



## In dieser Ausgabe

- Ardo setzt sich für eine nachhaltige Zukunft ein
- Rotkohl bringt Geschmack und Farbe auf jeden Teller
- Die tiefkühlfrischen Top 10
- Neue Verpackung
- Ardo trifft auf Messen den Geschmack
- Neue Produkte
- Ardo Nachrichten
- Markt- und Ernteberichte
- Ardo kulinarisch



## Messen

**FOODEXPO HERNING – DK**  
24.–27.01.2010  
MCH Messecenter Herning  
Halle M – Stand 9940  
[www.foodexpo.dk](http://www.foodexpo.dk)

**MDD PARIS – FR**  
30.–31.03.2010  
Porte de Versailles Paris  
Halle 3 – Stand 73  
[www.mdd-expo.com](http://www.mdd-expo.com)

## Ardo setzt sich für eine nachhaltige Zukunft ein

'Wir bewahren, was die Natur uns gibt.' Schon unser Slogan macht deutlich, wie groß wir eine **nachhaltige Unternehmenstätigkeit** schreiben. 2010 wollen wir unseren nachhaltigen Ansatz weiter ausbauen. Und dies in allen Bereichen unserer Geschäftstätigkeit. So entwickeln wir nicht nur eine wirksame Umweltstrategie, sondern bemühen uns auch um eine dauerhafte Beziehung zu unseren Kunden, Mitarbeitern und den Landwirten, mit denen wir zusammenarbeiten. Und natürlich behandeln und verarbeiten wir auch unser Gemüse auch in einer nachhaltigen Weise.

Konkret werden wir unsere **zukunftsorientierte Umweltstrategie** rund um den Wasser- und Energieverbrauch, den Transport und die Lärmbelästigung weiter ausbauen. Kurz, Ardo wird alles dafür tun, um sein Steinchen zu einer saubereren Erde beizutragen.

Unter dem Zeichen der **nachhaltigen Beziehungen** halten wir für Sie als **Kunden** weiterhin den erstklassigen Service und die hochwertigen Produkte bereit, die Sie von uns erwarten. Damit wir dies umsetzen können, ist auch eine nachhaltige Beziehung zu den **Landwirten** von zentraler Bedeutung. Der Landwirtschaftssektor ist, wie Sie sicher aus den Medien erfahren haben, mit großen Problemen konfrontiert. Ardo tut alles in seiner Macht stehende, um es den Landwirten zu ermöglichen, das Gemüse unter lebensfähigen und nachhaltigen Umständen zu ernten. Denn es steht außer Zweifel: wir brauchen die Landwirte, aber die Landwirte brauchen auch uns.

Und genau darum geht es, wenn wir davon sprechen, eine nachhaltige Beziehung aufzubauen. Und diese Beziehung werden wir in der **Zukunft weiter pflegen** und dabei die allgemeine Marktsituation ebenso wie die individuelle Situation jeder Beziehung berücksichtigen.



# Rotkohl bringt Geschmack und Farbe auf jeden Teller

Als Teil eines Salats, mit Äpfeln, in einem Gemüsemischung. Mit Rotkohl können Sie einer Vielzahl von Gerichten Farbe und Charakter geben. Und das zu allen Jahreszeiten. Am beliebtesten ist dieses vielseitige Gemüse in den Niederlanden, Belgien und Deutschland, aber auch in Skandinavien und vielen osteuropäischen Ländern wird es gerne serviert. Grund genug, um sich den Anbau, die Ernte und die Produktion von Rotkohl einmal etwas genauer anzuschauen.



## Anbau und Ernte

Ende Mai, Anfang Juni lässt Ardo die Rotkohlpflänzchen in fruchtbaren Lehm-Sand-Boden pflanzen. Das ist etwas später als die übliche Pflanzzeit, aber wir wollen Ihnen Rotkohl mit einem frischen und **jungen Geschmack, einem zarten Biss und einer schönen violetten Farbe bieten.**

Da die Pflanze sonnenempfindlich ist, müssen die Felder bewässert werden können. So vermeiden wir, dass die Sonnenhitze die Blätter braun färbt. **Die Landwirte und die Agronomen von Ardo verfolgen die Entwicklung der Pflanze sehr genau.** Der Rotkohlanbau ist **sehr arbeitsintensiv.** So müssen die Felder beispielsweise regelmäßig gejätet werden. Ein ordentliches Stück Arbeit.

