Rundbrief Nr. 60 – Jahrgang 17 – Mai 2012

Aktuell

In dieser Ausgabe

Tiefkühlfrisch in den Sommer
Salate und Früchte von Ardo
Neue Produkte
Nachhaltigkeit
Ardo Nachrichten
Ardo zu Besuch bei Josef Streicher
Markt- und Ernteberichte
Ardo kulinarisch

Messen

INTERCOOL - D
Düsseldorf
23-25/09/2012
Pavillon 9 - Stand 9F40
www.intercool.de

PIR MOSKAU - RU
Krokus-expo
25-28/09/2012
Pavillon 3 - Stand 2F90
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES
2-4/10/2012
www.conxemar.com

SIAL PARIS - F
21-25/10/2012
Parc des expositions
Paris Nord Villepinte
www.sialparis.com

ALLES FÜR DEN GAST
HERBST SALZBURG - A
5-9/11/2012
www.gastmesse.at

Tiefkühlfrisch in den Sommer

Auch wenn das Wort 'tiefkühlfrisch' das Bild winterlicher Landschaften hervorrufen mag, so bedeutet das auf keinen Fall, dass Sie nicht auch im Sommer Tiefkühlgemüse und -obst genießen können. Ganz im Gegenteil! **Unsere tiefkühlfrischen Produkte eignen sich hervorragend für zahlreiche sommerliche, kalte Zubereitungen für jede gesellige Grillparty, Sommerbüfetts und erfrischende Salatbars**.
So beinhaltet unser Angebot alle Zutaten für gesunde, frische und farbenfrohe Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Natürlich fix und fertige Salate, aber auch vorgegarte Gemüsesorten, Pastavarianten und Reis für Hobby- und Berufsköche, die Ihrer Kreativität freien Lauf lassen möchten.

Bei Ardo beginnt der Sommer übrigens nicht erst mit den ersten Sonnenstrahlen. Die Ardo-Agronomen haben bereits in der zurückliegenden Winterperiode mit oftmals überaus extremen Witterungsbedingungen die kommenden Frühjahrs- und Sommerernten organisiert. Sie haben die notwendigen Vorkehrungen getroffen, um in den darauffolgenden Monaten die geplanten Mengen ernten zu können. An einer weiteren Stelle in dieser Aktuell-Ausgabe präsentieren wir den neuesten Stand der Dinge zu den **Saat- und Erntesituationen der verschiedenen Gemüsesorten**.

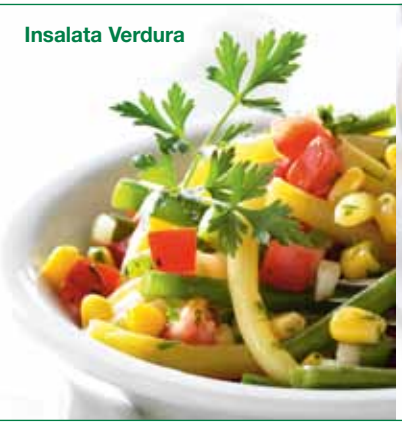
Darin lesen Sie außerdem, wie sich Ardo an seinen verschiedenen Standorten auch weiterhin für eine **nachhaltige Strategie** einsetzt.

Ardo wünscht Ihnen bereits jetzt einen angenehmen, sonnigen und schmackhaften Sommer!

Salate und Früchte von Ardo: sommerlich und einfach zuzubereiten

Insalata Risoni

Insalata Verdura



Insalata Mediterranea

Taboulé

Die Menschen wünschen originellere Sommergerichte als den klassischen Salat und Tomaten mit Dressing. Mit seinen fix und fertigen Salaten sorgt Ardo für eine schmackhafte und abwechslungsreiche Alternative. So tischen Sie im Handumdrehen die leckersten Sommergerichte auf. Einfach auftauen, servieren und genießen!

