nahezu in allen Meeren anzutreffen. Vielfach wird die Muschel in Europa roh verzehrt, sie kann aber auch gegart zubereitet werden. Auch diese Muschel gelangt direkt vom Pariser Großmarkt über Niggemann in die Küche des Gastronomen.

Schwertmuscheln

Bei den Mitgliedern dieser Familie sind die Schalen schmal und länglich und erinnern in ihrer Form an eine Messerschneide. Ihr Fleisch, das auch roh gegessen wird, ist, mit Butter und Knoblauch gedünstet, eine wahre Delikatesse. Die schwer zu fangende Rarität reist ebenfalls mit dem hauseigenen Paris-Express nach Bochum.



Gold der Nordsee

MIESMUSCHELN – EINZIGARTIGER BODENSCHATZ, TEIL DES BIOSYSTEMS WATTENMEER UND EINE GESUNDE DELIKATESSE. EIN HOCHWERTIGES NAHRUNGSMITTEL, DAS MINERALSALZE, EISEN, EIWEISS UND DIE VITAMINE A, B, C UND D LIEFERT. NOCH DAZU FETTARM UND LEICHT VERDAULICH.

DIE SAISON IST ERÖFFNET! AUCH 2006 KÖNNEN SIE SICH BEI NIGGEMANN WIEDER VORZEITIG AUF DIE FANGFRISCHEN WEICHTIERE FREUEN. FRISCH, WÜRZIG UND SO GESUND WIE EIN URLAUB AN DER NORDSEE – „UNSERE MUSCHELN SIND ABSOLUT FRISCH UND VON EXZELLENTER QUALITÄT“, SO FOOD FRISCHEMARKT-EINKÄUFER JÖRG HARTMANN.

Gestern noch im Wattenmeer, heute in Bochum

Sobald die Muscheln die marktreife Größe erreicht haben, werden sie geerntet und ins Versandzentrum gebracht. Dies geschieht natürlich nur nach vorheriger Freigabe der Fanggebiete durch die Veterinärkontrolle. Am späten Nachmittag oder abends kommen die Muscheln auf dem Festland an und werden dann das erste Mal gespült und zum Entsanden „unter Wasser“ gesetzt.

Dabei sind sie ständig geöffnet, und durch das fließende Wasser wird der Sand aus der Muschel herausgespült. Je nach Jahreszeit dauert das Entsanden im Winter ca. 12, im Sommer ca. 6 Stunden.

Sofort am nächsten Morgen werden die Muscheln weiter bearbeitet: von Byssusfäden, Pocken etc. befreit und handelsüblich verpackt.

Nach dem Verpacken findet die Feinkommissionierung im Kühlhaus statt, und die Ware verlässt das Werk. Innerhalb von 16 bis 24 Stunden ist sie bei Niggemann in Bochum.

Das kann auch Jörg Hartmann bestätigen: „Die sorgfältige Verarbeitung und die geschlossene Kühlkette vom Fang bis zu unserer Haustür sind ein Garant für tägliche Frische und beständige Qualität.“

Schön in Schale geschmissen

Wie immer bieten wir Ihnen unsere Muscheln in 10-kg-Jutesäcken und in versiegelten 2-kg-Kunststoffschalen an; echte Frischetresore, tropf- und geruchsfrei, kompakt und stapelbar. So bleibt die Ware länger frisch, die Bevorratung wird erleichtert, und eine attraktive Warenpräsentation im Handel ist gesichert.

Auch auf eine bekannte Größe brauchen Sie nicht zu verzichten: die Super-Sortierung (60–70 Stück per Kilogramm) mit einem extrem hohen Fleischanteil (220–260 g per Kilogramm).

Darf es ein bisschen mehr sein? Auf Wunsch sind auch größere Muscheln wie Imperial und Jumbos jederzeit lieferbar.

IST DIE MIESMUSCHEL MIES?

NEIN, DENN IHR „VORNAME“ KOMMT VOM MITTELHOCHDEUTSCHEN WORT „MIES“= MOOS. DIES BERUHT DARAUF, DASS SIE BRAUNE FÄDEN SPINNT (BYSSUSFÄDEN), DIE WIE MOOS AUSSEHEN. DIESE WERDEN VON EINER AM FUSS BEFINDLICHEN DRÜSE AUSGESCHIEDEN UND MIT DER FUSSSPITZE FESTGEHEFTET. MIT HILFE DER FÄDEN KANN SIE SICH GEGEN VERDRIFTUNG SCHÜTZEN UND SICH AUS DEM SCHLAMM HERAUSZIEHEN, DEN SIE DURCH IHRE EIGENE FILTERTÄTIGKEIT ANSAMMELT.

Exportschlager Miesmuschel

Diese Muschelsorte wird zwar in vielen Teilen der Welt gezüchtet, doch in großem Rahmen nur in Europa. Insgesamt etwa 300.000 Tonnen kommen pro Jahr auf den Markt und werden in aller Herren Länder exportiert. Holländische Miesmuscheln sind zu einem Qualitätsbegriff geworden – nicht zuletzt durch konsequente staatliche und freiwillige Gesundheitskontrollen.

Auf Muscheln aus Dänemark verzichten wir konsequent. „Sie sind zwar günstiger, aber haben meist auch einen höheren Bruchanteil“, so Jörg Hartmann.

Man erntet, was man sät

Die Muschel braucht ca. 2–3 Jahre, bis sie eine konsumreife Größe erreicht hat. Wie lange genau, hängt dabei von vielen Faktoren ab. Die festgelegte Schonzeit gilt beispielsweise im schleswig-holsteinischen Wattenmeer vom 15. April bis 1. Juli jeden Jahres. In dieser Zeit geben die Muscheln ihre Larven/Eier ab. Nochmals 6–8 Wochen vergehen, bis sie so weit angewachsen sind, dass die Muschelbauern sie mit den Schiffen auffischen können. Das ist der Beginn der Saatfischerei.

Die „Saat“, die sich im Wattenmeer wegen der Meeresströmung oft an bekannten Stellen absetzt, wird dann aufgefischt und auf festgelegte Bezirke, auch Kulturen genannt, verbracht. Ist die richtige Kultur für das optimale Wachstum der Muscheln gewählt, kann die Delikatesse der Nordsee geerntet werden.

Jetzt noch der richtige Sud

Unsere Muscheln sind küchenfertig und praktisch sandfrei. Kurz noch einmal mit klarem Wasser abspülen, und dann sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Ob im klassischen Gemüsesud, gereicht mit Schwarzbrot, eingetaucht in einen mediterranen Weißweinsud, gratiniert, oder wie in Belgien sehr beliebt: schön scharf mit Pommes, als Beilage – dem vollendeten Muschelgenuss steht nichts mehr im Wege.

WAS IST MIT MUSCHELN, DIE SCHON BEIM KAUF OFFEN STEHEN?

DIE ALTE WEISHEIT, DASS OFFENE MUSCHELN TOT SIND, STIMMT HEUTE NICHT MEHR. MUSCHELN STEHEN IN DER NATUR OFFEN. SIE SCHLIESSEN SICH NUR BEI GEFAHR. DESHALB EMPFEHLEN WIR DEN KLOPFTEST: WENN SIE DIE MUSCHEL ETWAS ZUSAMMENDRÜCKEN ODER MIT EINEM LÖFFEL DAGEGEN KLOPFEN, SOLLTE SICH EINE OFFENE MUSCHEL WIEDER SCHLIESSEN. GESCHIEHT DAS, IST DIE MUSCHEL LEBENDIG UND ZUM UNMITTELBAREN VERZEH R GEEIGNET.

HANNA Premium-Qualität:

Hergestellt aus frischer Rohware

Handfiletiert

Reduzierter Salzgehalt

Ohne Geschmacksverstärker

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN

Boker Straße 41 33129 Delbrück
Tel: 05250 / 5107-0 Fax 05250 / 5107-43
www.hanna.de

Meerbar: Mehr genießen, erleben und sehen



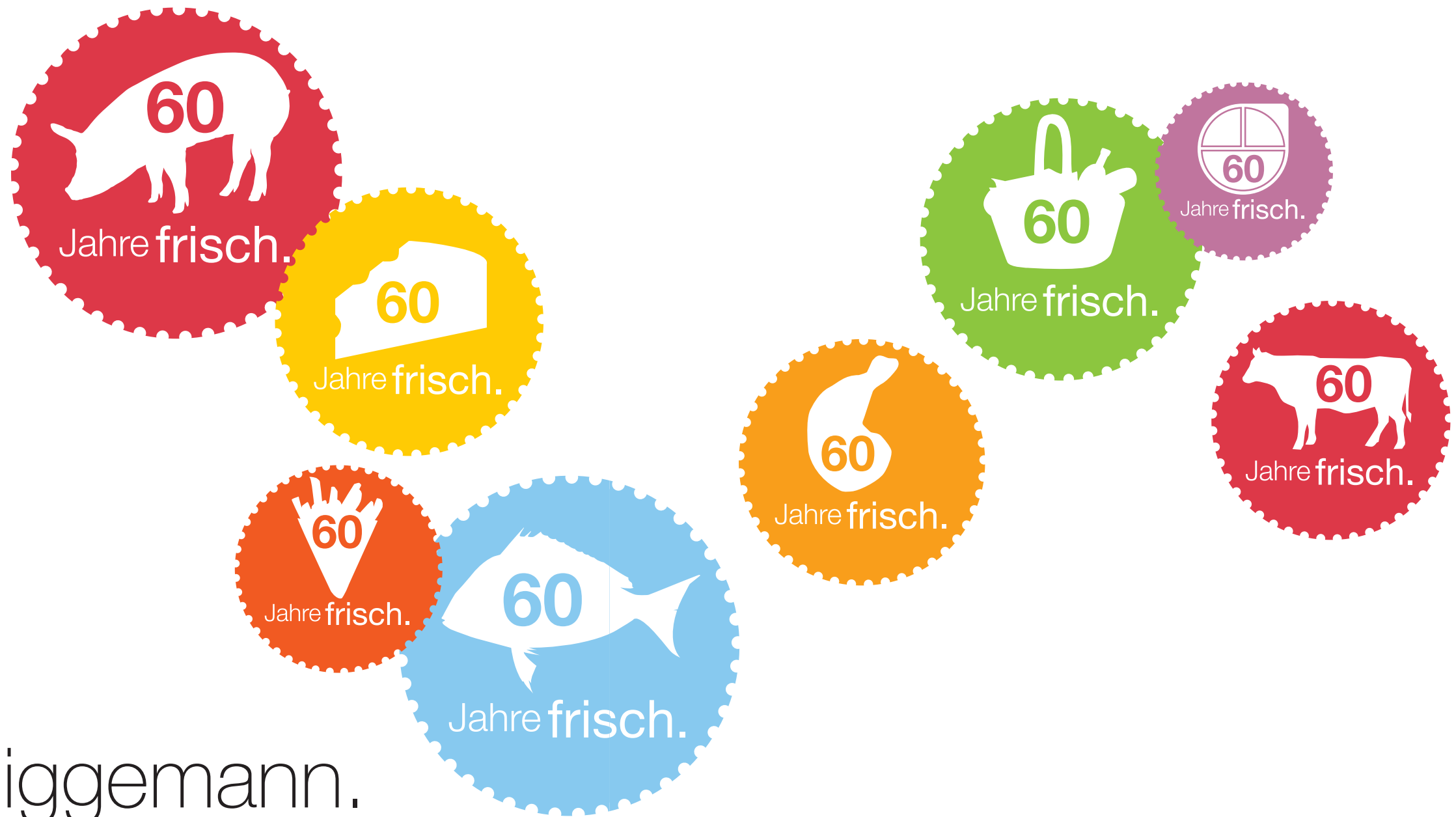
MEERBAR
NEUER ZOLLHOF 1
IM MEDIENHAFEN
40211 DÜSSELDORF
0211-3398410
INFO@MEERBAR.DE
WWW.MEERBAR.DE

SIE KAM, SAH UND SIEGTE. SEIT SEPTEMBER 2005 IST DER DÜSSELDORFER MEDIENHAFEN UM EINE KULINARISCHE ADRESSE REICHER: DIE MEERBAR, VON BEGINN AN EINE DER ANGESAGTESTEN ADRESSEN DER STADT. UNTER DEM MOTTO „MEERESFRÜCHTE NEU ERLEBEN. MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN“ ZAUBERT DAS CIRCA 30-KÖPFIGE TEAM RUND UM KONSTANTIN KARABATZIAKIS UND WANG ZHEN KUN EINE MEDITERRANE, EXPERIMENTIERFREUDIGE KÜCHE IN EINEM AUSSERGEWÖHNLICHEN AMBIENTE.