Ende November, Anfang Dezember wird der Rotkohl geerntet. Dann sind die Köpfe ungefähr 2kg schwer. Die Ernte erfolgt sowohl per Hand als auch maschinell. Erst werden auf dem Feld die Schutzblätter entfernt. Danach werden die Kohlköpfe in unsere Fabriken in Zundert (NL) und Ardoie (B) gebracht, die beide in der direkten Umgebung der Felder liegen.

## Die Produktion

In der Fabrik werden die äußeren Blätter der Kohlköpfe entfernt, um ein so sauberes Endprodukt wie möglich zu garantieren. Danach wird der Kohl in Streifen geschnitten und blanchiert. **Schon** in diesem Stadium kann das Gemüse **eingefroren werden** und ist so für den Verkauf bereit. Sie können den Rotkohl dann selbst nach Ihrem Geschmack kochen oder in Salaten verarbeiten.



Ardo Zundert geht noch einen Schritt weiter. Dort verarbeiten wir den Rotkohl zu einem Fertigprodukt: **herrlichen Rotkohl mit Äpfeln.** Je nach gewünschter Geschmacksrichtung vermischen wir den Rotkohl, die Gewürze (wie Zimt) sowie das Apfelmus und die Apfelstückchen. Dieses leckere, schmackhafte Gericht wird dann gekühlt und **in Portionen von 15g und 50g oder als Block eingefroren.**

## Ganz nach Geschmack

'Die Geschmäcker sind verschieden.' Das hören wir sehr oft. Und ganz besonders, wenn es Rotkohl oder Rotkraut mit Äpfeln betrifft. Für unsere deutschen Kunden darf es etwas saurer schmecken, während die Belgier und Niederländer es lieber etwas süßer mögen. Und in Österreich wird ein kleiner Schmalzgeschmack bevorzugt. Sie sehen, es gibt für jeden etwas, **ganz nach seinem Geschmack.**

## Mono Produkt:

KOR610 – 4x2,5kg  
KOR310 – 10x1kg



## Zubereitetes Produkt:

### Süße Zubereitung:

ROA610 Portionen - 4x2,5kg  
ROA45C Portionen - 5x450g



### Saurere Zubereitung:

ROA61D Portionen - 4x2,5kg  
ROA75A Portionen - 12x750g

### Rotkraut:

RAK610 Portionen - 4x2,5kg



### Bio:

ROA61B Portionen - 4x2,5kg  
ROA60B Portionen - 15x600g



# Die tiefkühlfrischen Top 10



# Neue Verpackung



Virginmedia.com, eine hochfrequentierte britische Nachrichten- und Lifestyle-Website, wollte wissen, welche tiefkühlfrischen Produkte am häufigsten in den Einkaufswagen wandern und warum. In den so ermittelten Top 10 finden sich nicht weniger als 2 Gemüsesorten und 1 Obstsorte. Und auf welchen Plätzen?

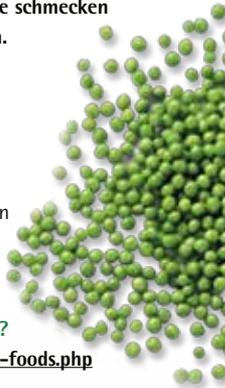
## Auf dem 6. Platz: Himbeeren

Laut Virginmedia.com sind tiefkühlfrische Himbeeren billiger als frische Himbeeren und haben einen nahezu identischen Nährwert. Grund genug, die tiefkühlfrischen Himbeeren von Ardo zu probieren.



## Auf dem 2. Platz: Erbsen

Dieses leckere Gemüse erreicht einen hervorragenden zweiten Platz. Und dies vollkommen zu Recht, wie die Experten der britischen Website meinen. Tiefkühlfrische Erbsen sind billiger als frische Erbsen, sie schmecken fantastisch und sie enthalten mehr Vitamin C als frische Erbsen. Kein Wunder, dass sie bei unseren Kunden so beliebt sind.



## Und der Gewinner ist .... Spinat!

Tiefkühlfrischer Spinat schmeckt nicht nur wunderbar – die Zubereitung dieses gesunden Produkts ist auch ausgesprochen einfach: es muss nicht gewaschen werden und ist im Handumdrehen fertig. Auch was den Vitamin-C-Gehalt und den Preis betrifft ist frischgefrorener Spinat ein absoluter Spitzenreiter.

Neugierig auf die vollständige Liste der tiefkühlfrischen Top 10?

<http://www.virginmedia.com/homefamily/fooddrink/best-freezer-foods.php>



Die Verpackung unseres Kräutersortiments hat einen neuen ZIP-Verschluss. So können Sie die 250g-Beutel noch einfacher wiederverschließen, und werden Geschmack und Aroma der Kräuter noch besser bewahrt.



## Ardo trifft auf Messen den Geschmack

Im vergangenen Jahr hatten unsere Aussteller auf den Messen in Vigo, Gent, Köln, Salzburg, Amsterdam etc. alle Hände voll zu tun. Die zahlreichen Besucher, das große Interesse und die positive Erwartung in Bezug auf neue Produkte versprechen darüber hinaus viel Gutes für 2010. Wir würden uns freuen, Sie auf einer der zahlreichen Messen, auf denen wir vertreten sind (siehe Titelblatt), begrüßen zu können. Hoffentlich bis dann!



# Neue Produkte



Insalata Verdura

## 'Les Tapas'

Jeder hat gerne Abwechslung auf seinem Teller. Deshalb erweitert Ardo das 'Les Tapas'-Sortiment mit herrlichen Gemüsehäppchen. Sie sind alle vorgebacken und müssen deshalb nur noch kurz in den Ofen, die Pfanne oder die Fritteuse und schon sind sie fertig. Diese leckeren, knusprigen Häppchen mit ihrem frischen Gemüsegeschmack sind unwiderstehlich für Kinder und Erwachsene. Auch ideal für Vegetarier!

Ardo bereitet die Tapas mit besten Gemüsen und Zutaten zu. Wir bieten die Gemüsetapas außerdem in verschiedenen Formen an. So können Sie sie für verschiedenen Zubereitungen und Essgelegenheiten verwenden.

Auf der Suche nach Inspiration? Schauen Sie einfach weiter hinten bei den Rezepten.

**Ardo Schnitzel** Unsere Schnitzel sehen aus wie selbst gemacht. Mit ihren 75g pro Stück passen sie hervorragend zu zahlreichen Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Gerichten. Eine überraschende und wohlschmeckende Abwechslung zum klassischen Gemüse.



### Gemüseschnitzel

Fein abgestimmte Mischung aus Karotten, Sellerie und Lauch.  
BUG210 4x2Kg

### Spinatschnitzel

Popeye wäre von dieser Mischung aus Spinat, Gemüse und Käse in einer knusprigen Umhüllung hin und weg.  
BUS210 4x2Kg



### Blumenkohl-Käse-Schnitzel

Mischung aus kleinen Blumenkohlröschen mit Lauch und Käse, umgeben von einer knusprigen Kruste mit Sesamsamen, die dem Schnitzel das gewisse besondere Etwas geben.  
BUB210 6x1Kg

### Gemüsesticks

Fischstäbchen haben leckere Gesellschaft bekommen: den Gemüsestick (± 30g) mit Erbsen, Karottenstückchen und Zuckermais in einer knusprigen Panade, gewürzt mit feinen Kräutern. Ideal für Kindergerichte.  
SGR110 6x1Kg



### Broccoli-Nuggets

Das ideale Finger-Food-Gemüsehäppchen (± 20g) mit Broccoli und Käse in einer knusprigen Hülle. Ausgesprochen lecker mit einer würzigen Dipsauce.  
NUB110 6x1Kg

### Paniertes Gemüse

Leckere und gesunde Häppchen. Ein Mix aus Broccoliröschen, Blumenkohlröschen und jungen Karotten, jeweils einzeln paniert. Außen knusprig, innen 'al dente'.  
CCV110 6x1Kg



## Noch mehr Köstlichkeiten

Es ist unglaublich, was Ardo mit köstlichem, tiefkühlfrischem Gemüse macht. Entdecken Sie hier einige Neuigkeiten, die sich mit Sicherheit zu unwiderstehlichen Verkaufsschlagern entwickeln werden.

### Insalata Verdura

Ideal für jedes Salatbuffett, dieser farbenfrohe Gemüsemix aus Prinzessböhnchen, Butterböhnchen, Mais und kleinen Tomaten in einem leichten Senf-Kräuter-Dressing. Einfach auftauen und servieren – das ist alles!

SMD610 – 4x2,5Kg

### Letscho

Die Länder rund um die Donau sind begeistert von dieser Mischung aus roter und grüner Paprika, Zwiebeln und einer Tomatensauce, gewürzt mit regionalen Kräutern. Erhältlich in 2,5kg-Portionen und im 450g-Block.

MLT610 – 01-3135 (LET450)



### Blattspinat in großen Portionen

Ardo bietet jetzt Blattspinat in großen Portionen an. Der Spinat behält seine schmackhafte Blattstruktur und kann sehr einfach portioniert werden.

S6B610 – 4x2,5Kg



# Ardo Nachrichten

## Fruchtpürees



## Ardo wird ausgezeichnet



Auf die Messe 'Horeca Expo' in Gent (B) wurden unsere schmackhaften und praktischen Fruchtpürees in Portionen als 'Bahnbrecher' ausgezeichnet. Die damit verbun-

dene Medienaufmerksamkeit und das Kundeninteresse waren ein angenehmer Nebeneffekt.

Warum unsere Fruchtpürees ausgezeichnet wurden? Nur die besten Obstsorten werden verwendet, in einem Pasteurisierungsverfahren verarbeitet und in Portionen eingefroren. Auf diese Weise behalten sie ihren **natürlichen Geschmack**. Und dies ohne Farbstoffe, zugesetzten Zucker oder Konservierungsmittel. Die Fruchtpürees aus Erdbeeren, Himbeeren, Banane oder Mango sind in **praktischen 7g-Portionen** erhältlich und können direkt in Sorbets, Eis, Coulis, Cocktails, Smoothies, Torten usw. verwendet werden.

## Ardo-Grünkohl im niederländischen Fernsehen

Das niederländische Verbraucherprogramm 'Keuringsdienst van Waarde' hat unseren Grünkohl, der auch Bauernkohl genannt wird, getestet. Die Reportage wurde in Ardo Zundert (NL) und auf den Feldern in der Umgebung aufgenommen. Das Urteil? Ardo Grünkohl wird vollkommen **natürlich verarbeitet und perfekt aufbewahrt**, so dass der Verbraucher ihn das ganze Jahr über genießen kann. Sie können sich das Programm hier anschauen: <http://player.omroep.nl/?afid=10301101>.

## Neue Kräfte

**Ardo Austria Frost** verstärkt sein Verkaufsteam. **Roman Gabriel** wird den Verkauf an die Retailkunden leiten. **Sabine Amann** unterstützt die Kundenbetreuung des Verkaufsdienstes. **Gerolf van der Linden** leitet in Zukunft den Qualitätsdienst bei Ardo Austria Frost.

Lebensmitteltechnologin **Nele Debusschere** wird von der Ardo-Zentrale aus die Produktentwickler in den verschiedenen Produktionseinheiten mit allgemeiner und technischer Information unterstützen. Ausgehend von den Informationen von Marketing Et Sales wird sie außerdem zur Entwicklung von verschiedenen neuen nährreichen, schmackhaften und einfach zuzubereitenden Gemüse- und Obstprodukten beitragen.

# Markt- und Ernteberichte



**Zu Beginn dieses neuen Jahres wird intensiv an den neuen Ernteprogrammen gearbeitet. Die Mengen und Flächen werden besprochen und die Verträge mit den Anbauern zum Abschluss gebracht.**

Aber wie ist 2009 eigentlich verlaufen? Lassen Sie uns kurz auf die Herbst- und Winterernten des vergangenen Jahres zurückblicken. Eine erste Feststellung besteht darin, dass das Jahr 2009 in nahezu ganz Europa mit **außerordentlich hohen Temperaturen** zu Ende gegangen ist. Einzige Ausnahme war der Kälteeinbruch Ende Dezember und Anfang Januar 2010. In anderen Teilen Europas gab es starke Regenfälle, die nicht wenige Ernten erschwerten. Eine Übersicht:



### Südeuropa:

**Broccoli:** In Spanien ist eine ausreichende Menge verfügbar. In Portugal war die Ernte eher mittelmäßig, allerdings kann das Volumen durch eventuelle Extramengen im Frühjahr aufgefüllt werden.  
**Romanesco:** Sehr gute Qualität.  
**Paprika:** Die geplanten Programme wurden umgesetzt.



### Westeuropa/Mitteleuropa:

**Blumenkohl:** Die Herbsterte verlief nach Wunsch. Das kältere Wetter während der Wachstumsperiode hatte allerdings eher bescheidene Erträge zur Folge.  
**Rosenkohl:** Korrekte Erntemengen mit einer den Wünschen entsprechenden Qualität.  
**Spinat:** Durch die starken Regenfälle etwas schlechtere Ergebnisse auf den letzten Herbstspinatfeldern.  
**Kohlarten:** Die Grünkohl-, Rotkohl- und Wirsingernten lieferten gute Erträge von hervorragender Qualität.  
**Schwarzwurzel:** Das traditionelle Wintergemüse gewinnt deutlich wieder an Beliebtheit! Die Erträge sind leider nicht optimal. Außerdem musste die Ernte Ende 2009 und Anfang 2010 aufgrund des Dauerfrosts eingestellt werden.  
**Zwiebeln:** Die Ausfuhr von Polen in die Ukraine und nach Russland ist wieder in Gang gekommen. Durch die gestiegene Nachfrage ging der Preis leicht nach oben. Es sind ausreichende Mengen verfügbar.

**Insgesamt kann gesagt werden:** Im Gegensatz zu den vergangenen Jahren war 2009 mit einigen Ausnahmen ein recht gutes Erntejahr. Dies gilt sowohl für die geplanten Mengen als auch für die Qualität.

# Ardo kulinarisch



## Aperitifhäppchen 'Les Tapas' mit 4 Dipsaucen

Sie suchen nach einer Überraschung für ein Fest? Dann sollten Sie auf jeden Fall dieses Rezept ausprobieren mit den frittierten Broccoli-Nuggets und den panierten Gemüsen von Ardo mit 4 herrlichen Dipsaucen, die mit Gemüse oder Früchten von Ardo zubereitet werden. Die Broccoli-Nuggets und die Gemüsehäppchen bereiten Sie einfach in der Pfanne, im Ofen oder in der Fritteuse zu. Die Zubereitung der Dipsaucen ist genauso unkompliziert.

### Mango-Dip für 4 Personen:

- 250g Ardo-Mangopüree
- 150g griechischer Joghurt
- 2 Esslöffel Ardo-Schnittlauch
- ½ -1 klein geschnittene rote Paprika
- Saft von ½ Limone
- Pfeffer und Salz



Das Mangopüree mit dem griechischen Joghurt durchmischen, Paprika, Limonensaft und Schnittlauch zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und schon ist Ihr Dip fertig!

### Erbsen-Dip für 4 Personen

- 250g Ardo-Erbsenpüree
- 125g Quark
- 1½dl Sahne
- ½ Teelöffel Knoblauch
- ½ Teelöffel Minze
- Pfeffer und Salz



Das Erbsenpüree auftauen und im Mixer mit dem Quark und der Sahne vermischen. Mit Knoblauch, Minze, Pfeffer und Salz abschmecken.

*Guten Appetit!*

### Mais-Dip für 4 Personen

- 120g Ardo Zuckermais
- 2 Avocados
- 50g Sahne
- Saft von ½ Limone
- ½ Teelöffel Knoblauch
- ½ feingeschnittene rote Paprika



Avocados schälen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Mais auftauen, Flüssigkeit abgießen und den Mais mit dem Limonensaft, dem Knoblauch, der Paprika, der Sahne und den zerdrückten Avocados vermischen. Noch etwas Pfeffer und Salz beifügen

### Letscho-Dip für 4 Personen

- 200g Ardo Letscho

Die aus roten und grünen Paprika, Zwiebeln und einer Tomatensauce mit regionalen Kräutern bestehende Gemüsemischung auftauen lassen. Das Ergebnis: eine herrliche Dipsauce.



- 🇳🇱 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto:info@ardo.be)  
🇩🇪 +45 65 310310 - 🇪🇺 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇮🇸 +31 765 999999  
🇩🇪 +351 243 559 230 - 🇩🇪 +7 095 234 3181 - 🇪🇺 +34 948 724200 - 🇩🇪 +420 326 597 002 - 🇩🇪 +386 5 658 25 00 - 🇩🇪 +86 21 6473 8068  
🇩🇪 +43 7476 77222 - 🇩🇪 +43 2249 35350 - 🇪🇺 +46 (0)8 768 1550 - 🇩🇪 +36 87 4827 32 - 🇩🇪 +421 317 801 481 - 🇩🇪 +407 29786684 - 🇩🇪 +48 510 080 311