Die idealen Zutaten für kreative Sommergerichte

Möchten Sie als Koch lieber selber Ihrer Kreativität freien Lauf lassen? Dann macht Ardo es Ihnen mit zahlreichen Zutaten besonders leicht, schnell ein gesundes und schmackhaftes sommerliches Rezept zuzubereiten. Mit den bereits **vorgekochten Pasta oder dem vorgekochten Reis** in Verbindung mit Gemüse, das keine zusätzliche Zubereitung erfordert, tischen Sie im Handumdrehen einen köstlichen Salat auf.

Insalata Risoni neu

Eine mediterrane Leckerei und vollkommen neu in unserem Sortiment. Dieser Gemüsesalat mit griechischen Pasta wird mit gegrillten roten und gelben Paprika, Brokkoli, Ananas und roten Zwiebeln wunderbar verfeinert. Die **süßsaure Honig- und Senfsoße** rundet das Ganze perfekt ab. Hier entsteht gerade ein sommerlicher Klassiker.

Insalata Verdura

Dieser **farbenfrohe, fix und fertige Salat mit klassischen Gemüsesorten** (grünen Bohnen, Butterbohnen, Tomaten und Mais) **in einem leichten Senf- und Kräuterdressing** ist ein sonniges Highlight, das man sofort genießen oder als Basis für einen eigenen Salat mit Oliven, Hähnchenfleisch oder Schinken verwenden kann. Mit unserer neuen Rezeptur bleiben die Farben des Gemüses länger frisch. Darüber hinaus ist das Dressing etwas sämiger, was ein noch intensiveres Geschmackserlebnis garantiert.

Insalata Mediterranea

Dieser **kalte Pastasalat** mit gegrillten Zucchini, gegrillten roten und gelben Paprika, kandierten Tomaten, Zwiebeln und südländischem Dressing auf Basis von Olivenöl lässt jedem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Sie können dem Salat einfach eine persönliche Note verleihen, indem Sie beispielsweise ein wenig Thunfisch, Schinken oder Mozzarella hinzugeben.

Taboulé

Schmackhafter, origineller und zugleich exotischer Genuss? Möglich ist dies mit dieser **Gemüsemischung mit Griesmehl und Dressing**. Ideal für Leckermäulchen mit einem Faible für die internationale Küche.

Zucchini Mix

Diese sommerlich aussehende **mediterrane Gemüsemischung mit halben gelben und grünen Zucchinischeiben, halben Datteltomaten und roten Zwiebeln** ist die ideale Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Die Mischung lässt sich ohne Weiteres im Dampfgarer zubereiten. Mit ein wenig Olivenöl und Kräutern kann man sie auch in der Pfanne oder im Ofen zubereiten.

Grilltipp!

Ardos halbe Kartoffeln mit Schale sind ein echter Klassiker auf Grillpartys. Bereiten Sie sie mit Olivenöl zu, und verfeinern Sie sie mit Oregano, Pfeffer und Kräutern aus der Provence.

Garantiert ein Erfolg!

Suppentipps!

Bei höheren Temperaturen ist eine gesunde, **kühle Gazpacho** der ideale sommerliche Appetitanreger. Bereiten Sie sie mit unseren gewürfelten Tomaten, Paprika, Gurken und vorgeschnittenen Zwiebeln zu, und verfeinern Sie sie mit Knoblauch, Sherry-Essig und etwas Olivenöl.

Les Fruits

Hunderte frische Möglichkeiten

Mit unserem umfangreichen Sortiment an Tiefkühlobst sorgen Sie schnell und auf kreative Weise für zahlreiche köstliche und gesunde Zubereitungen: ein Eis mit Früchten, eine farbenfrohe Coulis, Smoothies… So köhnen Sie beispielsweise Kinder auf nette Weise dazu bringen, Früchte zu verzehren. Früchte sind ebenfalls die perfekte Basis für sommerliche Erfrischungen. Und wie wär's mit einer **farbenfrohen Sangria mit Früchte-Brunoise**?

Neue Produkte

Mix 'Retro Gemüse'

Der Mix 'Retro Gemüse' ist eine Mischung aus Topinambur, Pastinake, Knollensellerie, Kürbis, Möhre und roter Zwiebel im rustikalen Schnitt. Die Zutaten sind vollkommen aufeinander abgestimmt, damit **Farbe, Geschmack und Zubereitungszeit perfekt im Einklang** sind. Passt ideal zu gedünstetem und gebratenem Fisch, Fleisch oder Geflügel.
MVG610 - 4 x 2,5kg

Spinat 'Foglia'

Dieser attraktiv geschichtete Spinat, bei dem die jungen Spinatblättchen ihre Blatttextur und Form noch besser behalten, ist das Ergebnis eines neuen Produktionsverfahrens bei Ardo. Wie der Name bereits anklingen lässt, werden die vollständigen Spinatblättchen übereinander geschichtet und anschließend in **Portionen von ca. 125 Gramm** zurechtgeschnitten. Die Blättchen werden recht jung geerntet. Dadurch sind sie **besonders fein im Geschmack**. Sie können diesen Spinat je nach Gericht oder Zubereitung einfach portionieren. Erneut eine tiefkühlfrische Leckerei von Ardo! Ebenfalls ideal für Mischküchen.
4 x 2,5kg

Contorno Italiano

Mit dieser **bunten Mischung aus Zucchiniwürfeln, Kartoffel Rustica und orangefarbenen Möhren** bringen Sie buchstäblich die italienische Flagge auf den Teller. Diese pure Gemüsemischung lässt sich in der Pfanne oder im Ofen einfach zubereiten. Fügen Sie ein wenig Olivenöl und mediterrane Kräuter hinzu, und fertig ist ein unvergleichlicher Genuss.
MCT610 - 4 x 2,5kg

Neue Kräuter von Ardo

Ardo erweitert ebenfalls sein Kräutersortiment. So wurde das bereits bestehende 1kg-Sortiment u.a. mit Schnittlauch, Petersilie und der 8-Kräutermischung um **Dill** erweitert. Darüber hinaus sind diese fortan in leicht erkennbaren Verpackungen mit Foto erhältlich.

Bio im Trend

Biolebensmittel verkaufen sich auch im Einzelhandel weiterhin gut. Aus diesem Grunde hat Ardo sein Bio-Retail-Sortiment um fünf neue, in 600g-Verpackungen erhältliche Referenzen erweitert:

- **Tomaten gewürfelt**
- **Paprika rot in Streifen**
- **Kaisergemüse**
- **Zwiebeln gewürfelt**
- **Champignons geschnitten**

Bio Organic

Diese Referenzen sind ebenfalls für Food Services in 2,5kg-Verpackungen erhältlich.

Daneben bietet Ardo ein breitgefächertes Angebot an Bio-Gemüse und -mischungen in den Segmenten Retail, Food Service und Food Ingredients an, und zwar in Verpackungen von 15 x 600g, 4 x 2,5kg und 1 x 10kg.

Nachhaltigkeit

Ardo Nachrichten

Zertifikat für nachhaltiges Unternehmertum erneuert

An unserem Standort in Ardooie (B) haben wir auch 2011 zahlreiche Aktionen im Rahmen des Zertifikats 'West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen' (westflämische Umweltcharta für nachhaltiges Unternehmertum) unternommen. Die Nachhaltigkeitsthemen innerhalb dieser Charta sind überaus unterschiedlich: vom menschenfreundlichen Unternehmertum über eine offene und ehrliche Kommunikation und den Dialog mit allen Interessenvertretern bis hin zu Projekten für einen rationellen Umgang mit Rohstoffen und Wasser, bei dem es sich um einen überaus wichtigen Aspekt unserer Produktion handelt. Den Anstrengungen zahlreicher Mitarbeiter ist es zu verdanken, dass es der Niederlassung in Ardooie auch in diesem Jahr zum neunten Mal in Folge gelungen ist, das Zertifikat zu erneuern. Das ist ein echter Erfolg für das gesamte Team und **der Beweis schlechthin, dass Ardo auf umwelttechnischer, sozialer und wirtschaftlicher Ebene eine nachhaltige Politik betreibt**.

Auf eine konkrete nachhaltige Aktion gehen wir etwas näher ein: **die Trinkwasserproduktion aus Regenwasser**. Die zusätzliche Optimierung der Kühlanlagen, wobei mit Regenwasser gekühlte Kondensatoren durch luftgekühlte ersetzt werden, hat zu einem Überschuss an Regenwasser geführt. Dadurch lief der Regenwasserweiher in regenreichen Zeiten hin und wieder über. **Nun wird das Regenwasser zu Wasser in Trinkwasserqualität aufbereitet**, und dadurch kann es innerhalb des Produktionsverfahrens eingesetzt werden. Die Anlage kann pro Stunde 10m³ Trinkwasser produzieren.

Biomethanisierung

An den belgischen Standorten in Ardooie und Geer sind die Biomethanisierungsverfahren im vollen Einsatz. Mit diesem Verfahren werden fortan ca. **25%** (Ardooie), **bzw. 15%** (Geer) **des für die Produktion unseres Tiefkühlgemüses benötigten Stroms aus Gemüseabfällen erzeugt**. Eine bedeutende 'grüne' Maßnahme, die dem jährlichen Gesamtstromverbrauch von sage und schreibe 5500 Familien entspricht.
Im Zuge der Biomethanisierung werden die jedes Jahr an den Standorten anfallenden 20 000 bis 30 000 Tonnen Pflanzenreste (Schalen, Schnittabfälle…) gegoren. Dabei wird Biogas freigesetzt, und das wiederum wird über das Wärme-/Kraftkopplungsverfahren in nützliche **grüne Energie** umgewandelt. Außerdem wird aus der Wärme der Abgase grüner Strom erzeugt. Damit wird die Blanchiermaschine erhitzt.
Auch die Gärreste (das sogenannte Digestat) werden äußerst sinnvoll eingesetzt. Durch die zahlreichen darin enthaltenen Nährstoffe handelt es sich dabei um einen wertvollen **Dünger** für die Äcker, auf denen das von Ardo verarbeitete Gemüse angebaut wird. Und damit schließt sich der grüne Kreis.

Retro Gemüse für unvergessliche Rezepte

'Retro Gemüse' wie beispielsweise Burzelkraut, Topinambur, Kohlrabi und viele weitere sind bei weitem nicht so vergessen, wie ihr Name vermuten lässt. Ganz im Gegenteil. In den Medien sind sie in aller Munde, und zahlreiche Spitzenköche setzen sie erneut auf ihre Speisekarten. Diese Gemüsesorten eignen sich außerdem hervorragend für Großküchen, und Ardo kann ihnen auch auf diesem Gebiet fix und fertige Lösungen bieten. So stand Ardo auch an vorderster Front, um darauf aufmerksam zu machen. Mit **'Retro Gemüse für unvergessliche Gerichte'** haben wir sogar eine attraktive Broschüre voller überraschender und gesunder Gerichte mit retro Gemüsesorten herausgebracht. Zubereitet wurden diese Gerichte von den Auszubildenden der Kochschule in Brügge (B).

Fordern Sie die Broschüre über Ihren Handelsvertreter an, oder laden Sie sie über www.ardo.com/download-center herunter, und lassen Sie sich inspirieren!

Tiefkühlfrisch in den Medien

Nach Angaben der British Frozen Foods Federation hat der Sektor für Tiefkühllebensmittel im zurückliegenden Jahr ein solides Wachstum verbucht. Zu diesem Erfolg sollen verschiedene berühmte Persönlichkeiten wie zum Beispiel der beliebte TV-Koch Jamie Oliver beigetragen haben. Auch der Verbraucher erkennt in zunehmendem Maße die Vorteile von Tiefkühlgemüse und -obst. Sie liegen vor allem in der bemerkenswert hohen Qualität und dem Schnitt. Die Tatsache, dass weder Abfälle (1kg kaufen = 1kg verbrauchen), noch Verluste anfallen, sowie der Umstand, dass Tiefkühlprodukte ganzjährig erhältlich sind, betrachten die Verbraucher als großen Pluspunkt.

Neue Mitarbeiter

Ardo verstärkt seine Präsenz zunehmend auf dem Food Ingredients-Markt. Dies ist zu einem großen Teil auf die Anstrengungen der Food Ingredients-Teams zurückzuführen, die 2011 geschaffen worden sind, um diesen Markt mit passenden Produkten und einem spezifischen Service noch besser bedienen zu können.
Jørgen Melballe hat mehrere Jahre in dieser Abteilung gearbeitet und genießt fortan seinen wohlverdienten Ruhestand. Sein Nachfolger als **Sales Executive von Ardo Food Ingredients Dänemark** ist **Kim Jensen**.

Ardo zu Besuch bei…

Josef Streicher
Koch bei Rosenbauer

Josef Streicher kocht jeden Tag in der Großküche von Rosenbauer, einem internationalen Herstellen von Feuerwehrausstattung mit über 1200 Mitarbeiter, das Feuerwehrwagen und Feuerwehrmaterial produziert in Leonding (A). Josef hat eine große Vorliebe für die Tiefkühlprodukte von Ardo und macht daraus keinen Hehl.

"Die 'Classics' stehen hier oft auf dem Speiseplan, und das gilt sowohl für die Mischungen als auch für das Einzelgemüse, das wir in Beilagen und Salaten verwenden. Außerdem versuche ich, möglichst häufig saisonale Produkte wie z.B. Knoblauch, Spargel und Spinat zu verwenden. Die Produkte von Ardo enttäuschen mich nie: Ihr Schnitt ist perfekt, sie sind stets in der gewünschten Qualität erhältlich, und darüber hinaus sind sie optimal verpackt. Außerdem sind sie preisgünstig, und die Lieferfrist ist in Ordnung."

Gesundheit an erster Stelle
In seiner Küche verfährt Josef stets nach einer festen Philosophie, von der er nie abweicht. *"Die Gesundheit meiner Kollegen steht an erster Stelle. Aus diesem Grunde koche ich immer alles (tiefkühl)frisch und achte dabei auf den Nährwert sowie regionale und saisonale Produkte. So steht die Mittagspause bei uns stets im Zeichen des Themas 'Erlebnisessen'."*

Künftig möchte Josef noch gesünder kochen. *"Der Schwerpunkt liegt mehr und mehr auf einem gesünderen Lebensstil für die Menschen über 40 und 50 in unserer Firma. Aus diesem Grunde werden wir vermehrt mit Vollkornprodukten, wie Vollkornbrot, -pasta und -reis arbeiten. Auch Früchte sind wichtig. So verteilen wir Äpfel unter den Mitarbeitern und bereiten unseren eigenen Früchtejoghurt zu. Auch der Brotbelag wird in unserer eigenen Küche zubereitet."*

Vielseitigkeit ist Trumpf
Josef verfügt über eine vollständig ausgestattete Großküche mit allen notwendigen Geräten und 14 Mitarbeitern. *"Wir bereiten jeden Tag 400 Mahlzeiten sowohl für die Mitarbeiter als auch für das Besucherrestaurant zu. Jeden Tag bieten wir drei verschiedene Menüs an. So ist für jeden das Passende dabei. Unser größtes Augenmerk gilt dem Gemüse. Für unsere Gesundheit ist es lebenswichtig. Außerdem kommt es auch hier auf die Vielseitigkeit an. Um die Vorteile von Gemüse wirklich voll auszukosten, muss man für Abwechslung sorgen."*

Auf der letzten Seite finden Sie noch einen herrlichen Rezepttipp von Josef.
Guten Appetit!

Markt- und Ernteberichte

Das Jahr 2012 hat positiv begonnen

Die Nachfrage hat vor allem auf den Übersee- und den neuen Wachstumsmärkten deutlich zugenommen. Aber auch in Westeuropa ist insbesondere seit Februar und März ein stetiges Wachstum zu verbuchen. Das ist die Folge des recht späten strengen Winters und der teuren und eher begrenzten Zufuhr von frischem Gemüse.

Die im Laufe des Jahres 2011 angelegten Vorräte sind inzwischen merklich geschrumpft. Von Überschüssen kann keine Rede sein, ganz im Gegenteil. Sporadisch bestehen Anzeichen möglicher Anschlussprobleme an die neue Ernte (Mais, Spinat, Erbsen).

Die Verträge mit den Bauern stehen. Der Anstieg der Energiekosten wirkt sich unmittelbar auf die Ernte- und Produktionskosten aus, was zur Folge hat, dass der gesamte Kostenpreis eine leicht steigende Tendenz von 2 bis 3% aufweist. Die deutlich höheren Rohstoffpreise von 2011 dauern an.

Die Nachfrage nach Getreidepflanzen und Biomassekulturen bleibt hoch. Das verschafft den Bauern interessante Erträge, was jedoch auch die Rohstoffpreise der übrigen Ernten, wie u.a. Gemüse auf einem hohen Niveau hält.

Was die Ernte 2012 betrifft, haben verschiedene Länder – vor allem Südeuropa, Frankreich und das Vereinigte Königreich – mit anhaltender Trockenheit zu kämpfen gehat. Im März werden die **Erbsen** in Südeuropa bewässert, was zu einem späteren Zeitpunkt des Jahres zu einem Wassermangel führen kann. In Spanien und Portugal waren die Niederschläge seit November ausgeblieben.

Außerdem wurde bereits mit der **Spinaternte** begonnen. Infolge der extremen Wintertemperaturen fallen die Ernteergebnisse des ersten Winterspinats deutlich enttäuschend aus. Es wurde ein Erntedefizit von bis zu 30% beklagt.

Ein schwieriger Start also für die Ernten von 2012.

Information März 2012

Ardo kulinarisch

Scampis mit Pesto-Rahm-Soße, Flageolet-Bohnen und Pasta Primavera

Zutaten für 4 Personen:
24 Scampis, 100g Flageolet-Bohnen von Ardo , 50g Tomatenwürfel von Ardo, 600g Pasta Primavera von Ardo, 4dl Béchamel-Soße, 1dl Sahne, Olivenöl, Parmesanhobel zum Garnieren

Für das Pesto:
50g Pinienkerne, 5g gehackter Knoblauch von Ardo, 20g gehacktes Basilikum von Ardo, 50g Parmesan, 0,5 dl Olivenöl

Zubereitung:
Aus dem Parmesan, dem Olivenöl, dem Knoblauch, den Pinienkernen und dem Basilikum ein Pesto herstellen. Die Béchamel-Soße mit der Sahne und dem Pesto verfeinern. Die Flageolet-Bohnen garen. Die Scampis in Olivenöl anbraten und abschmecken.
Pasta Primavera im Dampfgarer erhitzen und mit der Pesto-Soße und den Flageolet-Bohnen vermengen. Die Scampis auf der Pasta anrichten und mit den Parmesanhobeln und den Tomatenwürfeln verfeinern.

Spargel-Röstis

Zutaten für 4 Personen:
500g Kartoffelscheiben von Ardo, 250g grüner Spargel von Ardo, 250g weißer Spargel von Ardo, 100g Zwiebelwürfel von Ardo, 10g Knoblauchwürfel von Ardo, 5g Petersilie von Ardo , 250g Schinkenstreifen, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, 30g Olivenöl, 1/8l Weißwein

Zubereitung:
Die noch tiefgefrorenen Kartoffelscheiben mit etwas Olivenöl anbraten und danach auch die Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und mit Weißwein, etwas Salz und Zucker verfeinern. Den weißen und grünen Spargel ca. 5-8 Minuten kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Den Spargel in Stücke schneiden und zu den Kartoffelscheiben dazugeben. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Knoblauch abschmecken.
Nun die Schinkenstreifen kurz anbraten. Den Spargel und die Kartoffeln zusammen mit dem Schinken auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit etwas Petersilie garnieren.

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website www.ardo.com!

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - 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 +351 243 559 230
+7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

FSC www.fsc.org MIX From responsible sources FSC® C014697

FOCUS advertising Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, 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:

- ❏ Fix und fertige Salaten ..... ❏ Spinat 'Foglia' .....
- ❏ Zucchini Mix ..... ❏ Mix Retro Gemüse .....
- ❏ Contorno Italiano ..... ❏ Andere .....

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie