



2007: ein Jahr voller Herausforderungen

In dieser Ausgabe

2007: ein Jahr voller Herausforderungen
Messen
Variation auf dem Teller
Internationale Kampagne
Kohl... am besten cool
Neu in den Regalen
Tomaten beliebteste Gemüse
Ardo Nachrichten
Ernte- und Marktberichte
Ardo kulinarisch

Messen

Horecava Amsterdam – NL
8-11/1/2007 – Hall 7 – Stand 07.309

Sirha Lyon – F
20-24/1/2007 – Hall 7 – Stand 7638

Mia Rimini – IT
10-13/2/2007 – Pav. B – Stand 132

Bio Fach Nürnberg – D
15-18/2/2007 – Hall 9 – Stand 9-248

Tema Copenhagen – DK
25-28/2/2007 – Hall C – Stand C4-023

Frozen 2007 Zaragoza – ES
06-09/3/2007 – Stand E – 1.2.3.4

MDD Rencontres Paris – F
27-29/3/2007 – Pôle E – Stand P42



Aus einer Untersuchung des renommierten Deutschen Tiefkühlinstituts geht hervor, dass die **Nachfrage nach tiefkühlfrischen Produkten weiter steigt**. Neben Backwaren ist vor allem Gemüse sehr beliebt. Den Ergebnissen der Studie zufolge entscheiden sich nicht nur normale Konsumenten immer häufiger für tiefkühlfrische Lösungen, sondern auch Großverbraucher wie Restaurants, Schulen und Pflegeeinrichtungen. (Quelle: TK-Report 10/2006)

Dem steht eine **stark sinkende Versorgung mit Gemüse** für tiefkühlfrische Zubereitungen gegenüber. So fielen infolge der ungünstigen Wetterbedingungen in 2006 die west- und osteuropäischen Ernten sehr schlecht aus. Außerdem müssen die für 2007 **geänderten Anbauflächen** berücksichtigt werden.

Denn die Landwirte bevorzugen tendenziell den Anbau von Grundstoffen mit weniger Risiko und höheren Erträgen wie z.B. Weizen. Näheres zu diesem Punkt in der Rubrik, Ernte- und Marktberichte'

Ardo investiert

Ardo steht folglich 2007 vor einer großen Herausforderung: wir müssen sowohl für mehr 'Ausgangsstoffe' als auch für mehr 'Endprodukte' sorgen, um die steigende Nachfrage befriedigen zu können. Für 2007 planen wir deshalb verschiedene Projekte und Investitionen, um ein Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage zu gewährleisten.

Sie sehen: auch 2007 setzt sich Ardo mit allen Kräften dafür ein, Ihnen und Ihren Kunden eine breite Auswahl von Lösungen anzubieten. Darauf sollten wir unbedingt anstoßen: ...

ein fruchtbares Jahr 2007!

Variation auf dem Teller



Eine breite Vielfalt von tiefkühlfrischem Gemüse für mehr Abwechslung auf dem Speiseplan! Abwechslungsreiche Speisen steigern den Genuss. Bei Ardo kann man dies wörtlich nehmen. Neben einem traditionellen Sortiment bieten wir Ihnen nämlich auch eine alternative Produktpalette an. Wir stellen Ihnen sieben davon vor: eines für jeden Tag der Woche.

Montag



Hähnchenfilet mit **Bali Reis Mischung von Ardo**, zusammengesetzt aus Basmati-Reis, gelben und orangefarbenen Karotten, Lauch, Erbsen, Mais und Zwiebeln.

Dienstag



Wurst mit **Blumenkohlpüree von Ardo**, im Handumdrehen fertig und perfekt portionierbar. Kinder sind ganz verrückt danach.

Mittwoch



Die **Lotus Mischung von Ardo** gibt gebackenem Lachs eine überraschende asiatische Note.

Donnerstag



Schweinefilet mit **Ratatouille von Ardo**, fix und fertig, mit einem tollen mediterranen Aroma.

Freitag



Freitag – Fischtag: Seebarschfilet mit **Romanesco-Mischung von Ardo**.

Samstag



Eine überraschende Focaccia-Pizza mit **Mediterraner Brunoise von Ardo**.