Das Restaurant mit separater Lounge befindet sich im roten Gebäude des berühmten Gehry-Komplexes im Düsseldorfer Medien-Hafen mit Außenterrasse und Blick auf das Hafenbecken. Den Gast erwartet eine stilvolle, geradlinige und moderne Architektur, geprägt durch gewischte Betonböden, massive Holztische und schlichte, komfortable in warmem Rot gehaltene Polsterstühle. Ethnoartige Beleuchtungskörper, rohe Pflanzgefäße aus Stein sowie Säulen, die in moderne, atemberaubende Swarovski-Lüster münden, unterstreichen den multikulturellen Stil, der auch die geschmackliche Vielfalt der Küche auszeichnet. Ob ausgesuchtes Fingerfood im Lounge-Bereich oder kreative Küche im Restaurant, Küchenchef Hendriks und Restaurantleiterin Apicella sorgen dafür, dass nur Frisches auf den Teller kommt und stilvoll serviert wird. „Unsere Küche hebt sich dadurch ab, dass unsere Gäste immer wieder neue Kreationen entdecken können“, so Hendriks, „bei uns gibt es keine Wiederholungen, wir interpretieren unsere Gerichte immer wieder neu.“ So kreiert das neunköpfige Küchenteam beispielsweise Kombinationen wie Sardinen- und Makrelenfilets an mediterranem Gemüse, schenkt gebratenen Garnelen an Koriander-Glasnudelsalat einen asiatischen Touch und veredelt das halb rohe Thunfischsteak mit Mangoldgemüse, Serranoschinken und Polenta. Und wer nicht auf Fisch steht, findet in frischen Salatkompositionen, ideenreichen Nudelvariationen

oder perfekt inszenierten Fleischgerichten die besondere Gaumenfreude. Jeden Tag wird die Meerbar von Niggemann beliefert. „Wir bestellen morgens und erhalten mittags unsere frische Ware, die wir abends verkaufen. Bei uns ist nichts älter als einen Tag!“ Küchenchef Hendriks setzt auf die Produkte des Food Frischemarktes und genießt die Vorteile des reibungslosen Lieferservice. Das Gastronomie-Konzept Meerbar kommt an. Bereits zur Eröffnung war die Location bis auf den letzten Platz besucht, und an ihrer Beliebtheit hat sich innerhalb des ersten Jahres nichts geändert. Eine Reservierung ist dringend zu empfehlen, am Wochenende auch gerne mal ein bis zwei Tage im Voraus. „Wir bemühen uns immer, keine 100%-Reservierung vorzunehmen, um auch spontanen Gästen die Möglichkeit bieten zu können, bei uns zu speisen“, sagt Restaurantchefin Apicella, „am Wochenende ist das jedoch leider kaum zu realisieren.“ Gleiches gilt für den Bar- und Loungebereich, der sich auch separat vom Restaurant als Szenetreff entwickelt hat. Wechselnde DJs vor Ort schaffen die perfekte Clubatmosphäre und drehen die Musik auf, sobald der offizielle Dinnerteil abgeschlossen ist. So schließen sich die Türen der Meerbar am Wochenende gerne erst nach vier Uhr morgens. Einem kulinarischen und gleichzeitig langen, ausgelassenen Abend steht hier nichts im Wege. Die Meerbar überzeugt durch das gewisse Mehr.





60 Jahre Niggemann. Wir feiern Jubiläum.



Am Anfang war das Ei

ENTWICKLUNG GESTERN BIS HEUTE

ACHT MEILENSTEINE KENNZEICHNEN DEN WEG DES UNTERNEHMENS NIGGEMANN DER LETZTEN 60 JAHRE. MACHEN SIE MIT UNS EINE KLEINE ZEITREISE VON DER NACHKRIEGSZEIT BIS HEUTE.

Keine halben Sachen

Im Sommer 1946 gründete Werner Niggemann seine eigene Firma. Er war 26 Jahre und voll und ganz auf „Unternehmer“ eingestellt. „Bochum, ich komm aus dir“ war sein Fundament, Mut zum Risiko und ständiger Tatendrang seine Devise. Er wollte 100 %. Somit war es von Anfang an „fifty-fifty“-Partnerschaft zusammen mit seiner Frau Gertrud. Gemeinsam bauten sie das Unternehmen auf. Mit Eierimporten von Hendrik Grijsen in Bredevoort/Holland ging es los.

Bochum, ich bleib bei dir

Zunächst war Oeding an der holländischen Grenze der Firmensitz des jungen Unternehmens. Doch schon 1950 führte der Weg zurück in die alte Heimat. Familiäre Bindungen seit 200 Jahren prägen. Also wurde wieder Bochum der Mittelpunkt. Der Bochumer Großmarkt, heute das Gelände der Fiege-Brauerei, war der erste Standort des Großhändlers Werner Niggemann. Schon in kurzer Zeit wurde eine kleine Holzbude zu eng, man baute ein eigenes festes Gebäude für Lager und Büro. Das Sortiment wurde um Geflügel erweitert. Damit war die Frage gelöst, was zuerst da war, die Henne oder das Ei ...

„Ich hab da ‘n Geheimtipp!“

Schnell erkannte Werner Niggemann, dass der Großmarkt keine Zukunft hatte. Bochum-Hofstede war angesagt. Dort eröffnete der erste deutsche C&C-Markt mit sensationellem Erfolg. Aus ganz Westfalen, aus dem Rheinland kamen die Kunden zur Ratio. So kaufte Werner Niggemann 1957 gegenüber ein Grundstück von einem Hektar – viel zu groß für jemanden, der bis dato einen Betrieb auf 70 m² Fläche am Großmarkt unterhielt.

Die Halle wurde gebaut – unermesslich viel Platz hatte man. Schon bald ging das Konzept auf. Kunden von weit her kamen nach Bochum zum neuen Geheimtipp für das beste Geflügel weit und breit. Bald musste der „viel zu große“ Bau erweitert werden.

Unbegrenzte Möglichkeiten

Es war im Februar 1958, als eine Gruppenreise der deutschen Geflügelimporteure Werner Niggemann in die USA brachte. Neue Anregungen und Visionen für die Zukunft seines Geschäfts taten sich auf. Schnell orderte er dort die besten Puten – damals absolutes Neuland für den deutschen Konsumenten, er kaufte die Hähnchen in bester Qualität, direkt aus den USA. Das Ergebnis: eine neue Dimension von Geflügelumsatz und -verzehr.

Schnell profilierte sich Niggemann als kompetenter Geflügelimporteur, und schon bei der Eröffnung des Neubaus an der Speicherstraße wurden die ersten Ladungen kalifornischer Puten für das Weihnachtsgeschäft 1958 gehandelt. Fast hätte sich Werner Niggemann damals entschieden, in die USA auszuwandern, so empfand er das Land der unbegrenzten Möglichkeiten ...

Ein zweites Standbein

Die Großküchentechnik kam. Mehrere USA-Reisen zeigten Werner Niggemann, wie dort die Gastronomie funktionierte. So lag es auf der Hand, die Technik der dortigen Gastronomie nach Deutschland zu holen: Die besten Hähnchengrills aus den USA wurden importiert – 1964 kamen die ersten per Luftfracht in Frankfurt an. Von da an war Niggemann nicht nur Importeur-Großhandel für Geflügel, sondern auch für die dazu passenden Maschinen. Was klein begonnen hatte, entwickelte sich schnell zum „zweiten Standbein“ des Unternehmens.

Der erste Computer

Gertrud Niggemann hielt immer die organisatorischen Fäden in der Hand. So war es maßgeblich ihre Entscheidung, bereits 1966 den ersten Computer für die Fakturierung anzuschaffen. Der Anlass: Die neue Mehrwertsteuer am 1.1.1966. Wieder galt das Grundprinzip des Unternehmens: Moderne Technik, wo immer verfügbar, sollte die Arbeit erleichtern und die Qualität sichern. Computertechnik und Kühltechnik – zwei Beispiele für die unternehmerische Einstellung, immer ganz vorn zu liegen.

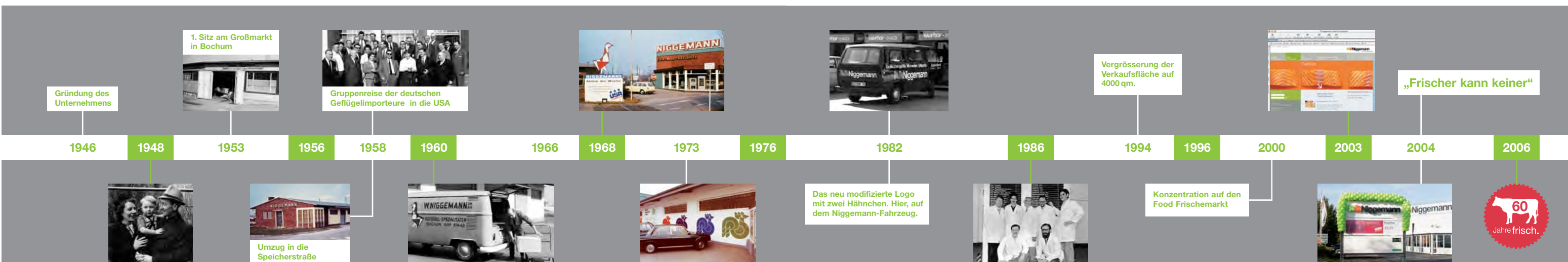
Generationswechsel

1971 bestand das Unternehmen bereits 25 Jahre. Die Zeit für Herwig Niggemann war reif. Nach abgeschlossener Lehre und Studium trat der Älteste von drei Kindern in die Fußstapfen seiner Eltern. Relativ früh gab die erste Generation die Zügel aus der Hand und überließ ihm, die Geschicke des Unternehmens weiterzuentwickeln. Die Essbelange der Konsumenten – das war die Richtung, an die sich Niggemann

immer stärker orientierte. Sozusagen alles, was frisch war, gehörte nun zur Palette für den Einzelhandel, aber auch für die immer stärker werdende Gastronomie. Neue Trends wurden zeitgleich bei Niggemann und bei den Kunden umgesetzt. Der Lebensmittelgroßhandel war immer ganz vorn, wenn Neues zu entdecken war. Konsequenter kamen daher Sortimente wie Frischfleisch, Frischgemüse und frischer Fisch in Abständen von je 10 Jahren dazu. „Die zeigen den Trend“, sagte mal ein Kunde. Und Niggemann übernahm das gleich in sein Versprechen. „Alles Gute für die Küche“ war die zweite Leitlinie.

