

DEUTSCHLAND/KELTENHOF FRISCHPRODUKTE GMBH, STUTTGART

Qualitätssicherung auf höchstem Niveau



Gerhard Daumüller (li) mit seiner Ehefrau und seinem Produktionsleiter.

Der Wildkräuter- und Salat-spezialist setzt konsequent auf Qualität und Produktsicherheit. Er verfügt über das landwirtschaftliche Qualitätszeichen für Baden-Württemberg QZ BW, das Qualitätszeichen für den nationalen Warenverkehr QS sowie QS-GAP für den internationalen Warenverkehr.

Die Verfahrens- und Arbeitsanweisungen für alle Prozesse einschließlich der Anforderungen an die Produktqualität sind exakt definiert. Ein besonderes Augenmerk legt der Keltenhof auf die Qualität des Wassers. Die Bewässerung der Kulturen sowie das Waschen der Salate erfolgt ausschließlich mit Trinkwasser aus dem Bodensee, das bestens kontrolliert und auch für die Säuglingsnahrung geeignet ist. Sämtliche internen Abläufe sind über IFS und HACCP kontrolliert und zertifiziert. Dazu gehört ein ausgefeiltes Hygienemanagement mit umfassender Risikoanalyse. Um die Produktqualität weiter zu optimieren, hat der Keltenhof in diesem Jahr in ein neues Gebäude investiert, das auf 600 Quadratmeter klimatisierter Fläche Raum für ein Schnellkühlsystem sowie einen Vakuümkühler bietet. „Wir können unserem stetig wachsenden Kundenkreis aus der anspruchsvollen Gastronomie, aus dem Cateringbereich oder auch dem Lebensmitteleinzelhandel damit noch mehr Frische und eine längere Haltbarkeit der verschiedenen Salatprodukte garantieren“, hob Geschäftsführer Gerhard Daumüller im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin hervor.

„Damit haben wir von der sorgfältigen Produktion bis hin zur Verpackung

eine geschlossene Qualitätskette aufgebaut, die unseren Kunden größtmögliche Sicherheit gewährleistet.“

Der Keltenhof hat sich wegen der ausgefallenen Salatspezialitäten, wozu zum Beispiel Wildkräutersalat, Micro Leaf Mix, würzige Asia-Salate mit rotem und grünem Mizuna oder Tatsoi, sowie roter Feldsalat und feinsten Frisée mit einem Gelbanteil von 60% gehören, inzwischen bundesweit und im nahen Ausland einen Namen gemacht. Im Sortiment sind aber auch Klassiker wie Rucola, junger Blattspinat oder Pfefferkresse. Die Salate werden erheblich früher geerntet als üblich. Dadurch sind sie aromatischer und zarter. Viele küchenfertige Mischsalate sowie weitere Neuheiten wie Salat-Einzelblätter und klassisches, küchenfertig geschnittenes Gemüse komplettieren das Angebot. „Meine Kunden honorieren vor allem unsere Bereitschaft, immer Neues auszuprobieren und mit Innovationen ganz besondere Zeichen zu setzen.“ Gerhard Daumüller und seine Frau, die ihn bei der Suche nach neuen Produkten und bei der Produktion tatkräftig unterstützt, leben ihren Beruf. Inzwischen verfügt Daumüller mit seinen langjährigen Erfahrungen über ein einmaliges Know-how, dass viele Spitzenköche in Deutschland gern nutzen. Mit seinen Convenience-Salaten will Daumüller Gastronomie und Großverbraucher aufwändiges Putzen der Produkte ersparen. „Es gibt keinen Abfall und auch die Kalkulation wird erleichtert. So geben wir die Möglichkeit, das Angebot für Caterer, in Kantinen und Restaurants vielfältiger zu gestalten“.

Bronzefenchel und Salsola für anspruchsvolle Gastronomen

Aber das Angebot besteht nicht nur aus Salaten. Ebenso bekannt ist der Keltenhof für seine ausgefallenen und seltenen Kräuter, Blüten und mit Kräutern verfeinerte Salze. Erfolgreich hat sich dabei grüner und roter Oxalis etabliert. Der Sauerklee ist den meisten Verbrauchern eher als Zierpflanze bekannt.

In diesem Sommer bietet Daumüller zum Beispiel Bronzefenchel, Salsola, Schafgrabe, einen besonderen Wiesen-

kerbel, Pimpinelle oder Borretsch aus dem Freiland an. Die Partien sind mit einem feinen Netz vor Insekten und Starkregen geschützt. Die Bewässerung erfolgt durch das Versprühen von feinem Nebel, damit die empfindlichen Blätter der ausgefallenen Kräuter nicht leiden. „Wir versuchen alles, um die Qualität der Produkte zu optimieren, was alles in aufwändiger Handarbeit geschieht“, führte Gerhard Daumüller im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin aus. g.b.



Roter Feldsalat und besonderer Baby Leaf



Kräuter-Blütenmix



Bronzefenchel



Salsola