Sonntag



Schweinefleischstreifen, Sojasprossen und **Wok Verde**, die erlesene Kombination grüner Gemüsesorten von Ardo.

Internationale Kampagne



Légumes surgelés ou en conserve délicieux et si facile

Internationale Kampagne soll Tiefkühlprodukte aufwerten

2007 ist Gesundheit im Trend. So achtet jeder auf eine bewusster Ernährung. Gemüse und Obst spielen dabei eine wichtige Rolle. Wer die täglich empfohlene Menge zu sich nehmen möchte, kann sich neben den frischen Varianten auch für tiefkühlfrisches Obst und Gemüse entscheiden. Leider ist nicht jeder davon überzeugt. Aus diesem Grunde wird in Belgien, den Niederlanden und Frankreich mit der **Unterstützung der Europäischen Union eine Sensibilisierungskampagne** auf die Beine gestellt.

Je nach Land richtet sich diese Kampagne an Lehrkräfte, Journalisten, Ernährungsberater und den Verbraucher. Über Prospekte, Briefe, Poster, Anzeigen, Pressemappen usw. sollen sie und die **Bürger vom Wert tiefkühlfrischer Produkte überzeugt werden.** Ein gemeinsames Logo und ein Slogan unterstützen die Kampagnen in den verschiedenen Ländern auf einheitliche Weise. Ardo begrüßt diese Initiative. Schließlich wissen wir, dass unser **tiefkühlfrisches Obst und Gemüse denselben Nährwert wie frische Produkte haben.**

In die Niederlande ist der Startschuss im Oktober gefallen mit einem Pressebericht und einem Seminar zum Thema Ernährung gefolgt.

Belgien hat die Kampagne für Ärzte und Ernährungsberater bei einem Seminar und einer Kochvorführung mit tiefkühlfrischem Gemüse anlässlich eines Kongresses zum Thema Ernährung in Brüssel gestartet. Dies wird sicherlich weiter verfolgt.

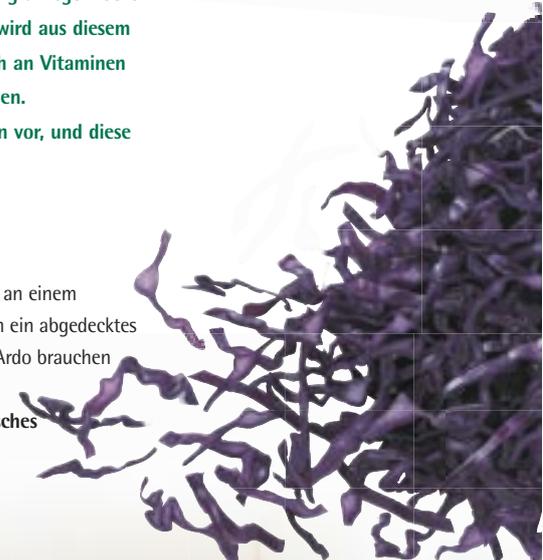


Kohlgemüse... am besten cool



Wussten Sie eigentlich, dass die Legende besagt, dass man zu damaligen Zeiten eine Schale mit dampfender Kohlsuppe an das Ehebett eines frisch vermählten Ehepaars stellte? So wollte man für eine gute Nachkommenschaft sorgen. Kinder – so die Legende – stammen aus Kohl und wachsen als Kohl.

Auf das Thema Kohl möchten wir in dieser Januarausgabe etwas näher eingehen. Schließlich ist es eines der Wintergemüse par excellence. Dass Kohl im Volksmund einige positive Eigenschaften hat, ist kein Zufall. Kohl ist außerdem ein überaus gesundes Gemüse. Weißkohl zum Beispiel enthält Senföl, eine flüchtige Substanz, die die Verdauung anregt. Rotkohl wiederum verfügt über einen hohen Karotingehalt und wird aus diesem Grunde Krebspatienten empfohlen. Er ist besonders reich an Vitaminen und Mineralsalzen und wirkt ebenfalls gegen Depressionen. Vitamine und Ballaststoffe finden wir in allen Kohlsorten vor, und diese brauchen wir im Winter zur Genüge!



Ein Überblick der erhältlichen Kohlsorten aus dem Ardo-Sortiment:

- Rotkohl (KOR)
- Wirsing (KS1)
- Weißkohl (KWI)
- Grünkohl (K5G)
- Rosenkohl (SB6- SB2-SB5)

Bereite Kohlsorten:

- Apfelrotkohl (ROA)
- Rosenkohl mit Räucherspecksauce (UBS)

Sortiment von Ardo

Rotkohl wurde früher nach der Ernte oft an seinem Stängel an einem kühlen Ort aufgehängt. Oder er wurde zur Aufbewahrung in ein abgedecktes Loch an einer geschützten Stelle im Garten gestopft. Dank Ardo brauchen Sie diese Mühen nun nicht mehr auf sich zu nehmen.

Wir bieten Ihnen nämlich ein umfangreiches tiefkühlfrisches Sortiment von Rotkohl und anderen Kohlsorten an.

Breite Vielfalt an Möglichkeiten

Schmorgerichte, Rohkost, Appetithäppchen, ...: die Kohlsorten von Ardo eignen sich hervorragend für eine Reihe von Zubereitungen. Auch für Suppen ist Kohl bestens geeignet. Am Ende dieser Aktuell-Ausgabe finden Sie eine originelle Art und Weise, Grünkohl zuzubereiten.



Neu in den Regalen



Bei Ardo steht Ihre Zufriedenheit an erster Stelle. Aus diesem Grunde sind wir fortwährend auf der Suche nach neuen Produkten und Wegen, unser Angebot attraktiver zu machen. Eigens für Sie rücken wir einige Neuheiten in den Blickpunkt:

Fruit Punnets

Mit unseren **attraktiven und transparenten 'Fruit Punnets'** weht ein frischer Wind im Segment tiefkühlfrischer Früchte. Unsere neuen Verpackungen bergen eine Fülle von Vorteilen. Sie sorgen für **eine optimale Aufbewahrung**. Sie stärken das tiefkühlfrische Image. Und sie sind überaus **praktisch**: schließlich können Sie unsere Punnets ohne weiteres stapeln und sowohl horizontal als auch vertikal ins Tiefkühlfach stellen, so dass Sie den verfügbaren Platz optimal ausnutzen können.



Unter anderem sind die **Himbeeren** von Ardo als Fruit Punnets erhältlich. Sie eignen sich hervorragend für eine Vielzahl von Anwendungen, wie etwa Obstkuchen, Coulis, Eis und Joghurt.

Und im Gegensatz zu anderen Himbeersorten behalten die von Ardo ihre Struktur, und sie verlieren keine Flüssigkeit.

Außer Himbeeren ist auch der **Sunny Mix** in 'Fruit Punnets' erhältlich: eine herrlich erfrischende Mischung aus Ananas, Papaya und Mango.

Duo von Romano-Bohnen

Diese neue farbenfrohe Mischung besteht aus grünen und gelben Romano-Bohnen.

Mit ihrem süßlichen Geschmack passen sie perfekt zu verschiedenen warmen Fleisch- und Fischgerichten (s. nachstehendes Rezept).

Aber auch in einem Salat mit Dressing kommen sie ausgezeichnet zum Tragen. Darüber hinaus behalten die Bohnen nach ihrer Zubereitung in der Pfanne, im Dampfgarer oder im Wok ihre Struktur.



Wussten Sie, dass ...



Tomaten die beliebteste Gemüse sind?

Die bevorzugten Gemüsesorten der Verbraucher hängen von ihrem Alter und ihrer Familiensituation ab. Das geht aus den Zahlen einer belgischen Studie hervor (Flämisches Zentrum für Agrar- und Fischereimarketing). So haben Familien mit Kindern eine Vorliebe für Karotten, Tomaten und Paprika. Die über 50-Jährigen greifen vor allem zu Sellerie, Bohnen, Hülsenfrüchten und Spargel.

Beim insgesamt beliebtesten Gemüse handelt es sich um die Tomate. Ebenso wie bei anderen Gemüsesorten greifen junge Familien bei Tomaten häufiger auf die vorgeschchnittene Variante zurück. Ardo bietet ihnen die perfekte Lösung.

Unsere tiefkühlfrischen Tomaten sind nämlich in Würfeln erhältlich. Sie enthalten keine Kerne oder Flüssigkeit mehr, und somit sparen Sie in der Küche eine Menge Zeit. Mit ihrer tiefroten Farbe, ihrer festen Struktur und ihrem vollen sonnengereiften Geschmack heben sie sich deutlich von Dosentomaten ab. **Die Qualität ist sogar ganz und gar mit der frischer Tomaten zu vergleichen.**



Ardo Nachrichten



Ernte- und Marktberichte



Messen

Düsseldorf, Vigo, Moskau, Salzburg, Chicago, Gent, Paris und Budapest: in den vergangenen Monaten war Ardo auf zahlreichen Messen vertreten. Und überall herrschte ein reges Interesse an unseren Produkten. So möchten wir allen danken, die unseren Stand bei einer dieser Messen besucht haben.

Bio Wok Mix von Ardo sahnt ab

Der Bio Wok Mix von Ardo ist beim HIT 2006 mit dem ersten Preis in der Kategorie ‚Frozen Food‘ ausgezeichnet worden. HIT ist ein Wettbewerb, bei dem eine Jury und Experten aus dem Lebensmittelsektor neue Produkte auf dem tschechischen und slowakischen Markt anhand der Anziehungskraft für den Endverbraucher und der Verkaufsunterstützung bewertet. Der Bio Wok Mix von Ardo hat in seiner Kategorie aus 24 Teilnehmer am besten abgeschnitten.



Lukas Moranec

Stephen Waugh for president

Am 29. November hat Stephen Waugh, Managing Director von Ardo UK, die Nachfolge von Howard McEvoy als Präsident der British Frozen Food Federation (BFFF) angetreten. Diese von Herstellern von Tiefkühlprodukten gegründete führende Organisation vertritt und schützt die Interessen ihrer Mitglieder und des Sektors.

Stephen Waugh war bereits Vizepräsident der BFFF. Nun hat der Exekutivausschuss ihn einstimmig gewählt, und so wird er während der nächsten zwei Jahre die Organisation leiten. Wir wünschen ihm bereits jetzt viel Erfolg in seiner neuen Funktion.



Stephen Waugh

Markt

Auch im letzten Quartal 2006 stiegen die Nachfrage und der Verbrauch von tiefkühlfrischem Gemüse stetig weiter. Damit setzte sich der bereits zu Anfang des Jahres begonnene Aufwärtstrend fort.

Durch die hohen Preise für frisches Gemüse und Obst wechselten viele Verbraucher zu tiefkühlfrischem Gemüse.

Die stabile Qualität, die höhere Verfügbarkeit und die quasi konstanten Preise sind die größten Vorteile von tiefkühlfrischem Gemüse gegenüber frischem Gemüse.

In den letzten Monaten wurde in manchem Menüplan ein höherer Anteil von tiefkühlfrischem Gemüse und Obst vorgesehen. Die diese betreffenden Preiserhöhungen lagen ja auch deutlich niedriger als die zahlreicher anderer Zutaten wie Fisch, Fleisch oder Kartoffelprodukte. Fügt man dann noch die zahlreichen gezielten Kampagnen für einen höheren Konsum von Gemüse und Obst hinzu, dann ist die Wahl schnell getroffen! Und das war deutlich spürbar: seit der zweiten Jahreshälfte liegen die monatlichen Absatzsteigerungen deutlich über 10 %. Das gab es noch nie.

Im Kontrast hierzu stehen die geringere Zulieferung und die stark zurückgehenden Produktionen. Ganz Europa ist mit diesem Phänomen konfrontiert. Das eine Land früher und in einem höheren Umfang als das andere.

Ernte und Produktion

Auch die vergangenen Herbst- und Winterernten verliefen mit Verzögerungen und Mindererträgen. Rosenkohl, der normalerweise Anfang November erntebereit ist, durchlief infolge der trockenen Sommermonate einen langsameren Wachstumszyklus. Erst Ende November konnten die ersten größeren Partien geerntet werden. Das war sehr spät, vor allem, wenn man bedenkt, dass alle Vorräte der Ernte 2005 aufgebraucht waren. Die Anfangsqualität war recht gut. Die verfügbaren Mengen werden um bis zu 20 % niedriger liegen.

Winterkarotten, die traditionell bis zum Jahresende geerntet werden, versprechen auch nicht die erwarteten Erträge! Die ersten Ernten zeigen Mindererträge von 15-20 % im Vergleich zu normalen Ernteresultaten. Schwarzwurzeln wurden ab November geerntet. Die leeren Vorräte vom Winter 2005 mussten dringen aufgefüllt werden. Die Qualität ist soweit recht gut. Wir hoffen, dass es noch eine Weile keinen Frost gibt, damit weiter ausreichend produziert werden kann.

Ernte 2007-2008

Die verschiedenen Landwirtschaftsabteilungen in unseren Produktionsbetrieben sind inzwischen voll damit beschäftigt, die Anbauflächen für die Ernte 2007-2008 vertraglich festzulegen. Es wird eine maximale Anbauverteilung von Süd- bis Nordeuropa innerhalb unserer Produktionseinheiten angestrebt. Angesichts des wachsenden Interesses bei unseren Anbauern für Kulturen wie Getreide, die aufgrund der aktuellen europäischen Subventionspolitik höhere Einkünfte erbringen können, wird erwartet, dass die Grundstoffpreise für Gemüse weiter steigen werden.

Das Aufkommen von Biokraftstoffen und der daraus resultierenden deutlich steigenden Nachfrage nach Zuckerrüben und Raps ist ein weiterer Grund für die steigenden Grundstoffpreise für Gemüse. Ein Wettlauf um einen teureren Grundstoff – und es steht nicht viel Zeit zur Verfügung, denn bald sind die europäischen Kühlhäuser leer.



Ardo kulinarisch



Ardo bietet Ihnen ein Sortiment an tiefkühlfrischen Produkten für jede Saison. In dieser Aktuell-Winteraushang präsentieren wir Ihnen zwei herzerwärmende Rezepte. Guten Appetit!

Jakobsmuscheln mit Cidre, Duo von Romano-Bohnen mit Honig und Zwiebelkonfitüre

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Ardo Duo von Romano-Bohnen
- 40g Ardo vorgebratene Zwiebeln
- 400g frische oder tiefgefrorene Jakobsmuscheln
- 25cl trockener Cidre
- 1 Esslöffel Mehl
- 20g Butter
- 20cl Rahm
- Salz, Pfeffer, weißer Zucker
- 20g geschälte Walnüsse
- 2 Esslöffel flüssiger Honig



Den Cidre zur Hälfte in der Pfanne reduzieren. Den Zucker, das Mehl mit etwas Wasser verdünnt und den Rahm dazugeben. Das Ganze unter ständigem Rühren köcheln lassen, um die Soße zu binden. Salz, Pfeffer und Butter dazu geben und warm halten. Das Duo von Romano-Bohnen von Ardo in gesalzenem Wasser kochen und abtropfen lassen. Den Honig mit einem Esslöffel Wasser in einer Pfanne erwärmen, die Zwiebeln, die Romano-Bohnen und die gehackten Nüsse dazugeben, vorsichtig mischen und warm halten. Die Jakobsmuscheln beidseitig scharf anbraten. Auf den Tellern anrichten, die Romano-Bohnen mit Honig dazu geben und mit der Soße verfeinern.

Grünkohleintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 750g Ardo Grünkohl
- 100g Ardo Zwiebelwürfel
- 100g Speckwürfel
- 50g Butter
- 2 Esslöffel Senf, mittelscharf
- 250g Kartoffelwürfel (mehlig gekocht)
- 1l Fleischbrühe
- Pfeffer, Zucker, Salz



Die Zwiebeln und den Speck in der Butter leicht anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Den Grünkohl dazu geben und das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mit Senf und den Gewürzen abschmecken und noch ca. 30 Min. lang köcheln lassen. Zum Schluss die Kartoffeln dazu geben und für ca. 20 weitere Minuten gar kochen.



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999

+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068

+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:
Firma:
Anschrift: Nr.:
PLZ: Ort:
Tel.: Fax:
Land:
Funktion:
E-mail:

Kontaktperson Ardo:

- Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: Kohlsorten Tomaten
 Fruit Punnets Sunny Mix / Himbeeren
 Duo von Romano-Bohnen Andere