Neue Wege in die Zukunft

Der Verkauf des Unternehmenszweigs Großküchentechnik und die Konzentration auf den Frischegroßhandel erfolgten gleichzeitig im Jahr 2000. Ähnlich wie Niggemann hatten es damals auch andere Unternehmen gemacht: weg von der Diversifizierung, zurück zur „Kernkompetenz“, hieß es. Und Niggemann baute diese Kernkompetenz systematisch neu auf. Ein wichtiger Schritt in die Zukunft war das neue Großhandelskonzept des Niggemann Food Frischemarktes; ein neuer Wahlspruch zeigte den Anspruch: „Frischer kann keiner“. Das ist vor allem Selbstverpflichtung – die Mission und Vision von Niggemann. Zukunft hört nie auf! Niggemann hat die neuen Weichen kürzlich gestellt: Das hochspezialisierte Lebensmittel-Großhandelsunternehmen mit starker Importkompetenz aus ganz Europa und weltweit setzt es sich zum Ziel, ganz vorne bei der Trendentwicklung mitzuwirken. Gemeinsam mit unseren Kunden im hochqualifizierten Einzelhandel und in der qualitätsbewussten Gastronomie. Dieser Spruch ist nicht von Niggemann, aber er gilt für uns alle: Es gibt viel zu tun, packen wir es an.



Niggemann Intern: Wir gratulieren



KARLA HELMCKE, EIN GENUSSMENSCH,
EINE VIELSEITIGE FRAU UND EINE TOLLE
EINKÄUFERIN

Ein schöner Zufall seit 25 Jahren

Im August 1980 begann Karla Helmcke ihre Ausbildung als Groß- und Außenhandelskauffrau. Jedoch nicht bei Niggemann, sondern bei Flake, damals Speicherstraße 4–8, heute eines der Niggemann Gebäude. Doch die Firma wurde verkauft und auf den unkonventionellen Tipp einer Kollegin: „Da drüben ist doch Niggemann, frag doch mal nach!“ bewarb sich Karla Helmcke und bekam am 3. September 1981 ihren Ausbildungsplatz.

Die ersten 18 Jahre ihrer Karriere war sie in der Finanzabteilung beschäftigt. Vor 4 Jahren kam der Wechsel in den Einkauf, ein Schritt, der sie in jeder Hinsicht motiviert hat.

„18 Jahre habe ich das Geld reingeholt, jetzt

gebe ich es gerne aus“, sagt sie lachend. Dabei kommt kein Zweifel auf, mit welchem Bewusstsein sie es tut. Lebensmittel sind für sie „Mittel zum Leben“, und sie begegnet ihnen mit viel Achtung. Der Job im Einkauf macht ihr großen Spaß. Er ist lebendiger, denn sie steht im ständigen Austausch zwischen Lieferanten und Verkäufern. Ihr persönliches Steckenpferd: Produkte aus Italien. Grund genug für sie, die Sprache selbst zu lernen.



RALF PAMP IST VON SEINEM BERUF
NACH WIE VOR BEGEISTERT UND DAS
NIGGEMANN TEAM VON IHM

Seit 25 Jahren in der Familie

„Auslieferungsfahrer gesucht“ – auf diese Stelle bewarb sich Ralf Pamp vor 25 Jahren bei Niggemann und wurde eingestellt.

Der gelernte Maler und Lackierer war froh über die neue berufliche Herausforderung, noch dazu war ihm Niggemann ein Begriff. Sein Onkel war dort Kunde. „Er hat ein paar warme Worte für mich eingelegt, und schon war die Sache klar“, beschreibt Ralf Pamp seinen Einstieg und fügt hinzu: „Ob Kunde oder Mitarbeiter, wir sind eben alle eine große Familie – das verbindet.“

Die ersten drei Jahre war er als Auslieferungsfahrer unterwegs, danach bekam er seine feste

Verkaufstour. Einen Job, den er sehr mochte. „Ich war sehr selbstständig, betreute meine Kunden persönlich und schloss viele Freundschaften.“ Passend zum neuen Jahrtausend kam auch für ihn eine Wende: der Wechsel zum stellvertretenden Warenannahmeleiter. Seit sechs Jahren weiß er Bescheid über das, was ankommt: „Ob Warenannahmekontrolle, Qualitätskontrolle oder Qualitätssicherung, der Job fordert viel Verantwortung und bietet genauso viel Abwechslung. Genau das Richtige für mich.“

Herzlichen Glückwunsch

Wir gratulieren Manuel Lieber und Ramazan Colak zum erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann und freuen uns sehr, dass sich beide dazu entschlossen haben, im Unternehmen zu bleiben. Manuel Lieber hat sein neues Tätigkeitsfeld im Bereich Auslieferung gefunden, und Ramazan Colak verstärkt die Fischabteilung.

Die beiden sind zwei herausragende Beispiele dafür, dass die Ausbildung bei Niggemann nicht ins Nirwana führt, sondern den Weg ins Unternehmen ebnet. „Wir tun alles dafür, eine Top-Basis für eine Top-Ausbildung zu schaffen“, so Walter Bonsberger, Verkaufsleiter und zuständig für Personalwesen. Großer Wert wird darauf gelegt, dass Niggemann Azubis während ihrer gesamten Ausbildungszeit von drei Jahren konsequent gefördert werden: durch kompetente Abteilungsleiter, die mit Spaß und Engagement fundiertes Wissen weitergeben, und eine Vielzahl an externen Weiterbildungsmöglichkeiten.

„Niggemann ist schon etwas Besonderes, bestätigt Ramazan Colak, „ich kenne kein Unternehmen, in dem Azubis so viel Zeit und soziale Einstellung entgegengebracht werden.“ Und Manuel Lieber ergänzt: „Es ist eben keine Ausbildung wie jede andere. Ob beispielsweise Bücher oder Arbeitskleidung, es wurde für alles gesorgt. Das Schöne ist: Hier hat man nach seiner Ausbildung eine echte Chance, übernommen zu werden. Nach Möglichkeit werden auch da individuelle Wünsche erfüllt.“ In jeder Abteilung arbeitet ein ehemaliger Azubi heute in einer Führungsrolle, kein schlechter Schnitt, wenn man sich die heutige Arbeitsmarktsituation ansieht.

Herzlich willkommen

Dieses Jahr freuen wir uns über drei neue Auszubildende zum Groß- und Außenhandelskaufmann. Wir wünschen Pietro Vicari, Matthias John und Chian Sevis viel Erfolg und natürlich auch Spaß bei ihrer Ausbildung in unserem Hause.

NEBEN DEM BERUFSBILD „GROSS- UND AUSSENHANDELSKAUFMANN/-KAUFFRAU“ BILDET DER FOOD FRISCHEMARKT AUCH FÜR DEN BERUF DES „FACHLAGERISTEN“ / DER „FACHLAGERISTIN“ UND DES „BÜROKAUFMANN / DER „BÜROKAUFFRAU“ AUS.



Grazie, tesekkür ederim, äfcharisto, danke Reinhold Müller

Reinhold Müller kennt alle, und alle kennen Reinhold Müller. Kein Wunder! Mit über 41 Jahren Firmenzugehörigkeit ist er der dienstälteste Mitarbeiter bei Niggemann. Im Dezember geht er in seinen wohlverdienten Ruhestand. Wir gönnen es ihm, wir werden ihn vermissen, und wir danken ihm für seine langjährige Treue. Wer wird jetzt mit Witz und Charme Kunden persönlich und mit Handschlag in ihrer Landessprache begrüßen? „Macht nicht so viel Wind um mich!“ Reinhold Müller stellt sich nicht gerne in den Mittelpunkt. Könnte er aber, denn er hat viel für das Unternehmen getan. Der gelernte Maurer begann 1965 als Hilfskraft bei Niggemann. In Abendkursen machte er seinen Kaufmann und arbeitete sich vom stellvertretenden Schichtführer bis zum Verkaufsleiter hoch. Reinhold Müller kennt nicht nur alle seine Kunden, alle Produkte, er kennt auch jede Schraube im Unternehmen. Jede der vier Bauphasen während 1972 und 2004 hat er mitgeplant, begleitet und in vielen Tages- und Nachtschichten selbst Hand angelegt. Auch das Niggemann Mitarbeiter-Ferienhaus am Edersee hat er 1966 mit erbaut und alle Reparaturen selbst ausgeführt.

„Ich bin so etwas wie die gute Fee“, sagt er mit einem sympathischen Grinsen, „ich habe meine Augen überall, helfe, wo ich helfen kann.“ Schließlich ist ihm viel daran gelegen, dass die Kunden nur den besten Eindruck bekommen und sich wohlfühlen. Darin liege sein persönlicher Erfolg und auch der des Unternehmens. Den Umgang mit seinen Kunden beschreibt er als respektvoll und fair. Mit den meisten duzt er sich. Veranstaltungen und Kundenbesuche sieht er als angenehme Pflicht, und er ist immer noch überall präsent. Mit Herrn Niggemann verbindet ihn ein sehr gutes Verhältnis, Reinhold Müller schätzt dessen weitblickende Art und genießt das gegenseitige Vertrauen. Auf die Frage, ob er sich auf seinen Ruhestand freut, antwortet er mit einem klaren „Ja“. Nach über 40 Jahren, die er als erfolgreiche und tolle Jahre bezeichnet, sei es an der Zeit, etwas kürzer zu treten. Das Wohl des Hauses Niggemann wird ihm aber immer am Herzen liegen. Für Niggemann wird er unvergesslich bleiben.

Mit dem Einkauf unterwegs

Eine italienische Reise



Parmaschinken – von der Geburt bis zur Krönung

„Das war wieder der Beweis dafür, dass ich einen Traumjob habe.“ Karla Helmcke ist begeistert. Begeistert von ihrem Besuch bei Pio Tosini, einem der meistgefragten und glaubwürdigsten Hersteller des Parmaschinkens. Zusammen mit Niggemann Verkäufer Massimiliano Bussi machte sie neben ihrem Besuch auf der Cibus einen Abstecher ins Parma-Tal Langhirano, dem Ort, an dem der Schinken „Tre Ghiande“ der Firma Pio Tosini hergestellt wird.

