

Feinste Salate und Blüten für anspruchsvolle Kunden

Am Randgebiet von Stuttgart befindet sich ein Gartenbaubetrieb ganz besonderer Art: Mit feinsten und außergewöhnlichen Salatprodukten sowie essbaren Blüten und Wildkräutern hat sich die Keltenhof Frischprodukte GmbH inzwischen bei Spitzengastronomen, Caterern und Gastrobeflieherunternehmen in ganz Deutschland einen Namen gemacht.

Zu den mindestens 30 Salat-Produkten höchster Qualität gehören zum Beispiel Oxalis rot und grün, asiatische Sorten wie Baby Mizuna grün und rot, Baby Tatsoi, Baby roter Senf oder Micro Blutampfer. Seit Gerhard Daumüller vor zehn Jahren den Baby-Leaf-Salat erstmalig in Deutschland anbaute, hat er es zum Kreativ-Entwickler in der deutschen

z. Doch auch die klassischen Produkte bieten wesentlich mehr als die handelsübliche Ware im Supermarkt. Der Keltenhof ist zum Beispiel der einzige Betrieb in Deutschland, der Frisee-Salaten auf dem Feld eine Bleich-Haube aufsetzt, damit der Kern fein, gelb und zart bleibt. Diese aufwändige Anbaumethode wird sonst nur noch in einigen Regionen



Roter Mizuna



Grüner Mizuna



Roter Senf

Grüner Tatsoi



Die verschiedenen Geschmacksrichtungen von Kräutern und Salaten nutzt Gerhard Daumüller auch zur Aromatisierung von Fleur de Sel-Produkten für die gehobene Gastronomie.



Die tiefroten Blätter des Oxalis schmecken säuerlich und intensiv aromatisch. Sie geben in Salatmischungen, den Meersalzkreationen und Kräuter-Mixprodukten eine besondere Note.

und auch österreichischen Spitzengastroszene gebracht. Seine Leidenschaft ist es, allein oder gemeinsam mit Köchen an neuen Salat- oder Kräutermischungen und an ungewöhnlichen Geschmackserlebnissen zu arbeiten. Daher geht auch sein Kräuter-, Wildkräuter- und Blüten Sortiment sehr weit über die handelsüblichen Produkte hinaus. Poleiminze, Zitronenverbene oder allein sieben verschiedene Salbeisorten machen den Unterschied aus.

Der Kreativität ist fast keine Grenze gesetzt

„Wir führen aber auch klassische Salate wie Frisee, Rucola, Feldsalat oder Salatmischungen“, betonte Keltenhof Geschäftsführer Gerhard Daumüller im Gespräch mit dem Fruchthandel Maga-

Frankreichs praktiziert. Für seine Gastronomie-Kunden bietet Gerhard Daumüller die Friseeblätter fertig gewaschen und sortiert in Verpackungen mit besonderer Atmosphäre an. Großes Kundeninteresse finden die küchenfertigen Mischsalate und küchenfertig geschnittene Gemüse. Auch für Snackanbieter der Systemgastronomie führt Daumüller entsprechende Salatblätter im Sortiment. Ein Probier-Erlebnis sind die kleinen Rucolablätter. Trotz ihrer Feinheit haben sie überraschend für jeden einen kräftigen intensiven Geschmack.

„Wir haben uns in den letzten Jahren immer mehr in Richtung Dienstleister entwickelt, um den Kunden des bestmöglichen Service bieten zu können. Dies spart Zeit und Arbeit in den Küchen.“ Salate seien lebende Produkte



Wildkräutersalat

und erforderten ein Höchstmaß an Aufmerksamkeit, wenn sie geschnitten sind, führte Daumüller aus. Daher sei es besonders wichtig, bei der Weiterverarbeitung auf die richtige Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu achten. Ein gleich bleibendes Niveau trage wesentlich zur



Sehr vorsichtig werden die Blüten per Hand in die Schalen gelegt. Überhaupt wird im ganzen Keltenhof-Betrieb Handarbeit großgeschrieben.

Verlängerung der Haltbarkeit bei. Von der Ernte bis zum fertigen Produkt vergehen nicht mehr als zwei Stunden.

„Die erlesenen Salate benötigen aufwändige Handarbeit“

Die Saison für Ware aus seinem eigenen Anbau geht von Mitte März bis in den Oktober. „Wir arbeiten auch in Spanien und Portugal erfolgreich mit Salat-spezialisten zusammen, um unseren Kunden das ganze Jahr eine hohe Qualität liefern zu können. Dabei steht für Daumüller eine nachhaltige Produktion mit einer Wärmerückgewinnungs-, einer Solaranlage und einem nahezu geschlossenen Wasserkreislauf im Mittelpunkt. Der Betrieb ist nach IFS zertifiziert.

„Durch die schweren Böden bekommen die Produkte mehr Geschmack. Sie machen sie auch unempfindlicher gegen Krankheiten. Daher können wir auf den Einsatz von chemischen Mitteln weitestgehend verzichten,“ hob Gerhard Daumüller hervor. Auch Nitrat sei für den Keltenhof kein Thema.

Auch die Gastronomie hat die gesunde Ernährung für sich entdeckt

Der Trend zur gesunden Ernährung hat in der Gastronomie einen Wandel herbeigeführt. „Immer mehr Wellness-Hotels eröffnen und bieten ihren Gästen neben einem großen Salatangebot auch Entspannungstherapien mit besonderen Kräutern an.“ So habe er sich auch zunehmend mit dem vielseitigen Thema Wildkräuter auseinandergesetzt. Wildkräuter ließen sich jedoch auch wunderbar für feine Soßen nutzen.

Ein anderes Anwendungsgebiet für seine Produkte hat Gerhard Daumüller



Gerhard Daumüller

beim Meersalz gefunden. „Ich habe zum Beispiel geriebene Oxalisblätter, die eine dunkel-pink Farbe aufweisen und einen säuerlich aromatischen Geschmack haben, mit Fleur de Sel vermischt.“ Das Ergebnis ist umwerfend. Mit Brot und feinem Olivenöl bietet ein solches Salz ein optisches und geschmackliches Erlebnis auf allerhöchstem Niveau. g. b.



Roter Mangold

“Salad box”
attractive design
no ribs on the sides
hinged lid
highly leak resistant



Sirap Group
Sirap Packaging

www.sirapgroup.com
info.packaging@sirapgroup.com