



## KELTENHOF NEWSLETTER JANUAR 2012

### Auf ein gutes neues Jahr

Auf dem Keltenhof arbeiten derzeit 42 Mitarbeiter aus 11 Nationen. Wir sind stolz darauf, dass viele von ihnen bereits zehn und mehr Jahre bei uns sind. Unser Betriebsleiter für den Feldanbau Michael Kompalla feiert dieses Jahr bereits sein 15-jähriges Jubiläum und ist quasi als Mann der ersten Stunde mit dabei. Er ist absoluter Experte für den Anbau von Salat und Gemüse, insbesondere wenn es um den Anbau von schwierigen Pflänzchen geht. Auch in der Produktion und im Vertrieb profitieren wir von Mitarbeitern mit langjährigen Erfahrungen und fundiertem Know-how. Ab dem Frühjahr unterstützen uns auf dem Feld und bei der Ernte Saisonarbeitskräfte aus Rumänien und Polen. Sie wissen worauf es bei uns ankommt, denn viele kommen bereit seit 10-15 Jahren jede Saison zu uns. Ihrer Zuverlässigkeit und Schnelligkeit ist es zu verdanken, dass unsere Salate nach dem Schnitt auf schnellstem Wege in die Kühlsysteme und Produktion gelangen.

Viele Hände sorgen auf dem Keltenhof dafür, dass Topware produziert wird und zum Kunden gelangt. Die Motivation unserer Mitarbeiter trägt ganz wesentlich dazu bei, die Leistungsfähigkeit und Innovationskraft unseres Unternehmens sicherzustellen. Unser Team wird auch 2012 voller Engagement dafür arbeiten, dass Sie innovative Salate und Kräuter in bester Qualität erhalten.



## PRODUKTE

### **AKTUELL** Brunnenkresse – Gemüse aus dem Wasser

Der Anbau von Brunnenkresse benötigt ganz eigene Kulturbedingungen. Die Wasserpflanze wächst im fließenden Wasser. Dabei stellt sie hohe Ansprüche an die Wasserqualität. Die Beete werden deshalb ständig mit frischem Trinkwasser geflutet. Im Winter stammt unsere Brunnenkresse von einem Spezialisten in Südportugal. Geerntet werden nur die zarten, rundlichen Blätter, die besonders reich an Jod und Vitamin C sind. Sie verfügen über einen frischen, leicht scharfen Geschmack, der durch ein Senfölglykosid verursacht wird. Brunnenkresse schmeckt als Suppe oder Salat, zum Beispiel in Kombination mit unserem Baby Spinat. Wunderbar ist auch ein Sellerie-soufflee mit Brunnenkresse-Salat.



VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel

## **AKTUELL** Grüner Oxalis – einfach raffiniert

Prächtiger grüner Sauerklee wächst derzeit in unserem Gewächshaus heran. Die Blättchen werden sorgsam von Hand gepflückt. Der Name ist hier Programm. Sie haben einen betont säuerlichen Geschmack. Dieser lässt sich allerdings durch die richtigen Begleiter gut in Szene setzen. Servieren sie eine Ofenkartoffel mit Oxalisquark. Dazu können weitere Kräuter kombiniert werden wie Kerbel, Schnittlauch, Petersilie sowie feingeschnittener Staudensellerie. Als kleine Vorspeise schmeckt ein Bohnenpüree mit Oxalispesto. Durch Zugabe von pürierter Petersilie lässt sich ein Zuviel an Säure ausgleichen. Oder Sie servieren Lamm-Merguez mit einem Oxalis-Spinat-Salat. Der Clou dabei ist eine Garnitur aus Granatapfelkernen und gehackten Pistazien.

VPE/Karton: 8 x 15 g Schale



## **GENIAL** Salatinspiration von Jean Claude Bourguel

Seit 1977 Jahren kocht der Botschafter der französischen Küche am Kaiserwerther Markt 9 im Restaurant Schiffchen. Zehn Jahre später erhielt er bereits den dritten Michelinsterne. Das barocke Backsteinhaus im Düsseldorfer Ortsteil Kaiserwerth ist Anlaufstelle für Gourmets aus dem In- und Ausland. Der Küchenchef fühlt sich seiner "neuen" Heimat sehr verbunden und scheut die Begegnungen mit der traditionellen deutschen Küche nicht, die er modernisiert und mit neuer Leichtigkeit interpretiert. Seine Kreation "Lübecker Schwalbennest mit Mischsalat" hat mit dem deftigen Original nur noch wenig gemeinsam. Ein federleichter Filoteig umhüllt die Wachtelbrüste und Waldpilzfüllung mit gekochtem Ei. Eine würzige Salatmischung aus Mizuna, rotem Mangold und jungen Blattsalaten sorgt für den knackigen Biss. (Rezept in Port Culinaire, Ausgabe 19 – 2011)



[www.im-schiffchen.com](http://www.im-schiffchen.com)



Besuchen Sie uns auf einem Event der Superlative, im Rahmen der Intergastra am Montag, den 13. Februar 2012, ab 18:00 Uhr im Mövenpick Hotel Stuttgart Airport.

[www.nacht-der-sterne.com](http://www.nacht-der-sterne.com)



[Keltenhof – jetzt auch bei Facebook](#)



Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link: [Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)

Keltenhof  
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1  
70794 Filderstadt

[info@keltenhof.com](mailto:info@keltenhof.com)  
[www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com)

Tel. 0711 / 722577-0  
Fax 0711 / 70796-86