Traumhaft allein die Lage der Produktionsstätten. Inmitten von sattem Grün gelegen, vermitteln sie fast das Gefühl von Urlaub. Betritt man die heiligen Hallen, wird eines sofort klar: Hier wird höchster Wert auf Sauberkeit und Hygiene gelegt. „Und dann dieser Duft“, schwärmt Massimiliano Bussi, „das ist Italien, wie ich es liebe.“ Nach einer herzlichen Begrüßung durften sich Karla Helmcke und Massimiliano Bussi von der Geburtsstunde bis zur Krönung des Schin-

kens selbst ein Bild machen. Für beide ein unvergessenes Erlebnis, das auch durch die gute Bindung zwischen den Unternehmen Niggemann und Tosini geprägt wurde. „Wir arbeiten seit über 10 Jahren mit Tosini zusammen und haben einfach die gleiche Unternehmensphilosophie“, erklärt Karla Helmcke, „das schafft ein echtes Vertrauensverhältnis.“

Parmaschinken: Natur pur – die Geburt

Das Besondere des Parmaschinkens liegt schon in der Auswahl der Schweine, die ausschließlich aus genau definierten Regionen Mittel- und Norditaliens kommen und dort in lizenzierten bäuerlichen Betrieben geboren und aufgezogen werden. Hier wachsen sie nach den Vorgaben des Konsortiums auf. Eine Codierung der Jungtiere ermöglicht eine Züchteridentifikation und benennt den Geburtsmonat der Schweine. Die Tiere werden mit qualitativ hochwertiger Nahrung aus Mais, Gerste und Molke aus der Parmesankäse-Produktion gefüttert.

Auch die Schlachtung bzw. ihr Zeitpunkt unterliegt genauesten Bestimmungen. Es kommen nur Schweine in Betracht, die älter als neun Monate sind und mindestens 150 kg auf die Waage bringen. Ein frischer Schweineschlegel wiegt zwischen 12 und 15 kg.

Das richtige Quantum Salz

Der Salzmeister reibt sparsam dosiertes Meersalz mit den Händen ein – vor allem auf die Fleischseite und rund um die hervorschauende Gelenkkugel des Hüftknochens. Im Vergleich zu anderen Schinken ist die Menge des verwendeten Salzes beim Parmaschinken gering. So entsteht sein typisch mildes Aroma.

Die Reifung

Parmaschinken darf laut EU-Bestimmungen nur in Parma hergestellt werden. Der Reifeprozess eines Prosciutto di Parma dauert mindestens 12 Monate. Zunächst wird der Schlegel gesalzen. Anschließend liegt er 100 Tage in einem Kühlraum, bis die Keule die richtige Menge Salz aufgenommen hat. Der Schinken verliert dabei allmählich an Gewicht und Feuchtigkeit. Dann folgt das Abwaschen der Keule. Erst jetzt beginnt der eigentliche Reifeprozess: Die Lufttrocknung in speziellen Reifehallen mit langen, einander gegenüberliegenden Fenstern.

PARMASCHINKEN IST EIN REINES NATUR-PRODUKT.

ZUR HERSTELLUNG WERDEN NUR VIER DINGE BENÖTIGT:

- EINE FRISCHE SCHWEINEKEULE
- MEERSALZ
- DAS AUSSERGEWÖHNLICHE KLIMA DER REGION RUND UM PARMA
- EINE AUSGIEBIGE REIFEZEIT



Dabei streicht die würzige Luft des Apennin durch die Hallen und sorgt für feinsten Schinkengeschmack. Zwischendurch wird die Fleischseite des Schinkens mit einer Paste aus Schmalz und Salz bestrichen. Dieses sogenannte „Einschmalzen“ schützt die Schinken vor zu starkem Austrocknen. Die Schinken hängen in den Hallen, bis Reifegrad, Qualität, Farbe, Geschmack und Aroma vollends ausgeprägt sind.

Die Krönung

Der entscheidende Moment kommt! Der Prüfer des Istituto Parma Qualità, einem unabhängigen Kontrollorgan, bestimmt den Reifegrad und die Qualität des Schinkens mit einer Nadel aus Pferdeknöchel, die er in 5 genau festgelegte Punkte sticht. Nur wenn der Schinken diese Prüfung besteht, wird ihm das Markenzeichen, die Krone, eingebrannt. Sie ist das Gütezeichen und garantiert den milden Geschmack, die kupferrote Farbe und den unverwechselbaren würzigen Duft eines Prosciutto di Parma.

Die Rückverfolgbarkeit

Die Krone ist Garant für die Echtheit des Parmaschinkens. Nur die Inspektoren des unabhängigen Istituto Parma Qualità sind berechtigt, den Brandstempel aufzudrücken. Unterhalb der Krone befindet sich der Identifikationscode des Herstellers. Jedes Stadium der Schweineaufzucht wie auch der Herstellung des Schinkens kann zurückverfolgt und überprüft werden. Dokumentiert wird dies nicht zuletzt durch die Angaben auf der Verpackung bzw. auf dem Stempel, die Rückschlüsse auf den Hersteller des Parmaschinkens ermöglichen.

Messesplitter Cibus Parma

Italien sehen, riechen und schmecken. All das erwartete Karla Helmcke und Massimiliano Bussi vom 4. bis 7. Mai 2006 in Parma. Die „Cibus“ ist neben der „Anuga“ in Köln und der „Sial“ in Paris eine der bedeutendsten Nahrungsmittelmessen im europäischen Raum. Die riesige Messe hat sich im Laufe der Jahre zu einer wahren Drehscheibe des internationalen Lebensmittelhandels etabliert. 2.000 Aussteller aus 21 verschiedenen Ländern präsentierten in Parma ihre Produkte und informierten sich über die neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelbranche.

„Effektiver kann man auf einer Messe nicht arbeiten“, so Karla Helmcke, „in 6–7 Hallen findet man alles, was das Einkäuferherz begehrt, und kann sofort den persönlichen Kontakt zu den Produzenten herstellen. Inspiration pur!“ Auch hier war der Besuch des Tosini-Standes ein kulinarisches Vergnügen. Neben dem Tre Ghiande überzeugte der Hersteller mit neuen Schinken und Wurstspezialitäten wie beispielsweise dem Culatello-Schinken, einem birnenförmigen Kernstück aus dem Bein. Auch für unsere Eigenmarke Finefood sind Karla Helmcke und Massimiliano Bussi auf

den Geschmack gekommen: feine Pastavariationen, wie frische Ravioli mit Steinpilzfüllung, schwarze Linguine oder handgefertigte Tortelloni aus extra dünnem Teig, ergänzen seit der Cibus das Pasta-Sortiment. Einfach köstlich und im Trend: ausgefallene Sugos wie Salsa Bruschetta, Olivenpaste, Pilz- oder Trüffelcreme. Auch eine neue Pesto-Linie wird in Zukunft Genießerherzen höher schlagen lassen. Letztlich fanden sie bei Coppini eine Auswahl erstklassiger Olivenöle, die ihre Erwartungen erfüllte.

HIER ZWEI PRODUKTVORSTELLUNGEN, DIE BALD IN ALLER MUNDE SEIN WERDEN

Olivenöl extra vergine „de' Coppini“

Gewonnen aus sortenreinen sizilianischen Novellara-Oliven im optimalen Reifegrad. Um die Qualität des Produktes zu gewährleisten, werden die Oliven von Hand gepflückt und innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte gepresst. Das ermöglicht, den Säuregehalt dieses Öles mit weniger als 0,34% deutlich unter dem zulässigen Höchstwert von 1% für kaltgepresstes natives Olivenöl extra zu halten.

ORGANOLEPTISCHE KLASSIFIKATION: intensiv fruchtig

DUFT: intensiv nach Olive

GESCHMACK: lebhaft mit intensiver Frische und pikanten Noten nach reifer Tomate im Ausklang

EMPFEHLUNG: zu Bruschetta, zu Salmoriglio (Sauce zu gegrilltem Fisch), zu Caprese (Mozzarella, Tomaten und Basilikum)

Olivenöl extra vergine „Antico Orcio della Casa“

Ländlich, echt und direkt; mit einem Duft, der zum Probieren einlädt, und einem reinen und angenehmen Geschmack, der Tradition und Kultur ausdrückt.

ORGANOLEPTISCHE KLASSIFIKATION: leicht fruchtiges Öl

DUFT: intensiv nach Frucht

GESCHMACK: beißend nach frisch gemähtem Gras, fruchtig mit einem angenehmen Juckreiz im Ausklang

EMPFEHLUNG: auf Brot geträufelt, zu Pasta mit Fleischragout und frischem Gemüse und zu gegrilltem Gemüse



Abrunden – für einen erstklassigen Geschmack!

Unilever Foodsolutions

Suppen & Bouillons



Flüssige Fonds zum Verfeinern:

- leicht zähflüssig und gut zu dosieren
- hohe Ergiebigkeit dank Konzentration
- natürliche Farbe
- keine Einlage bzw. Stückchen
- erstklassige Geschmackserlebnisse
- ideal für die individuelle Verfeinerung und persönliche Note

Unser Serviceteam ist immer für Sie da!
Falls Sie Fragen haben, rufen Sie uns einfach an:

freecall 08 00/8 32 46 36



Unilever Deutschland · Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn
serviceteam@unileverfoodsolutions.de
www.unileverfoodsolutions.de



Käse in seiner ganzen Vielfalt

Käse ist nicht nur eines der ältesten, sondern auch das nahezu vollkommene und vielseitigste Nahrungsmittel der Welt. Niemand weiß genau, wie viel verschiedene Sorten es tatsächlich gibt. Weit mehr als tausend sind es allemal. Der Food Frischemarkt kann stolz von sich behaupten, dass er seit Ausbau der Käseabteilung 2004 seine Sortenvielfalt nahezu vervierfacht hat. Und wenn Sie auch nicht alle Käsesorten dieser Welt bei uns finden, unser Angebot ist mehr als groß, vielfältig und reich an Spezialitäten. Noch dazu können wir Ihnen bestimmte Sorten und Raritäten innerhalb von einer Woche liefern.

APROPÓS KÄSESORTEN DIESER WELT: IN DIESER AUSGABE WIDMEN WIR UNS DEN KÖSTLICHKEITEN AUS DEM EIGENEN LAND – IN DIESEM FALL ROHMILCHKÄSE AUS DEM ALLGÄU.

Die dort ansässige Traditionskäserei Baldauf zählt für Niggemann Käsespezialist Jürgen Schulte zu den besten Deutschlands. In den Baldauf-Sennereien Hopfen bei Oberstaufen, Gestratz und Grünenbach bei Isny entstehen ganz besondere Käsegenüsse. Verkäst wird nur allerbeste, unbehandelte und silagefreie Allgäuer Rohmilch.

Die Bauern müssen sich dafür bei der Fütterung des Viehs an strenge Auflagen halten. Vom Frühjahr an bis in den Herbst versorgen sich die Kühe auf den Weiden selbst – im Winter bekommen sie ausschließlich wirtschaftseigenes Heu, das den Sommer über eingebracht wurde. zweimal täglich wird die Milch von den Baldauf-Milchtankwagen auf den Höfen eingesammelt und in die Sennereien geliefert. Dort angekommen wird sie – wie sie von der Kuh kommt – schonend und mit vollem Fettgehalt verarbeitet, ohne Zentrifuge oder Erhitze zur durchlaufen. Die Milch bleibt, wie sie ist.

Für den weiteren Herstellungsprozess werden ausschließlich Lab und eigene Kulturen verwendet. Keine Spur von Chemie. Nach dem Salzbad haben alle Baldauf-Käsespezialitäten in den unterirdischen Reifekellern nun die Möglichkeit, ihren eigenständigen Charakter entwickeln. Hier werden sie gehegt und gepflegt, bis jeder Laib sein unverkennbares Äußeres – seine goldgelbe Rotschmiererinde – besitzt. Erst dann hat er auch seinen unvergleichbar würzigen Geschmack und edlen goldgelben Teig voll entfaltet.

