

klock.twee

Aktuelles vom Großmarkt Bremen *das frische centrum*



Kameliën im Trend

Winterharte Palmen

Verabschiedung Erich Thiemann

Von Mairübe bis Rambutan

Sonntag, 3. Mai 2009: Bremer Muttertags-Gärtnerbörse von 7.30 – 16.00 Uhr auf dem Gelände des Großmarkts!

Krisenfeste Blumen ...

Vom 29. Januar bis zum 1. Februar 2009 öffnete in Essen die IPM zum 27. Mal ihre Tore. Diese „Internationale Fachmesse für Pflanzen, Technik, Floristik und Verkaufsförderung“ gilt als Weltleitmesse der Grünen Branche. 1447 Aussteller zogen mehr als 60 000 Fachbesucher aus allen Kontinenten an. „Trotz der in Politik und Presse viel beschriebenen Finanzkrise herrschte eine durchgehend positive Einstellung bei Ausstellern und Besuchern,“ so das Resümee der Veranstalter. Heinz Herker, Präsident des Zentralverbandes Gartenbau ZVG und Vorsitzender des Messebeirates der IPM ESSEN bringt es auf den Punkt: „Wenn in der Welt ein harter Wind weht, zieht sich der Mensch gerne zurück in seine heimischen Wände und macht es sich schön. Wir Gärt-

ner sind stolz, die entsprechenden Produkte anzubieten. Die ganze Branche ist bereit, anzupacken.“ Wir vom Großmarkt Bremen schließen uns dieser Sichtweise gerne an. Auch unsere Erfahrungen der ersten Monate dieses Jahres zeigen, dass Blumen und Pflanzen offensichtlich krisenfester sind als viele andere Produkte. Nutzen Sie diese Chance und bieten Sie Ihren Kunden das „kleine“ Stück Lebensqualität, das gerade in diesen Zeiten für viele so wichtig ist! Wir unterstützen Sie dabei mit frischen Produkten und Ideen.



Dipl.-Ing. Uwe Kluge
Geschäftsführer, Großmarkt Bremen GmbH



Hintergrundwissen

Kamelie – Trendpflanze aus China

Die Kamelie zählt zu den trendstärksten Gartenpflanzen. Auch in dieser Saison ist mit einer weiter steigenden Nachfrage zu rechnen. Vor gar nicht so langer Zeit war die Kamelie für die meisten noch ein Exot, der für den Draußenbereich bestenfalls als Kübelpflanze in Frage kam und vor den ersten Frösten rechtzeitig in Sicherheit gebracht werden musste. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben jedoch gezeigt, dass ein Auspflanzen im Nordwesten Deutschlands problemlos möglich ist, wenn bestimmte Pflegemaßnahmen eingehalten werden. Klock.twee präsentiert Ihnen mit dieser Ausgabe die wichtigsten Aspekte der Kamelienkultur.



Camellia japonica COLLETTII

Kamelien – der botanische Name lautet *Camellia japonica* – gehören zur Familie der Teestrauchgewächse. Ihre Heimat ist Ostasien, insbesondere das südliche China sowie Nepal, Vietnam und Japan. Am Naturstandort erreichen die Pflanzen Höhen von sechs Meter und mehr. Für einige chinesische Kamelien vermuten Wissenschaftler ein Lebensalter von sage und schreibe mehr als 1000 Jahren. In China und Japan ist die Kamelie eine traditionsreiche Zierpflanze, die vor allem bei Hof- und Teezeremonien eine wichtige Rolle gespielt hat. Nach Europa gelangten die ersten Pflanzen bereits im 16. Jahrhundert, als portugiesische Seefahrer sie aus der südchinesischen Kolonie Macao importierten. Seit dem 18. Jahrhundert fanden die damals sehr teuren Kameliensorten insbesondere beim Adel Anklang, der seine Schloss- und Wintergärten gerne mit

der exotischen Blütenpracht schmückte. Mit Alexandre Dumas' klassischem Roman „Die Kameliendame“ errang die Pflanze sogar auf dem literarischen Gebiet Weltberühmtheit. Auch in Deutschland wurden Kamelien in höheren Kreisen häufig verschenkt. Die hierzulande wohl berühmteste aus dieser Zeit ist die Kamelie im Schlosspark von Pillnitz, die 1801 ausgepflanzt wurde und heute eine Höhe von neun Metern hat. Im Winter von einem mobilen Gewächshaus geschützt, bringt sie Jahr für Jahr bis zu 35 000 Blüten hervor.

Breites Farbspektrum von weiß bis rot
Neben sortenreinen Kamelien sind heute auch viele Hybriden im Angebot. Das Farbspektrum umfasst unterschiedlichste Weiß-, Rosa- und Rottöne. Auch zweifarbige und gefüllte Blüten stehen zur Auswahl. Gefüll-

te Blüten sind aufgrund der üppigen Erscheinung sehr beliebt, haben jedoch den Nachteil, dass sie bei längeren Regenperioden schneller unansehnlich werden. Die Blütezeit für ausgepflanzte Kamelien liegt hauptsächlich zwischen Anfang April und Ende Mai. Wenn es nicht über einen längeren Zeitraum zu warm ist, können die Blüten durchaus bis zu sechs Wochen halten. Die Pflanzen werden von Schädlingen weitgehend verschont, lediglich auf Schild- und Blattläuse ist gegebenenfalls zu achten. Was die Winterhärte der Kamelien betrifft, herrscht häufig noch große Unsicherheit. Hier muss auch regional unterschieden werden. Während z.B. Berglagen mit extremen Frostperioden schnell zu einem Verlust der Pflanze führen können, scheinen wärmere Regionen wie der Nordwesten Deutschlands prädestiniert für eine



Eine Kamelie aus dem Sortiment von
Grüingroßhandel Grimm



Camellia hybr. DUFTGLÖCKCHEN

Frühlingsbörse auf dem Bremer Großmarkt

Premiere mit großer Resonanz

Den widrigen Wetterumständen zum Trotz darf die erste Bremer Frühlingsbörse von allen Beteiligten als voller Erfolg bezeichnet werden. Recht zufrieden zeigten sich die über 40 Anbieter mit Besuch und Verkauf zum Frühlingsbeginn. Auch wenn zum Zeitpunkt der Veranstaltung das Frühjahrgeschäft noch nicht so recht ins Laufen gekommen war, zeigte sich die Mehrzahl der Kunden sehr interessiert am präsentierten Angebot. Erfreulich auch die Bilanz des Ver-



Die Anbieter der Bremer Frühlingsbörse präsentierten den Besuchern ein vielfältiges Angebot. Neben veredelten Produkten im Schnittblumenbereich boten die Jungpflanzenanbieter Saatkisten, Jungpflanzen und Rohware für die Beet- und Balkonpflanzensaison.

Freilandkultur zu sein. Auf welche Pflegefaktoren besonders zu achten ist, weiß Fritz Wolters vom Grüingroßhandel Grimm, der auch Sie gerne auf dem Großmarkt zu Kamelien berät. „Ähnlich wie Rhododendron brauchen auch Kamelien saure Erde. Man pflanzt sie in ein großes Loch, das auf jeden Fall doppelt so groß wie der Ballen sein sollte,“ erklärt Wolters. „Kamelien kommen hervorragend mit Schattenlagen klar. Standorte mit praller Sommer- oder Wintersonne sollten sogar vermieden werden. Auch extremen Ostwind mögen die Pflanzen nicht gerne. Man düngt sie bis Ende August am besten alle 14 Tage mit Rhodo- oder auch Flüssigdünger.“

Vor dem Winter rechtzeitig mulchen

Um die Kamelien winterhart zu machen, sind rechtzeitige Schutzmaßnahmen unbedingt erforderlich. „Bevor der erste Frost einsetzt, muss eine zehn bis 15 cm dicke Schicht aus Rindenmulch rund um die Pflanze aufgebracht werden,“ so Wolters, „weil die Kamelie sonst im hart gefrorenen Boden keine Feuchtigkeit ziehen kann und im Extremfall vertrocknet. Wer diesen Ratsschlag beherzigt, kann davon ausgehen, dass die Pflanzen in unseren Gefilden auch längere Kälteperioden in der Regel schadfrei überstehen.“ Wer die Kamelien dennoch lieber in einen Kübel setzen möchte, sollte auf ausreichend große Kübel ach-

ten. „50 bis 60 cm Durchmesser sollten die Kübel dann schon haben,“ erklärt Wolters, „sonst hat es wenig Zweck. Und spätestens ab minus fünf Grad sollten die Pflanzen auf jeden Fall in ein Winterquartier.“



Camellia C M WILSON

Die erste Bremer Frühlingsbörse diente auch als Marktplatz für den Nordwestdeutschen Jungpflanzentag, der bereits seit fast 30 Jahren am zweiten Sonntag im März ausgerichtet wird. Der gute Besuch der Veranstaltung und die positive Wertung durch die Anbieter machen Mut für die nächste Veranstaltung am 14. März 2010 – ebenfalls auf dem Bremer Großmarkt.



Winterharte Palmen

Wenn der Nordeuropäer an Palmen denkt, weckt das Fernweh nach südlichen Gefilden. Dabei ist es auch in unseren Breiten möglich, Palmen zu kultivieren. Voraussetzung ist jedoch die Auswahl robuster Arten sowie die entsprechende Pflege. In Frage kommt z.B. die Europäische Zwergpalme (*Chamaerops humilis*), eine eher langsam wachsende Schirmpalme aus dem Mittelmeerraum. Sie wächst buschartig und wird bei uns bis zu drei Meter hoch. Sie wünscht sich einen relativ trockenen Winterstandort, bei starker Feuchtigkeit ist an einen Schutz zu denken. Die europäische Zwergpalme gilt bis minus zwölf Grad als winterhart. Jedoch sollte der Boden ab Herbst mit Mulch bedeckt werden, um die Wurzeln vor zu starkem Frost zu schützen. Für eine Auspflanzung eignet sich auch die Chinesische Hanfpalme (*Trachycarpus fortunei*). Sie stammt aus den Bergregionen Chinas. Unter optimalen Wachstumsbedingungen kann sie auch bei uns zehn bis zwölf neue Palmwedel pro Jahr bilden. Ausgewach-

sene Exemplare erreichen Höhen von mehr als zehn Meter. Die Hanfpalme toleriert Temperaturen bis minus 16 Grad, auch hier sollte jedoch rechtzeitig gemulcht werden. Beim Pflanzenkauf ist auf gut durchwurzelte Ware zu achten. Nähere Infos zu beiden Palmen gibt Ihnen auf dem Großmarkt Fritz Wolters (Grüingroßhandel Grimm).



Europäische Zwergpalme



Oster-Deko Von Gold-Ei bis Filzhuhn

Für die Osterdekoration sind zwei unterschiedliche Trends erkennbar:

Neben Naturprodukten wie Filz und Holz sind auch edel anmutende Materialien gefragt. Dazu finden Sie bei Vosteen z.B. gold lackierte Poly-Osterhasen. Die perfekte Ergänzung sind Ostereier im Gold-, Silber- und Bronze-Dekor.

Einen Kontrast zu dieser Edel-Optik bilden die Naturmaterialien: Originell sind Osterhasen aus grauem oder weißem Filz.

Ist nach wie vor im Trend. Es gibt sowohl Hähne zum Einstecken, als auch Hasen zum Aufhängen an Frühjahrssträucher. Aufgebrochene und von innen bemalte Ostereier harmonisieren schön damit.



Osterkranz aus Naturmaterialien

Naturmaterialien eröffnen auch für Osterkränze faszinierende Möglichkeiten, wie diese Idee von Uniflora zeigt. Ob für Firmen oder Privatkunden: Die Kombination aus Eiern, Blumenzwiebeln, blühenden Pflanzen und anderen Elementen macht den Kranz zu einem echten Hingucker. Er hält sich dauerhaft und kann im Folgejahr erneut genutzt werden. Im einzelnen wurden folgende Materialien verarbeitet:



- » Stroh-Rohling als Kranzbasis
- » Plattenmoos
- » Euphorbie
- » Hornveilchen
- » Blumenzwiebeln
- » Efeu
- » Hühnereier (braun)
- » Wachteleier
- » Truthahneier
- » Zierkordel
- » Schleifenband

Wichtige Info:

Aufgrund zahlreicher Nachfragen wird das Uniflora-Team auf der Muttertagsbörse am 3. Mai einen rund einstündigen **Workshop „Moos & Co“** für Kunden anbieten. Wenn Sie die „neuen Ideen im kreativen Umgang mit Naturmaterialien“ nutzen möchten, melden Sie sich bitte bereits vor der Börse bei Uniflora an!

Feierliche Verabschiedung nach fast 40 Jahren

Am Freitag, dem 27. März 2009, ging eine Ära zu Ende: Erich Thiemann, allseits bekannter Marktinspektor des Großmarktes, wurde in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Für diese feierliche Stunde versammelten sich die Geschäftsleitung, Mitglieder des Aufsichtsrats und Beirats, Kollegen sowie Händler und Kunden des Großmarktes.

Was heute eine Seltenheit ist, hat Erich Thiemann erreicht: Fast 40 Jahre arbeitete er im gleichen Betrieb. Sein Wirken für den Bremer Großmarkt begann im August 1970 auf dem ehemaligen Gelände am Neuenlander Feld. Nachdem er zunächst in der Pförtnerlei, Reinigung und Restwertstoffentsorgung arbeitete, wurde er 1986 zum Marktmeister für

Wochenmärkte. Sein Markenzeichen war damals die stets dampfende Zigarre. Auch heute trifft man ihn noch häufig auf dem Findorffmarkt – jedoch lange schon „ohne“.



1995 wechselte er in die Verwaltung, um die technische Leitung des Großmarktes und die Mieterbetreuung zu übernehmen. Auch für die Kunden war er fortan wichtiger Ansprechpartner. Beim Umzug in den Überseehafen im Jahre 2002 war die lange Erfahrung des Marktinspektors für den Neubau gefordert. Als Arbeitnehmervertreter und Mitglied im Aufsichtsrat hat er die Geschicke der Gesellschaft über lange Zeit mitbestimmt. Herr Thiemann hat sich den Respekt und die Anerkennung der Großmarktsgemeinschaft erworben – insbesondere durch seinen Gerechtigkeitsinn und den unermüdlichen Einsatz für Kollegen und Kunden.

Erich Thiemann blickt auf viele bewegte Berufsjahre zurück und erinnert sich gerne an die gemeinsame Zeit mit Kollegen und Kunden.

Sonntag, 3. Mai auf dem Großmarkt

Bremer Muttertags-Gärtnerbörse mit buntem Angebot

Am 3. Mai ist es soweit: Nahezu 100 Aussteller präsentieren sich von 7.30 bis 16.00 Uhr zur Muttertags-Gärtnerbörse auf dem Gelände des Großmarktes. Pünktlich zu einem der wichtigsten Verkaufsanlässe finden Sie hier das komplette Sortiment für die Grüne Branche. Vielfalt und Qualität des Angebots sind herausragend und sorgen für überregionale Anziehungskraft. In Bremen steht die Gärtnerbörse traditionell in enger Verbindung zum Muttertag. Das kommt nun auch im neuen, plakativen Namen der Veranstaltung zum Ausdruck. Neben dem Angebot für das anstehende Muttertagsgeschäft erwarten Sie auch neue Ideen für die Beet- und Balkonpflanzensaison. Erkennbar ist ein Trend nach nicht

alltäglichen Kulturformen. Ob Hochstämmchen, Pyramiden oder außergewöhnliche Rosen: Auch hier ist die Vielfalt kaum zu übertreffen. Darüber hinaus ist die Börse ein wichtiger Treffpunkt. Der Austausch von Meinungen und Informationen gehört stets dazu. Natürlich sind auch die Berufsorganisationen vertreten. Verbände und gärtnerische Sozialversicherungen stehen Ihnen als Ansprechpartner gerne zur Verfügung.

Nähere Infos gibt Ihnen: Joachim Meyer-Rehberg Nordwestdeutscher Gartenbauverband (NGV) e. V. Tel.: (0421) 53 64 1-18, E-Mail: Meyer-Rehberg@hdgbremen.de

Manfred Mahlstedt



Seit sechs Jahren ist Manfred Mahlstedt Marktmeister. Er betreut insgesamt zwölf Bremer Wochenmärkte, zu denen mit dem Findorffmarkt auch der größte in der Hansestadt gehört. Wenn um 4 Uhr morgens der Wecker klingelt, beginnt für ihn ein arbeitsreicher Tag. Als erstes werden die Wochenmarktplätze inspiziert, damit die Händler ihre Fahrzeuge und Marktstände problemlos aufbauen können und Strom und Wasser vorhanden sind. Die Zuteilung der einzelnen Standorte der Marktbetreiber liegt ebenfalls in seiner Regie. Damit alles reibungslos „über die Bühne geht“, ist sein Organisationstalent besonders gefragt.

Telefon: (0421) 5368215
Mobil: (0172) 4269222

VOSTEEN Einladung

Verkaufsoffener Sonntag
Sonntag, 3. Mai 2009 11.00 - 17.00 Uhr
C+C Abholmarkt, Hamburger Weg 14-21, 27751 Delmenhorst

Gärtnerbörse Bremen
Sonntag, 3. Mai 2009 07.30 - 16.00 Uhr
Blumen-Großmarkt Bremen, Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen

Heinrich Vosteen · Im- und Export GmbH
Hamburger Weg 14 - 21 · 27751 Delmenhorst
Telefon: 04221 / 1261 - 0 · Fax: 04221 / 1261 - 62
E-Mail: verkauf@vosteen.de · Internet: www.vosteen.de

Fruchthaus Hulsberg

Obst · Gemüse · Südfrüchte · Exoten
Großhandel/Import

Gastronomie - Frischdienst

Großmarkt Bremen
Spezialitätenhalle
Eingang 9
Verkauf von 3.30 - 14.00 Uhr

Tel.: 0421-4 2766-0
Fax: 0421-4 2766-10
Mobil: 0171-800 2000
Internet: www.fruchthaus-hulsberg.com

Fruchthaus Hulsberg · Am Waller Freihafen 1 · 28217 Bremen

Kunde im Porträt

floraldesign

Schwachhauser Heerstraße 200,
28213 Bremen

In den vergangenen Ausgaben haben wir unter dieser Rubrik häufig traditionsreiche Familienunternehmen porträtiert, deren Wurzeln weit in das letzte Jahrhundert zurückreichen. Dass man heute auch noch als junges Unternehmen mit einem innovativen Konzept erfolgreich sein kann, zeigt das Kontrastbeispiel von floraldesign. Seit der Geschäftsgründung im Jahr 2006 hat sich das Unternehmen in der Schwachhauser Heerstraße schnell einen guten Namen bei Kunden und Unternehmen aus der ganzen Hansestadt gemacht. Die Geschäftsführung liegt in den gemeinsamen Händen von Mara Illmer und der Diplomwirtin Heike Bielinski, auf die auch die Idee zu floraldesign zurückgeht. Die Rollen sind klar verteilt: Mara Illmer, die bereits 1997



„Mehr als Blatt und Blüte“

Aus den kreativen Ideen dieses Zweier-teams ist ein Firmenkonzert entstanden, das im Unternehmensslogan zum Ausdruck kommt: „Mehr als Blatt und Blüte“ – dieses Versprechen empfängt den Kunden bereits über dem großzügig gestalteten Eingangsportaal. „Unsere Philosophie besteht darin, dass wir versuchen, uns abzuheben und anders zu sein,“ skizziert Mara Illmer dieses Konzept. „Wir versuchen immer alles möglich zu machen und sind entsprechend flexibel,“ ergänzt sie und betont damit die Bedeutung des umfassenden Kundenservice. Es liegt somit auf der Hand, dass floraldesign alle floristischen Leistungen anbietet – vom schnellen Blumenstrauß bis hin zu aufwändigen Ideen für besondere Anlässe. Daneben liegt ein Schwerpunkt auf außergewöhnlichen Pflanz- und Dekorationsgefäßen für innen und außen. Das vielfältige Angebot wird in einem modern gestalteten Ambiente präsentiert, das die Objekte durch bewusste Lichtführung und angenehme Hintergrundfarben attraktiv in Szene setzt. Als Spezialist für Dekorationen

hat floraldesign einen breiten und treuen Kundenkreis gewonnen: „Wir haben einige Firmenkunden, z.B. Friseursalons und Gastronomiebetriebe, aber auch Privatkunden, die regelmäßig neue Dekorationen von uns erhalten,“ berichtet Mara Illmer, „zu diesem Zweck sind wir natürlich auch viel unterwegs und beraten unsere Kunden direkt vor Ort.“ Diese Form der Kundenbetreuung wird ergänzt durch einen Internetauftritt (www.floraldesign-bremen.de), der aktuellen und potenziellen Kunden mit Bildgalerien zu Blumen, Tischdekorationen und Stilleben einen repräsentativen Eindruck von floraldesign vermittelt.

- » 2006 Geschäftseröffnung in der Schwachhauser Heerstraße 200
- » Geschäftsführung: Mara Illmer und Heike Bielinski
- » Zusätzliche Mitarbeiter: Vier Vollzeitfloristinnen



ihre Ausbildung zur Floristin abschloss und 2003 die Meisterprüfung ablegte, widmet sich dem floristischen Tagesgeschäft. Heike Bielinski übernimmt alle Aufgaben rund um die Buchführung und kümmert sich daneben um die Leitung ihrer eigenen, separaten Firma.



Mara Illmer, Katrin Meyer, Susan Kilian und Yvonne Waskowski



Obst im Porträt

Rambutan – tropische Vitaminbombe

Die Tropenfrucht Rambutan stammt ursprünglich aus den feucht-warmen Zonen Indiens und Vietnams. Inzwischen wird sie jedoch auch in tropischen Gefilden Afrikas, in Costa Rica, Ecuador, Sri Lanka, Thailand und Australien kultiviert. Mit seinen langen, wollig-weichen bis borstigen „Stacheln“ auf roter Fruchtschale ist dieser kastanien-große Exot ein echter Hingucker und wird deshalb auch besonders gerne zur Deko von Buffets verwendet. Das milchig-weiße Fruchtfleisch umhüllt einen mandelähnlichen Kern und erinnert geschmacklich an das süß-saure Aroma von Litschis oder Weintrauben. Rambutan ist nicht nur reich an wertvollen Mineralstoffen, sondern spendet auch besonders viel Vitamin C. Um an das Innere zu gelangen, wird die Frucht seitlich ein wenig angeschnitten. Dann lässt sich das Fruchtfleisch leicht entnehmen. Die Rambutan kann pur gegessen werden oder auch mit Zimt bzw. Vanillezucker veredelt. Sie sollte stets gut gekühlt serviert werden.



Exotische Gewürze

Galanga-Ingwer – auch als Galgant bekannt

Asiatische Gewürzpflanzen wie z.B. Zitronengras haben auch in deutschen Küchen eine immer größere Bedeutung gewonnen. Zu den noch nicht so häufig verwendeten Spezialitäten zählt der Galanga-Ingwer, manchmal auch Galanga geschrieben und Kennern der asiatischen Küche mitunter als Galgant bekannt.



Galanga-Ingwer ist botanisch mit dem „klassischen“ Ingwer verwandt, lässt sich anhand der rosa bis rötlich gefärbten Seitensprossen jedoch leicht davon unterscheiden. Die frische Importware erreicht den Großmarkt ganzjährig aus Thailand. Aufgrund des scharfen Geschmacks wird das Fleisch der Knolle hauptsächlich als Gewürz eingesetzt. Die zarteren Seitensprossen eignen sich hingegen auch als Zutat für Gemüsepfannen, sollten jedoch aufgrund des hohen

Faseranteils sehr klein geschnitten werden. Vor der Verwendung muss der Galanga-Ingwer gewaschen und geschält werden. Auch medizinisch hat die Spezialität eine Bedeutung. Unter anderem wird ihr eine gute Wirkung gegen Herpesbläschen nachgesagt. Im Gemüseschrank kann die Knolle problemlos über zwei Wochen aufbewahrt werden.

Salat aus Mairüben und Möhren

- 400g Mairüben
- 300g Möhren
- 1 Fenchelknolle
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- 1 EL Dill
- 1 EL Schnittlauch
- Etwas Blattsalat
- Salz
- Pfeffer

Mairüben und Möhren schälen, raspeln und vermischen; den Fenchel waschen, dünn schneiden und ebenfalls untermischen; ein wenig Fenchelkraut aufbewahren; für das Salatdressing das Öl und den Essig verrühren, den Honig sowie den gehackten Dill und Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen; pro Person ein großes Salatblatt auf die Teller legen und den Rohkost-Mix aus Mairüben, Möhren und Fenchel darauf anrichten; das Dressing darübergeben und alles mit ein wenig Fenchelkraut garnieren.

Gemüse aktuell

Mairübe – Abwechslung in den Salat

Wie viele andere Rübensorten hat auch die Mairübe in den letzten Jahren wieder an Bedeutung gewonnen. Über Jahrhunderte hatte diese Kulturpflanze in ganz Europa einen hohen Stellenwert, bevor sie von der Kartoffel weitgehend verdrängt wurde. Die Mairübe gehört zu den Kreuzblütengewächsen und ähnelt im Geschmack den Herbstrüben und Teltower Rüben. Als Rohkost erinnert die leicht scharfe Note auch ein wenig an Radieschen oder Rettich. Wohl deshalb wird diese Rübe manchmal auch Mairrettich genannt. Die Mairübe lässt sich sehr gut kochen und dünsten. Auch in Suppen und Eintöpfen spielt sie eine Rolle. Nur wenige wissen, dass man die Blätter der Mairübe ebenfalls nutzen kann. Sie werden einfach wie Spinat zubereitet. Besonders gern wird die Rübe als Bestandteil frischer, abwechslungsreicher Salate verwendet. Da die Schale einen relativ hohen Anteil an Senfölen besitzt, sollte die Rübe vor einem Rohverzehr geschält werden. Im Kühlschrank hält sie sich rund eine Woche frisch.



Karfreitag, 10. April 2009

Sonderverkauf zum Osterfest

Am Karfreitag ist die Blumenmarkthalle von 5.00 bis 9.00 Uhr für Sie geöffnet. Ob Schnittblumen, Topfpflanzen oder Dekoartikel: So können Sie rechtzeitig vor Ostersonntag und in aller Ruhe Ihren Bedarf an frischer Ware decken. Nutzen Sie diesen Sonderverkauf: Ihre Blumengroßhändler sind gerne für Sie da!

Spezialitäten

Topak Fruchtimporte: Cubio – die „Zimtkartoffel“ aus den Anden

Topak beliefert den Einzel- und Fachhandel, Restaurants, Hotels und Großküchen vom Großmarkt Bremen aus mit Spezialitäten aus aller Welt. Einige der angebotenen Exoten sind in deutschen Küchen noch kaum bekannt. Zu den originellsten Produkten zählt in dieser Hinsicht die Cubio. Dem einen oder anderen Kenner ist dieses Gemüse vielleicht als Zimtkartoffel bekannt. Allerdings führt die Bezeichnung „Kartoffel“ in diesem Fall in die Irre. Es handelt sich vielmehr um die unterirdisch wachsende Knolle einer bestimmten Kapuzinerkresse (*Tropaeolum tuberosum*). Kultiviert wird sie in den südamerikanischen Andenstaaten Kolumbien, Bolivien, Chile und im Norden Argentiniens. Hier wird sie statt Cubio mitunter auch Apina-mama, Mashua oder Anua genannt.

In diesen Ländern spielt die Cubio als

Grundnahrungsmittel eine wichtige Rolle, da sie auch in Klimazonen angebaut werden kann, wo Kartoffeln nicht mehr gedeihen. Bei uns wartet die Cubio noch auf ihre Entdeckung. Topak importiert einmal pro Woche aus Südamerika und gibt Ihnen damit die Gelegenheit, Kunden oder Gäste mit diesem exotischen Gemüse zu überraschen. Die Saison dauert von Frühjahr bis Herbst. Im rohen Zustand erinnert die Cubio an heimische Kresse und ist relativ scharf. Sie wird deshalb in der Regel wie eine Kartoffel gekocht, gedünstet oder gebraten. Heiß zubereitet entfaltet die Cubio einen faszinierenden Geschmack, der an Zimt und ein wenig auch an Anis erinnert. So ist auch die Bezeichnung „Zimtkartoffel“ entstanden. Cubio hat einen geringen Fettanteil. 100 g Frischgewicht entsprechen etwa einem Brennwert von 45 kcal. Als köstliche Beilage zu Fisch, Fleisch oder Geflügel bringt dieser Exot aus den Anden echte Abwechslung auf den Tisch.



Termine

- » 10. April 2009 Karfreitag **Sonderverkauf zum Osterfest** in der Blumenmarkthalle (5.00 – 9.00 Uhr)
- » 3. Mai 2009 **Bremer Muttertags-Gärtnerbörse** auf dem Gelände des Großmarkts (7.30 – 16.00 Uhr)


Qualität vom Großmarkt!



UNIVEG Bremen
Am Winterhafen 5 · 28217 Bremen
+49 421 53 73-0 · www.univeg.de


Naturkost Kontor Bremen
Ihr Frische-Lieferant

- » komplettes Angebot aus kontrolliert biologischer Erzeugung
- » Obst und Gemüse, Milchprodukte, Käse, Getränke u. v. m.

Telefon (04 21) 53 79 77

Impressum

klock.twee
Kundenzeitschrift der Großmarkt Bremen GmbH

Herausgeber
Großmarkt Bremen GmbH
Geschäftsführer: Uwe Kluge, (V. i. S. d. P.)
Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen
Telefon (04 21) 5 36 82-0, Fax (04 21) 5 36 82-20
www.grossmarkt-bremen.de

Gestaltung, Konzeption
Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen

Fotos
Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen
Großmarkt Bremen GmbH
Joachim Meyer-Rehberg, Bremen
Alfred Osterloh, Wiesmoor

Redaktion
Roger Harders, text & konzept, Bremen

Druck
Schintz Druck, Bremen

Anregungen bitte an: redaktion@buero7.de

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Irrtümer vorbehalten.



Grossmarkt Bremen
das frische centrum