Der Baldauf-Alpkäse und das Alpkäse kommen erst nach 3–4 Monaten in den Verkauf. Die Baldauf-Schnittkäse-Spezialitäten wie Bauernkäse, Weinkäse und Bärlauchkäse benötigen einen etwa 6-wöchigen Reifeprozess. Die Spezialitäten aus dem Hause Baldauf finden Sie seit September dieses Jahres in unserem Sortiment, und sie sind an unserer Bedienungstheke aktuell zu verkosten.

Ein himmlisches Stück Allgäu

Der Alpkäse ist ein Rohmilch-Hartkäse. Sein mild-aromatischer, nussiger Geschmack garantiert unvergesslichen Hochgenuss. Köstlich zu frischem Brot, Nüssen oder Obst und auch zu einem gehaltvollen Wein.

Der „Kleine“ ganz groß

Das Alpkäse ist der „kleine Bruder“ unseres Baldauf-Alpkäses. Es besticht durch seinen leicht nussigen, aromatischen Geschmack und seinen goldgelben Teig. Am besten schmeckt es zu einer herzhaften Brotzeit oder zu einem guten Glas Rotwein.

Der Pikant-Würzige im Mai und Juli

Für Baldauf-Bärlauch-Käse werden die ersten Bärlauchblättchen frisch gesammelt, gewaschen und der Käsemasse klein geschnitten beigegeben. Nach 6 Wochen Reifezeit und intensiver Pflege ist er eine Bereicherung für jedes Käsebuffet.

Käse und Wein harmonisch in sich vereint

Baldauf-Lindenberger-Weinkäse kommt zusätzlich in ein einwöchiges Bad von kräftigem Rotwein, das ihm sein reizvolles Weinaroma verleiht. Ein kulinarischer Hochgenuss!

Käse mit Charakter

Baldauf-Bauernkäse ist ein Rohmilch-Schnittkäse mit reinem, mild-würzigem Aroma. Auch als Raclette-Käse oder zum Überbacken geeignet.

Eine echte Rarität

Baldauf-Bergkäse von der Hochalp wird während des ca. 100 Tage dauernden Alpsommers hergestellt und reift anschließend 6 bis 16 Monate. Die saftigen Alpenblumen und -kräuter sowie die lange Reifezeit verleihen ihm sein unvergleichlich würziges Aroma. Etwas ganz Besonderes!



BRUST ODER KEULE? REINE GESCHMACKSSACHE! LABEL ROUGE ODER NICHT? GESCHMACKLICHE WELTEN! DAS SCHÖNE DABEI: WER IN DEN GENUSS VON FRANZÖSISCHEM FREILANDGEFLÜGEL AUS BÄUERLICHER AUZUCHT KOMMEN MÖCHTE, MUSS KEINE TOUR DE FRANCE MACHEN.

Die deutsche Gastronomie entdeckt dieses Qualitätslabel immer mehr, Geflügel ist eben nicht gleich Geflügel. Da lachen ja die Hühner. Obwohl, ein wenig könnte ihnen das Lachen allerdings vergehen, zumindest was die Konkurrenz unter den Geschlechtern angeht. Schließlich erhielt 1965 das Hähnchen als erstes Lebensmittel das Qualitätssiegel Label

Rouge. 1965 ... so lange schon? Oui. C'est vrai! Bereits vor mehr als 40 Jahren wurde Label Rouge in Frankreich eingeführt und ist für den französischen Verbraucher längst zu einem festen Begriff geworden. Und was ist mit Deutschland? „Der deutsche Markt öffnet sich immer mehr für Label Rouge“, so Einkaufsleiter Rainer Altendeitering, „nach Belgien, der Schweiz und den Niederlanden sind wir der viertwichtigste Auslandsmarkt.“ Niggemann handelt schon seit gut 20 Jahren mit Label-Rouge-Geflügel. In den letzten 5 Jahren konnte sich das Sortiment deutlich weiterentwickeln. „Aufgrund der wachsenden Lebensmittelskandale sind die Leute stärker sensibilisiert, auf Sicherheit und Qualität zu achten. Somit auch bereit, dafür einen höheren Preis zu zahlen“, so Label-Rouge-Spezialist Michel Timm. Sehr gefragt sind Maishähnchen, Schwarzfederhähnchen, Barbarie-Ente und Wachteln. Zur Saison wird dieses Angebot noch um Kapaune, Puten und Gänse erweitert.

DIE SECHS GRUNDREGELN DES LABEL ROUGE:

- LÄNDLICHE HERKUNFT DER JEWEILIGEN GEFLÜGELART
- BÄUERLICHE AUZUCHT
- NATÜRLICHE FÜTTERUNG
- LÄNGERE MASTDAUER
- FRISCHEGARANTIE
- STÄNDIGE KONTROLLEN

STRENGE KONTROLLE:

Jährlich werden mehr als 20.000 Kontrollen bei Züchtern, mehr als 1.600 Kontrollen bei Betrieben (Brütereien, Futtermittelherstellern, Schlachthöfen, Zerlegebetrieben) und mehr als 1.200 Kontrollen im Handel durchgeführt. Ausserdem erfolgen über 8.000 bakteriologische und sensorische Analysen. Nur Geflügelprodukte, die regelmässig kontrolliert werden und deren Rückverfolgbarkeit auf allen Produktionsebenen sichergestellt ist, erhalten das Label Rouge.

LABEL ROUGE – KEINE MARKE, SONDERN OFFIZIELLES GÜTEZEICHEN FÜR BESSERE QUALITÄT

Die Richtlinien für die Produktion von Label-Rouge-Geflügel aus bäuerlicher Aufzucht wurden von kleinen bäuerlichen Familienbetrieben erarbeitet: Sie basieren auf traditioneller Erzeugung, artgerechter Tierhaltung und natürlicher Fütterung mit Getreide aus überwiegend eigenem Anbau. Vergeben wird das Label-Rouge-Qualitätssiegel vom französischen Landwirtschafts- und Wirtschaftsministerium. Es steht für ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem und eine hervorragende Fleischqualität.

Die strengen Vorschriften des Lastenhefts umfassen alle Produktionsstufen: vom Schlüpfen der Küken über die Aufzucht und Schlachtung bis zum Verkauf. Das Label-Rouge-Siegel kann daher nur von einem Zusammenschluss aller am Produktionsprozess beteiligten Abteilungen, wie Brüterei, Mäster, Schlachthof und Zerlegebetrieb, gemeinsam beantragt werden.

Die Einhaltung der Vorschriften wird permanent auch von unabhängigen Institutionen überwacht. Zudem gelten auf allen Produktionsstufen strengste Hygieneregeln. Ein hochmodernes Vertriebssystem und eine lückenlose Kühlkette garantieren, dass das Fleisch bereits nach 36 Stunden in den deutschen Ladentheken angekommen ist.

Ein Leben in Freiheit

Label-Rouge-Geflügel wächst artgerecht heran. So bekommen zum Beispiel Label-Rouge-Hühner spätestens nach sechs Wochen freien Auslauf.

Die französischen Label-Rouge-Geflügelhalter unterscheiden zwei verschiedene Freilandhaltungssysteme. Einmal die bäuerliche Auslaufhaltung, die jedem Tier auf mindestens

zwei Quadratmetern ausreichend „Freigang“ auf einer ein Hektar großen Fläche erlaubt. Zweitens die bäuerliche Freilandhaltung: Hier stehen den Hühnern kräuterreiche, großflächige Wiesen mit reichlich Schatten zur Verfügung, auf denen sie sich den ganzen Tag ohne zeitliche Begrenzung aufhalten können.

Gut Ding will Weile haben

Das Futter besteht aus 75 % Getreide und 25 % pflanzlichen Eiweißen, Vitaminen und Mineralstoffen. Tiermehl und Antibiotika werden nicht verwendet.

Label-Rouge-Geflügel wird zudem deutlich länger gemästet als konventionell aufgezogene Tiere. Ein Label-Rouge-Hähnchen wird erst im Alter von 81 bis 110 Tagen geschlachtet, herkömmliche Hähnchen dagegen schon mit etwa 40 Tagen. Das Fleisch des Label-Rouge-Geflügels erhält dadurch eine festere und zartere Struktur. Zugleich kann sich der volle Geschmack in aller Ruhe entfalten.

Das gewisse Etwas kommt an

Nicht nur der Verbraucher, insbesondere, die kreative Gastronomie, setzt auf Label Rouge. „Wer einmal den Unterschied zwischen Label Rouge und herkömmlichem Geflügel geschmeckt hat, ist vom Genuss infiziert“, weiß Rainer Altendeitering aus eigener Erfahrung. Label-Rouge-Geflügel hat einen ureigenen Geschmack, das Fleisch ist viel reifer und fester. Es steckt voller kulinarischer Kontraste. Beispielsweise hat ein Huhn wunderbar mageres Fleisch, die Brust ist weiß und richtig zubereitet ungemein saftig, während die Keulen dunkles, zartes Fleisch haben, das einem im Munde zergeht. Das alles wird umhüllt von der fantastischen und heiß umkämpften knusprig-braunen, salzigen Haut. Ob Huhn, Hähnchen, Ente oder Poularde – mit Label-Rouge-Produkten treffen Sie auf höchste Qualität, mit der Sie höchste Genüsse zaubern können.

DIE FRISCHE WARE IST VIERMAL IN DER WOCHE BEI NIGGEMANN ERHÄLTlich. MONTAG UND DONNERSTAG FRÜH DURCH DIREKTE LIEFERUNGEN DER SCHLACHTREIEN UND DIENSTAG UND DONNERSTAG DURCH ABHOLUNG MIT UNSEREM PARIS-EXPRESS.



RÜCKVERFOLGBARKEIT

Mit einer individuellen Identifikationsnummer kann jedes Label-Rouge-Geflügel vom Handel bis zur Geburt zurückverfolgt werden.

Diese Nummer befindet sich auf dem Etikett und ermöglicht es der Zertifikatsstelle, alle Produktionsstufen nachzuvollziehen, die das Geflügel durchlaufen hat.

PRODUKTIONSSTUFEN:

- HERKUNFT, RASSE, LEBENSLAUF DER ELTERN UND GROSSELTERN
- SCHLÜPFTAG, BRÜTEREI, NAME DES AUZUCHTBETRIEBES, IN DEM DAS KÜKEN GESCHLÜPFT IST
- NAME UND ADRESSE DES ZÜCHTERS
- GENAUE ANGABEN ZUR ZUSAMMENSETZUNG DES FUTTERS
- SCHLACHTORT UND SCHLACHTDATUM
- PRÜFUNG DER AUZUCHTDAUER
- PRÜFUNG DER PRODUKTFRISCHE

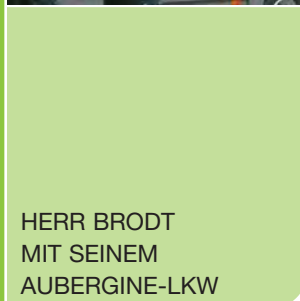
Die individuelle Identifikationsnummer auf jedem Geflügelprodukt liefert wertvolle und wichtige Informationen und macht die Produktion transparenter.



Niggemann Service



HERR HEINTZE
MIT SEINEM
ERDBEER-LKW



HERR BRODT
MIT SEINEM
AUBERGINE-LKW



HERR LINKA
MIT SEINEM
HUMMER-LKW



Noch mehr Frische. Noch sicherer!

Niggemann bewegt Menschen. 14 Fahrzeuge sind ständig im Dienst, um unseren Kunden die Ware frisch und pünktlich auszuliefern. Eines fährt zweimal die Woche die Tour Bochum–Paris–Bochum. Da erklärt es sich von selbst, dass unsere Technik auf dem neuesten Stand sein muss. Schließlich geht es um die Sicherheit unserer Fahrer und um die ihrer Ware.

Nach und nach bekommt jeder Fahrer einen neuen Lkw und ist somit selbst dafür verantwortlich. Neben unserem neuen Motiv „Erdbeere“ werden die anderen Motive die gleichen bleiben. Doch in der Technik hat sich einiges verändert.

Die neuen Lkws haben eine leistungsstärkere Kühlmaschine sowie eine automatische Türenschiebung im hinteren Bereich. Das heißt, beim Entladen kann nicht mehr unnütz die Kälte entweichen, und die Waren bleiben somit weiter gut gekühlt. „Eine 1-a-Technik, die die Ware ohne Qualitätsverlust ans Ziel bringt“, so der Leiter der Logistik

Heiner Schulte. Gleiches gilt für die zwei Klimazonen im Inneren des Fahrzeuges. Frost- und Frischebereich sind konstant auf vorge-schriebener Temperatur. „Auch bei der Kühlmaschine sind wir auf der sicheren Seite! sagt Heiner Schulte, „lieber eine Nummer größer, als vom Hersteller empfohlen.“

Darüber hinaus verfügen unsere Lkws über ein Automatikgetriebe, damit sich unsere Fahrer noch besser auf das Fahren konzentrieren können und die Ware schneller beim Kunden ist.

Nachdem unser Fahrer Herr Heinze Mitte Juni seine „Erdbeere“ erhielt, konnten jetzt auch Herr Brodt und Herr Linka ihre neuen Lkws „Auber-gine“ und „Hummer“ in Empfang nehmen.

Mit neuester Technik frische Lebensmittel noch frischer ans Ziel brin-gen – Niggemann legt größten Wert darauf und beweist erneut, dass unser Frischekonzept in allen Bereichen gewährleistet ist.

Vertrauen ist gut. Kontrolle ist besser.

Laut Lebensmittelhygieneverordnung ist die HACCP Prüfung deutschlandweit in allen Betrieben vorgeschrieben, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zu tun haben. Der Food Frischemarkt arbeitet in diesem Bereich seit 10 Jahren mit dem Lebensmittellabor Microlab zusammen, das uns mit Fachkom-petenz zur Seite steht und unsere Arbeitsprozesse zuverlässig und genau untersucht. Die für uns zuständige Microlab-Partnerin Frau Zellmann besucht uns einmal im Monat ohne Ankündigung und kon-trolliert alle Abteilungen inklusive Restaurant. Die von ihr ausgestellte Zertifizierung bescheinigt uns die volle Einhaltung aller Richtlinien und sorgt so für optimales Qualitätsmanagement.

„Ein Ergebnis, auf das wir sehr stolz sind und für das wir kontinuierlich eine Menge leisten“, erklärt Verkaufsleiter Walter Bonsberger, Leiter des Gesamtverkaufs.

Alles, aber auch wirklich alles wird bei uns täglich kontrolliert und pro-tokolliert. Diese Protokolle werden in allen Abteilungen geführt und sauber abgeheftet. So ist der Ist-Zustand immer transparent. In diesem Bereich ist Niggemann ein offenes Buch. Offenheit, die sich bezahlt macht. Auch für unsere Kunden haben wir mithilfe von Microlab ein Rundumprogramm entwickelt, das ihnen hilft, die HACCP-Richt-linien in ihrem Bereich zu befolgen. Beispielsweise mit fertigen Kon-zepten im Reinigungsbereich und speziellen Reinigungsprodukten, die über uns zu beziehen sind.

Bei Fragen und Anregungen zu HACCP hat das Niggemann Team immer ein offenes Ohr für Sie.

SPRECHEN SIE UNS AN, WIR HELFEN IHNEN GERN!



UNSER FLEISCHERMEISTER, HERR PAUSCH, BERÄT SIE GERNE UND INFORMIERT SIE ÜBER PREISE SOWIE LIEFERTERMINE.

REIMUND PAUSCH
0234-9037-180



DIE HAUSEIGENE FLEISCHEREI DES FOOD FRISCHEMARKTES HAT SICH DARAUF SPEZIALISIERT, SONDERWÜNSCHE ZU ERFÜLLEN. UND MÖGEN SIE NOCH SO UNGEWÖHNLICH ERSCHEINEN. OB KÄNGURUFLEISCH IN WÜRSTCHENFORM, KALBSSCHNITZEL IN DER DIMENSION EINES SKATE-BOARDS ODER MEGA-STEAKS, DIE EIN HALBES KILO AUF DIE WAAGE BRINGEN, FÜR REIMUND PAUSCH UND SEIN 11-KÖPFIGES TEAM IST DAS DER GANZ NORMALE ALLTAG.

Nur Qualität unterm Messer

Das beste Rind-, Schweine- und Kalbfleisch stammt von glücklichen Tieren. Sie konnten so naturnah wie möglich aufwachsen, an der frischen Luft auf Wiesen weiden, mit ihren Artgenossen zusammen sein und ohne Antibiotika oder Hormone im Futter ihre Muskelmasse aufbauen. Und sie wurden nicht endlose Wege zum Schlachthof gefahren. Niggemann weiß, woher das gute Stück Fleisch kommt, das Sie kau-fen. Schließlich spielt neben Futter, Aufzucht und der Rückverfolg-barkeit der Schlachttiere insbesondere auch die Herkunft bei einer Top-Fleischqualität eine sehr wichtige Rolle. „Wir setzen dabei voll auf die Sicherungsmaßnahmen unserer Bauern und der deutschen Fleisch-industrie“, so Reimund Pausch.

Aus diesem Grund bietet Niggemann im gesamten Frischfleischbereich Schwein-Kalb-Rind ausschließlich deutsche Ware an; ausgezeichnet mit den 4 Ds.

Selbstverständlich erhalten Sie auch weiterhin frisches Rindersteak-fleisch und frisches Lammfleisch aus Südamerika und Neuseeland. Denn auch hier sind Sie auf der sicheren Seite! Niggemann fordert konsequent Veterinärzertifikate von seinen Produzenten aus Übersee an, die für die notwendige Sicherheit sorgen, Ihnen bestes, gesundes Fleisch anbieten zu können.

Für die Spitzenköche und Feinschmecker unter unseren Kunden haben wir abschließend noch zwei gute Neuigkeiten! Es ist uns gelungen, das Feinste vom Feinsten liefern zu können: exzellentes Wagyu-Kobe-Rind-fleisch, den Inbegriff für Luxus und einzigartige Fleischqualität sowie erstklassiges USA-Hilton-Rindfleisch aus der Kreuzung von Angus- und Hereford-Rindern.

Curry-Känguru

„Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei“ gilt seit Bochum kulinarisch auch für Kängurufleisch. Die gute alte Currywurst wurde auf Wunsch eines Großkunden aus hervorragendem Kängurufleisch hergestellt und kam anlässlich des Bochumer Gourmetfestes auf den Rost.

Viele Gäste waren experimentierfreudig und probierten. Die Statements waren unterschiedlich: Von „doch komisch, Kängurufleisch zu essen“ bis zu „guter Geschmack, aber doch irgendwie neu“, alles war dabei. Nichts Neues für Reimund Pausch, Fleischfachmann bei Niggemann: „Es gibt nichts, was es nicht gibt, und was wir hier nicht herstellen können.“

„Obwohl wir das meiste fast fertig zugeschnitten einkaufen, wissen unsere Kunden, dass wir so kreativ und flexibel sind, um auf spezielle Wünsche zu reagieren“, so Reimund Pausch.

Dazu zählen nicht nur Zuschnitte nach Wunsch und Gewichtsvorga-ben, sondern auch das besondere Veredeln von Fleisch. Ob köstliche Rinderrouladen, feinstes Gulasch oder gewürzte Schweine-Oberscha-len, Niggemann Kunden schätzen die edle Note, die das Fleischteam zaubert.

Für Reimund Pausch ein klarer Vorteil gegenüber den Mitwettbewer-bern. „Diese Leistungen können von unseren Marktbegleitern nicht gebracht werden. Wir haben uns in diesem Bereich spezialisiert und das kommt gut an.“ Und er weiß, wovon er spricht, schließlich hat er die Fleischabteilung vor über einem Vierteljahrhundert mit aufgebaut.

Feines für Feines

WIR HABEN SCHNITZEL-TRENDS AUFGEGRIFFEN: SCHNITZELKRYDDA, EINE KÖSTLICHE KOMPOSITION AUS SENF, ROTER PAPRIKA, SCHWARZEM PFEFFER UND KNOBLAUCH. AUCH OPTISCH EIN GENUSS.

SALAT IST EIN „MUST HAVE“ IN DER GASTRONOMIE. IMMER FRISCH, IMMER VIELSEITIG. MACHEN SIE ETWAS GANZ BESONDERES AUS IHREM DRESSING MIT UNSEREM SALAT-KRYDDA.



WER DAS GEWISSE ETWAS SUCHT, WIRD BEI UNSERER EIGENMARKE FINEFOOD FÜNDIG. DAS AUSGESUCHTE, NICHT ALLTÄGLICHE SORTIMENT Bietet DEM EINZELHANDEL UND DER GASTRONOMIE GANZ BESONDERE SPEZIALITÄTEN WIE HOCHWERTIGE GEWÜRZMISCHUNGEN AUS SCHWEDEN.

Krydda – ein einfaches Wort für so viel Geschmack

Die einfache Übersetzung lautet: Gewürz. Und wie so oft, der Name Krydda hat sich in all den Jahren unter Niggemann Mitarbeitern wie auch unter unseren Kunden bereits selbstständig. „Hier fragt keiner mehr nach dem Grillgewürz, sondern nur nach Grillkrydda“, sagt Wolfgang Müller, Spezialist auf dem Gewürzsektor. Seit über 25 Jahren arbeitet Niggemann mit seinem schwedischen Partner zusammen und entwickelt gemeinsam ausgefallene Gewürzkompositionen. Die erste Gewürzmischung Grillkrydda war schnell ein Bestseller. Aber auch die anderen „Schwedengewürze“ wie Zitronenpfeffer, Petersilien-Würzsalz, Pfeffermischung usw. haben ihren festen

Platz im FineFood-Sortiment gefunden. Gut gewürzte Verstärkung bieten 10 weitere Niggemann Spezialkryddas.

Einmal Krydda, immer Krydda. „Ich kenne wirklich keine Gewürzkompositionen, die so viel Geschmack in sich vereinen, wie unsere neuen Kryddavariationen.“ Wolfgang Müller kennt und schätzt sie alle. Fein abgestimmt und immer mit dem gewissen Etwas. Hier können Sie sich Appetit holen.

Salat wird seine Blättchen danach ausstrecken

Das Salatkrydda eignet sich für die verschiedensten Salate und schenkt Ihrem Dressing eine charakteristische Knoblauchnote.

Da aalen sich die Lachse

Zitronen-Dill-Krydda, ein tolles Fischgewürz mit einem edlen Zitronen-Dill-Aroma. Ideal für Lachs in allen Variationen.

Nordisch by nature

Lust auf original nordischen Geschmack mit einer Note aus Dill und Tomate? Seafoodkrydda verfeinert verschiedenste Fischgerichte. Für die Zubereitung von Hering eignet es sich ganz besonders.

Für kräftigen, saftigen Geschmack

Mit Steakkrydda schenken Sie Steaks, Roastbeef oder Hamburgern die Würze, die sie verdienen.

Ab auf den Grill!

Ob Würstchen, Nackensteaks oder Rippchen, Barbecuekrydda ist ein ausgezeichnetes Grillgewürz für jede Art von Fleisch.

Auch das Wiener mag's a bisserl bunter

Mit Schnitzelkrydda erhält jedes Schnitzel den richtigen Pfiff: gute Würze und durch seinen Farbenmix eine ideale Garnitur.

Ganz wild drauf

Passend zur Wildsaison: Wildkrydda, eine ideale Würze für jede Art von Wild, Rind und Kartoffeln

Selbst Fleisch wird neidisch

Fischkrydda, tolles Aroma und toller Geschmack, insbesondere für Salzwasserfische.

Ein Hauch von Provence

Lammkrydda mit einem Kräuter-Potpouri aus Rosmarin, Basilikum und Oregano. Für Lamm wie auch für Lachs geeignet.

Der Exote

Tandoori-Masala-Krydda, mit einer Note Curry und Kreuzkümmel. Verfeinert Ihre Gerichte mit einem Touch Indien.

Platz fürs Dessert

ES GIBT MENSCHEN, DIE WÄHLEN IM RESTAURANT NUR EINE VORSPEISE – UM PLATZ FÜRS DESSERT ZU LASSEN. SIE WÜRDEN SOGAR, VOR DIE WAHL GESTELLT, AUF DEN HERZHAFTEN PART VERZICHTEN, NUR UM JA EINE NACHSPEISE ZU BEKOMMEN. DESSERTS ERFREUEN SICH GRÖßTER BELIEBTHEIT – ZU JEDER TAGESZEIT ODER ALS GLÜCKLICHES FINALE EINES MENÜS. BEI NIGGEMANN FINDEN SIE JETZT NEUE ANLEITUNGEN ZUM GLÜCKLICHSEIN. MIT CONVENIENCE-PRODUKTEN, DIE GERADE DER GASTRONOMIE DIE ZUBEREITUNG VON HERRLICHEN DESSERTS VEREINFACHEN. EINFACH HIMMLISCH!



Gefrorene Meisterwerke

Ab sofort erhalten Sie bei Niggemann hochwertige gefrorene Desserts, die im Handumdrehen einsetzbar sind. Die Kreationen sorgen bisher vorwiegend auf Kreuzfahrtschiffen für kulinarisches Aufsehen und sind in der Gastronomie noch weitgehend unbekannt. „Nicht mehr lange“, glaubt Niggemann Jörg Hartmann, der sich nach der Verkostung wie im siebten Himmel fühlte. „Kleine Kunstwerke fürs Auge, pure Verführung für die Sinne – einfach eine Sünde wert“, schwärmt Hartmann und sieht für diese Marke eine große Chance in der Gastronomie. Ob für Buffets oder das „à la Carte“-Geschäft, Desserts, wie beispielsweise der Hamburger Tunnel, eine Mandeltrüffelmousse umhüllt von einem schattierten Biskuitmantel, werden sich großer Begeisterung erfreuen. Oder die Fußball-Mousse, eine Kreation aus weißem und dunklem Mousse au Chocolat in Fußballform – nicht nur zu WM-Zeiten ein Hingucker. Auch feine Sahneparfaits in filigranen Türmchen- und Pyramidenformen sowie erfrischende Fruchtcremes werden Ihre Gäste begeistern. Lys da Capo erfüllt höchste Ansprüche an ein Dessert und verwendet nur beste Zutaten. Verzichten müssen Sie nur auf zwei Dinge: Farb- und Konservierungsstoffe.

Wie hausgemacht

Feine Moussespezialitäten einfach zubereitet und in Minutenschnelle serviert? Mit Moussepulver von Femtorp kein Problem. Das kleine, aber feine Unternehmen zählt seit Jahren zu den führenden Anbietern von Convenience-Produkten in Schweizer Premium-Qualität und findet seit 1998 einen festen Platz im Niggemann Sortiment. Nicht nur der minimale Arbeits- und Zeitaufwand ist Pluspunkt der Mousse in Trockenform, sondern auch die leichte Dosierung und Portionierung sowie die lange Haltbarkeit und die exzellente Gefrierstabilität. Und ganz wichtig: die luftig leichte Konsistenz und der feine, cremige Geschmack. Neben Klassikern wie Mousse au Chocolat, Mousse au Chocolat Blanc, Mousse Citron oder Mousse Straciatella bietet der Food Frischemarkt jetzt auch zwei neue Sorten an: Mousse Cranberry und Mousse Maronen. Wer sich für seine eigenen Dessertkreationen eine leicht gesüßte Basis wünscht, findet mit Femtorp Mousse Neutral das ideale Produkt. Womit auch immer Sie Ihre Gäste verwöhnen möchten, mit Femtorp-Produkten zaubern Sie im Nu herrliche Desserts, Füllungen, Buffet- und Vorspeisenspezialitäten, die auch Ihrer eigenen Kreativität keine Grenzen setzen.

Tropfen für Tropfen Qualität!

Jetzt bei Niggemann im Sortiment: Callebaut-Kuvertüren in neuen Sorten und in neuer Form. Die Geschmacksrichtungen Zartbitter, Milch- und weiße Schokolade kommen nicht wie der altbekannte Block daher, sondern in Form von Tropfen, auch bezeichnet als Callets. Diese besondere Darreichungsform ermöglicht eine leichtere Dosierung, Schmelzung und Verarbeitung. Natürlich in bewährter Qualität. Um Tropfen herzustellen, wird die vorkristallisierte Schokolade mit einer Dosiereinrichtung tropfenweise auf ein Fließband aufgebracht. Die Tropfen durchlaufen dann einen Kühltunnel und sind fertig zum Verpacken. Dieses erfolgt in 2,5-kg-Standbeuteln, die einen hohen Gebrauchskomfort garantieren und der Schokolade optimalen Schutz bieten. Die Beutel sind bequem zu öffnen und lassen sich sehr gut lagern. So lässt sich Tropfen für Tropfen einfach entnehmen und schnell zubereiten. Ein Qualitätsprodukt, bei dem Wert und Serviceleistung perfekt miteinander verschmelzen.

Haben Sie Fragen zu den Produkten, dann stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Dies und das

Das Menue Karussell

Kulinarische Drehung

Das Menue Karussell, vom 1. Februar bis zum 31. März 2006 in Bochum und Hattingen war ein voller Erfolg. 30 Gastronomen hatten sich zusammengetan, um ihren Gästen ein ausgewähltes 4-Gänge-Menue mit begleitenden Weinen zum Sonderpreis anzubieten. Eine schöne Idee, die bei Gästen und Gastronomen gleichermaßen gut ankam. Für die Gäste war es eine großartige Gelegenheit, die Vielfalt der Gastronomie näher kennenzulernen. Die Restaurants konnten ihre Kochkünste einem neugierigen und offenen Publikum präsentieren und publik machen.

Dazu boten die Gastronomen das Ganze auch als „beste Geschenk-idee des Jahres“ an. In allen Restaurants wurden attraktive Geschenkgutscheine ausgestellt. Eine begleitende Broschüre mit Lageplan und Menüvorschlägen aller Restaurants galt als kulinarischer Reiseführer und Pfadfinder zu gutem Essen. Abschließend bleibt zu sagen: eine tolle Premiere, die Appetit auf mehr macht. So dürfen wir uns jetzt schon auf 2007 freuen, wenn sich das Menue Karussell im Februar und März erneut drehen wird.



AM LETZTEN FERIEN-
WOCHENENDE DER
GROSSEN FERIEN: VOM
2. BIS 5. AUGUST 2007
IST DER NÄCHSTE GE-
PLANTE TERMIN FÜR
BOCHUM KULINARISCH



Bochum kulinarisch

Man traf sich 2006!

Mit großer Resonanz ging der 18. Gourmet-Treff in der Bochumer Innenstadt zu Ende, und wieder kann man sagen, es handelte sich um kulinarische Begegnungen der Extraklasse. Klasse war auch das Wetter, es blieb über die vier Tage fast trocken. Somit waren die guten Wünsche von Oberbürgermeisterin Ottilie Scholz, die am Donnerstag die kulinarischen Tage eröffnete, in Erfüllung gegangen.

Es wurde geschlemmt, kommuniziert, viel gelacht, und die Stimmen der Gäste klangen begeistert. Ganz besonders hat die zwölf Gastronomen gefreut, dass so viele Kinder zum Familientag am Sonntag gekommen sind, sicherlich einer der Höhepunkte des diesjährigen Festes. Es bleibt uns, ein Wiedersehen im Jahre 2007 zu wünschen, wie immer: Am letzten Ferienwochenende der großen Ferien, vom 2. bis 5. August 2007 ist der geplante Termin. Oder „man traf sich“ bereits vom 9. bis 11. November 2006 zu St. Martin kulinarisch. Zum 4. Mal fand das traditionelle Herbstfest statt, und Bochum feierte: St. Martin hoch zu Ross, den Laternenumzug für Kinder und für alle Feinschmecker gab es viele kulinarische Leckerbissen zum Probieren.

Niggemann News und GastroOfferte.

Eine Idee frischer!

Was zeichnet uns aus? Unser Sortiment und unsere Angebote: absolut klasse, außergewöhnlich und immer frisch. Und diese Kompetenz gilt es unter gleichen Gesichtspunkten zu bewerben. Sowohl die Niggemann GastroOfferte wie auch die Niggemann FrischeNews präsentieren Ihnen unsere Angebote mit einer Idee. Sei es im Rahmen saisonaler Titelthemen, gefüllt mit interessanten Hintergrundinformationen und Rezepten, oder aktuellen Highlights wie beispielsweise unserem 60jährigen Jubiläum.

NATÜRLICH SCHICKEN WIR IHNEN DIE NIGGEMANN GASTRO-OFFERTE WIE AUCH DIE NIGGEMANN FRISCHENEWS GERNE PER POST ODER FAX. SCHNELLER UND FRISCHER GEHT ES PER MAIL UND DABEI KÖNNEN SIE NUR GEWINNEN, NICHT NUR ZEIT, AUCH EINEN WARENGUTSCHEIN.

NENNEN SIE UNS IHRE E-MAIL-ADRESSE, UND NEHMEN SIE AUTOMATISCH AN UNSERER VERLOSUNG TEIL.
STICHWORT: EMAILOFFERTE, WWW.INFO@NIGGEMANN.DE
WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL GLÜCK!

Wild & Geflügel Austrup

Trifft den Geschmack!

Und noch einen unserer Kunden möchten wir Ihnen gerne vorstellen: Frank Steinhoff, Inhaber des Markthandels Wild & Geflügel Austrup in Nottuln. Gemeinsam mit seiner Frau führt der gelernte Koch seit 9 Jahren den Betrieb und hat sich neben dem traditionellen Handel auf die Veredelung seiner Produkte spezialisiert. Seine selbst hergestellten Wild- und Geflügelprodukte, wie beispielsweise Hühnerfrikassee, Burgundergulasch oder Currygeschmaltz erfreuen sich größter Beliebtheit. Ebenso sein Angebot an Lamm- und Wildspezialitäten. Jede Woche montags und dienstags widmet sich das Ehepaar Steinhoff ganz der Vorbereitung. Es wird gekocht, gebraten, geschmort und selbst zerlegt. Frank Steinhoff gehört zu den ganz wenigen, die Wild, wie beispielsweise Hase, Fasan, Hirsch oder Wildschwein, selbst zer-

legen und verarbeiten. Von mittwochs bis samstags bietet das Ehepaar Steinhoff seine Spezialitäten zweimal täglich auf den umliegenden Wochenmärkten an. „Meine Kunden sind jeden Alters und jeder Couleur, aber eines haben Sie gemeinsam: große Freude an gutem Geschmack“, so Steinhoff, der mit seinen Produkten insgesamt acht Wochenmärkte beliefert. Jedes der „Fertigprodukte“ ist hausgemacht, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. So erklärt es sich von selbst, dass er besonderen Wert auf Frische und Qualität seiner Ware legt. Bei Niggemann fühlt er sich bestens aufgehoben. Ob Perlhühner, Stubenküken oder Lamm, alles wird pünktlich und frisch geliefert. Ganz nach seinem Geschmack.



HERR STEINHOFF AN
SEINEM STAND AUF
DEM WOCHEN-MARKT
IN MÜNSTER



Das Beste, was das Meer uns schenkt



Frutti di Mare Seafood Cocktail



Flusskrebsschwänze



Pazifik Shrimps in Lake



Seeteufel-
Filets

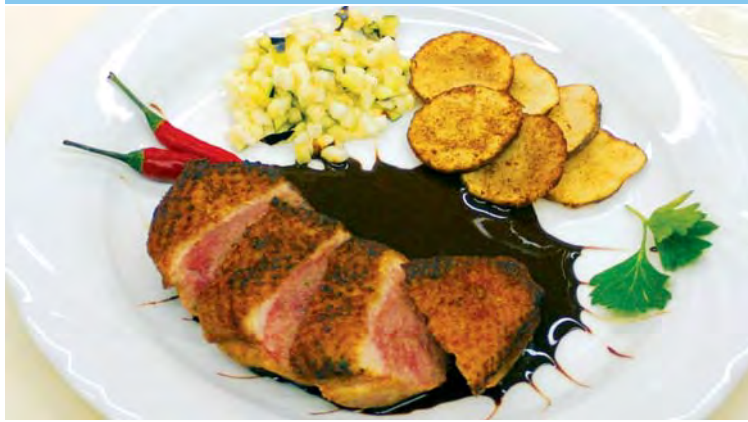


Feinste Seafood-Delikatessen im Niggemann Food Frischemarkt

Crustimex Seafood GmbH • Grosse Elbstrasse 133 • D - 22767 Hamburg • T. 040.380 202-210 • www.crustimex.de

Rezepte

FRISCHE IDEEN SIND BEI DER ZUBEREITUNG IN JEDER SAISON EIN MUSS. HIER FINDEN SIE EINE KLEINE AUSWAHL. MEHR REZEPTE INKLUSIVE ZUBEREITUNGSTIPPS UNTER WWW.NIGGEMANN.DE



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF ORANGENSCHAUM

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Jakobsmuscheln, ohne Rogen und Schale; 1/2 Bund Kerbel, 1/2 Bund Estragon, 4 Eigelbe, 3 unbehandelte Orangen, 150 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 50 g Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Die Kräuter waschen und fein schneiden. Orangen waschen, von einer Orange Zesten abreißen und diese fein hacken. Eine Orange filetieren und Filets zur Seite stellen. Die übrigen Orangen auspressen. Die Zesten, den Saft, den Weißwein und die Eigelbe über heißem Wasserbad aufschlagen, abschließend Salz und Zucker zugeben. Jakobsmuscheln putzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin rundherum kurz anbraten. Kräuter zufügen und gar ziehen lassen. Jeweils 2 Jakobsmuscheln mit Orangensauce, Orangenfilets und Kräutern garniert anrichten.

FREILAND-MAISPOULARDE IN CHABLIS GESCHMORT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Freiland-Maispoularde, 0,5 l Chablis, 1 Stange Lauch, 100 g Zwiebeln, 200 g Karotten, 1 Kräutersträußchen, 25 cl Sahne, 1 Sommertrüffel, 50 g Butter, 1/2 l Geflügelfond, Öl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Poularde zerlegen. In einem Topf Butter erhitzen und die Poularde rundherum anbraten. Mit Chablis und dem hellem Fond übergießen, die aromatischen Zutaten (Lauch, Zwiebeln, Karotten, Kräutersträußchen) zugeben und 35 Min. im Backofen bei 200 °C schmoren. Danach die Poularde herausnehmen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb geben und einkochen lassen, Sahne hinzugeben, binden und abschmecken. Vor dem Servieren die Trüffel fein über die Poularde hobeln. Dazu passt hervorragend ein feines Safranrisotto.

GEBRATENE BRUST EINER FREILAND-BARBARIE-ENTE MIT SCHARFER SCHOKOLADENSauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Freiland Barbarie-Entenbrust, 100 g Zartbitterkuvertüre, 2 Zehen Knoblauch, 2 kleine Chilischoten, Entenfond, Salz und Pfeffer, 1 Msp. Piment, Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Öl erhitzen, Knoblauch hacken und mit den Chilischoten anrösten. Die warme Kuvertüre mit dem Knoblauch-Chili-Öl verrühren, etwas Entenfond zufügen und zu einer homogenen Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, rosa braten und auf der Schokoladensauce anrichten. Dazu passen kleine gebratene Auberginenwürfel und frittierte Topinambur-Chips.



MUSCHELN MIT CHILI UND AQUAVIT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 kg Nordseemuscheln, 3 Zwiebeln, 0,2 l Weißwein, 2 Avocados, 300 g frische Champignons, geviertelt, 2 Chilischoten, rot, 2 cl Aquavit, Butter, Salz, Pfeffer, Pfefferkörner, Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Muscheln putzen und wässern. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Pfefferkörner und Lorbeerblatt, Weißwein und Zwiebeln in einen Topf geben und erhitzen. Dann die gereinigten Muscheln zugeben. Sobald die Muscheln gar sind, das Muschelfleisch auslösen. Aus den Avocados kleine Kugeln ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die entkernten und in feine Scheiben geschnittenen Chili darin anschwitzen, Muschelfleisch, Avocadobällchen und Champignons zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und erhitzen. Aquavit zugeben, anzünden und brennend servieren.

Neue Produkte



AB SOFORT ERHALTEN SIE BEI NIGGEMANN INNOVATIVE NEUE PRODUKTE, MIT DENEN SIE IHRE KUNDEN BEGEISTERN KÖNNEN. SCHAUEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE INTERNETSEITE, UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREN AUSSERGEWÖHNLICHEN UND INTERESSANTEN ANGEBOTEN ÜBERZEUGEN.

Der Weisse mit dem dunklen Charakter: Condimento Balsamico Bianco

Der „Balsamico Bianco“ – das hellere Pendant zum „Aceto Balsamico di Modena“ hat sich erst im Verlauf der letzten Jahre seinen durchaus festen Stammplatz innerhalb der feinen Gourmetküche erobert. Dieser Essigtypus lässt sich kreativ und phantasievoll einsetzen, um so manches Gericht geschmacklich aufzuwerten. Selbstverständlich eignet er sich hervorragend zu Salaten, aber auch zu Fischgerichten, bei denen die süßsaure Geschmacksnote gewünscht ist. Im Gegensatz zum dunklen Balsamessig, der aus konzentriertem, zu Wein vergorenem Traubenmost hergestellt wird und einer anschließenden jahrelangen Fasslagerung unterliegt, verläuft die Herstellung des Balsamico Bianco weniger spektakulär. Serenis „Condimento Balsamico Bianco“ ist ein mit reinem Traubenmost veredelter Weißweinessig, der nach einer Reifung von etwa 2 Monaten ohne weitere Zusatz- oder Konservierungsstoffe abgefüllt wird. Der hohe Anteil Süße mit Säurebetonung verleiht diesem Balsamico Bianco einen jugendlich-frischen Charakter.

Der Balsamico Bianco kann überall dort eingesetzt werden, wo der Charakter des dunklen Balsamicos erwünscht ist, seine Farbe jedoch störend wirken könnte (z. B. Spargel, Fisch etc.), aber er passt natürlich auch zu allen Salaten und auch Fleischgerichten.

Vier Meter unter dem Meerespiegel entsteht echter Käsegeschmack

Im Jahre 1612 legten die Niederländer den Beemster-Polder in der Provinz Nord-Holland mit Hilfe von Deichen und Gräben trocken. Seitdem trotz das 7.200 Hektar umfassende und vier Meter unter dem Meeresspiegel liegende Gebiet mit einem 42 km langen Deich dem Wasser. Die Traditionskäserei CONO Kaasmakers produziert seit 1901 in Nord-Holland in handwerklicher Tradition hochqualitativen Käse nach alten Rezepten und darf als einzige Käserei der Niederlande den Ehrentitel des offiziellen Hoflieferanten des niederländischen Königshauses tragen.

Der Niggemann Food Frischemarkt bietet Ihnen ein vollständiges Beemster Sortiment für alltäglichen, gereiften, bewussten und speziellen Genuss. Von Beemster Pikant und Old bis hin zu Beemster Lite und Vlaskaas, Stück für Stück Premium-Käse mit mehr Geschmack. Beemster gibt seinem Käse alle Zeit, auf natürliche Art zu reifen, nehmen Sie sich die Zeit, Ihren Beemster zu genießen!

BEEMSTER | Käse mit Zeit für Geschmack

BEEMSTER PIKANT | Reift mindestens vier Monate

BEEMSTER OLD | Feine weiße Reifekristalle zeugen von Top-Qualität

BEEMSTER LITE | Fettreduziert, aber mit echtem Käsegeschmack

Eiskalt exotisch: Chili-Eis und mehr – für den besonderen Geschmack

Ab sofort erhalten Sie bei Niggemann drei innovative Eissorten: Pfefferminz-, Chili- und Erdbeer-Pfeffer-Eis. Bieten Sie Ihren Kunden diese im Geschmack außergewöhnliche und interessante Ware an. Ideal für anspruchsvolle und experimentierfreudige Kunden.

Die Eiskrem ist ohne jegliche Konservierungsstoffe, nach „handwerklicher Konditorenart“ hergestellt. Bei einer Abnahme von mindestens 50 Litern können Sie Eiskrem in jeder erdenklichen Geschmacksrichtung über Niggemann beziehen oder bei uns produzieren lassen. Setzen Sie sich mit individuell auf Ihre Gäste abgestimmten Eissorten von Ihren Mitbewerbern ab. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf, und wenden Sie sich bei Wünschen vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter.