

# klock.twee<sup>9</sup>

Aktuelles vom Großmarkt Bremen *das frische centrum*



**Glitzerndes Silvester**

**Floristik-Kurse 2009**

**Von Cranberries bis Kokosnuss**

**Spezialitäten von TOPAK**

**4. Advent – Sonderverkauf zum Weihnachtsfest am 21. 12. 2008  
von 5.00 – 10.00 Uhr in der Blumenmarkthalle!**

## Blumen aus der Dose ...

Einige Supermärkte und Geschäfte für Geschenkartikel bieten seit geraumer Zeit die Blume aus der Dose. Nein, das ist kein Scherzartikel. Die Erfinder meinen es vermutlich ganz ernst. Es gibt Weihnachtssterne, Sonnenblumen oder auch das Edelweiß in der Büchse, da ist für jede Jahreszeit und für jeden Geschmack etwas dabei. In den kleinen, bunt bedruckten Behältern befindet sich das Substrat mit dem jeweiligen Samen. Sie müssen nur noch die Dose aufreißen, gießen und sich ein wenig gedulden, bis das zarte Pflänzchen eines Tages aus seinem Blechtopf herausguckt. Eine geniale Idee? Gärtnern und Floristen, die ihren Beruf ernst nehmen, müssen sich bei solchen Erfindungen wohl eher die Nackenhaare sträuben. Schon ökologisch gesehen ist das ganze äußerst fragwürdig, bedenkt man die Energie, die allein schon für die Herstellung der Dose verbraucht wird.

Doch es ist ja nicht nur das: Mit dieser Erfindung werden aus bewunderungswürdigen Natur-„Produkten“ bloße Kuriositäten, die man dann nach einer gewissen Zeit gelangweilt entsorgt – mitsamt der Dose. Und das ist schließlich das genaue Gegenteil dessen, was Sie Ihren anspruchsvollen Kunden bieten: Echte ästhetische Erlebnisse, die weit über den Tag hinausgehen. Um das immer wieder zu erreichen, stehen wir Ihnen auch im kommenden Jahr mit frischen Produkten und Ideen zur Seite.

Im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wünsche ich Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Weihnachtsfest, einen guten Rutsch und viel Erfolg für 2009!

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



### Deko aktuell

## Silvester mit Glitzer und Glimmer

Bevor es zum Jahreswechsel kracht und zischt, wird in deutschen Stuben kräftig gefeiert. Eine attraktive Dekoration ist dabei Pflicht. Und es müssen nicht immer nur Konfetti und Luftschlangen sein. Vosteen hält eine Fülle an Ideen bereit, mit denen Sie vom Silvestergeschäft profitieren können. Machen Sie Ihren Kunden damit originelle, farbenfrohe Vorschläge für eine stimmungsvolle Atmosphäre! Für die Tischdekoration eignen sich z.B. gefärbte Cannasträucher, die in allen Farben erhältlich sind. Neben gelb und grün zählen dazu auch kräftige Töne wie pink oder orange. Aufgrund der Farbvielfalt lassen sich mit diesen Stäben Ton-in-Ton-Dekorationen realisieren (wie auf unserem Foto zu sehen) oder auch Kontraste setzen.

Glitzer- und Glimmer-Effekte liegen stark im Trend. Sie können diesen Trend auf vielfältige Weise nutzen. Glimmerpartikel und Sternchen zum Streuen gibt's in grün, rot und braun oder, wenn's noch etwas edler sein soll, auch in gold. Eine passende Ergänzung sind Glitzerkugeln am Stiel, die in bunten Vasen besonders schön zur Geltung kommen. Abgerundet wird das Ensemble mit glitzernden Teelichtern. Auch hier stehen mit grün, silber, pink und lachsfarben verschiedene Töne zur Auswahl.

*Mit glitzernden Augen ins neue Jahr!  
Deko-Artikel von Vosteen machen's möglich*



Naturkost Kontor

## Schoko in Bio – der reinste Genuss

Ob für Weihnachten oder Silvester, Schokolade gehört einfach dazu. Besonders begehrt sind Spezialitäten in Bioqualität. Das Naturkost Kontor hält deshalb für Einzelhandel und Gastronomie Schokolade der Berliner Familienmanufaktur Kruck/Atelier Cacao bereit. Zum Angebot gehören Schokoladen-Tarts, Marzipan-Schoko und Trinkschokolade. Diese Premiumprodukte werden ausschließlich mit natürlichen edlen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt. Sie sind handgeschöpft und überzeugen durch einen feinen matten Glanz und hohe Aromendichte.



UNIFLORA

## Einladend: ein Silvestergesteck

Für Gastronomiebetriebe, Hotels oder auch Privatveranstaltungen bietet sich auch ein prachtvolles Silvestergesteck zur Dekoration an. UNIFLORA hat ein beispielhaftes Gesteck für Sie kreiert, das mit verschiedenen Naturmaterialien aus Amerika und Europa arbeitet. Verwendet wurden: Pon Pon Musk aus Chile, Aspidistra Blätter, Spanish Moos und Galax Blätter aus den USA, Green Tie Blätter aus Costa Rica, Plattenmoos und Lappenmoos aus Dänemark, sowie Ligulariablätter aus Italien. Passend zum Anlass bildet eine Flasche Sekt oder Champagner den Mittelpunkt.



Spendenaktion „Advent im Trend“

## Adventskranz und Vitamine für Schulkinder

Die Veranstaltung „Advent im Trend“ war erneut ein voller Erfolg. Wie im Vorjahr haben die Großhändler des Blumenmarktes ein Buffet aufgebaut, an dem selbstgebackener Kuchen für eine kleines Entgelt erworben werden konnte.

Die Einnahmen kommen wieder der Partnerschule des Großmarktes zugute, der Grundschule am Pastorenweg in Bremen-Gröpelingen. Für die Aula wird es einen prächtigen Adventskranz geben. Damit aber nicht genug. Die Großhändler der Obst- und Gemüsemarkthalle haben sich bereit erklärt, den insgesamt 400 Kindern der Grundschule Obst und Nüsse für eine vitaminreiche Vorweihnachtszeit zu spendieren. Die Schulleiterin, Birgit Busch, hatte den Geschäftsführer der Großmarkt Bremen GmbH bei der diesjährigen Einschulungsaktion darüber informiert, dass viele Kinder der Grundschule morgens allein aufstehen und zur Schule gehen. Oftmals haben sie weder gefrühstückt, noch ein Pausenbrot dabei. Dieser Umstand hat den Großmarktgeschäftsführer veranlasst, die Großhändler jetzt um diese Spende zu bitten. Darüber hinaus wird die Großmarkt Bremen GmbH rechtzeitig vor Weihnachten die Partnerschule noch einmal besuchen und Apfelsinen, Clementinen und Äpfel für die Kinder abgeben. Alle Händler des Blumen Großmarktes möchten sich auf diesem Wege noch einmal bei ihren Kunden bedanken, die durch den Kuchenkauf bei „Advent im Trend“ diese Aktion unterstützt haben.



*Inhaber und Angestellte aus der Blumenmarkthalle (oben) und der Gemüsemarkthalle (unten) sagen stellvertretend für alle Händler Danke!*



*Zum Erfolg von „Advent im Trend“ hat auch die floristische Demonstration von Brigitte Feldkamp beigetragen. Entstanden ist dabei auch das links abgebildete Werkstück. „Wir genossen auch dieses Jahr wieder die persönliche und familiäre Atmosphäre auf dem Blumen Großmarkt Bremen. Unterstützt von den Topf-, Schnitt- und Bedarfsgrößhändlern und ein vielfältiges Angebot an natürlichen Werkstoffen und Materialien konnten wir unsere naturbezogene Floristik optimal präsentieren“, resümiert Brigitte Feldkamp die Veranstaltung.*

*Auch die Seedattel aus dem Hause UNIFLORA eignet sich hervorragend als Beiwerk für Kränze und Gestecke. Es handelt sich dabei um die Früchte der echten Dattelpalme (Phoenix dactylifera). Im harten Reifezustand sind sie gelb-grün, später bekommen sie eine blaue bis schwarze Färbung. Der Verkauf erfolgt in ganzen Fruchtständen nach Gewicht.*



## Floristik-Kurse 2009 mit Anke Sanders

Auch im kommenden Jahr werden die von vielen Floristen geschätzten Seminare mit Anke Sanders auf dem Großmarkt Bremen fortgesetzt. Wenn Sie an einem Kurs teilnehmen möchten, können Sie sich bereits jetzt anmelden. Unter dem Motto „Motivation – Idee – Gestaltung“ bekommen Sie in den Seminaren eine Fülle an wertvollen Anregungen für ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2009.

### 1 „Ihr Wunsch nach mehr?“

Theorie: Motivation und Ideentraining, neue Zielsetzung und Verkaufsstrategien für mehr Umsatz, verbunden mit neuen Sichtweisen für Ihren Erfolg.

Praxis: Ideenstrauß binden, individuell für jedes Geschäft umsetzbar.

7.1.09 (10.00–18.00 Uhr), Kosten: 175 €\*

### 2 „Impulse für haltbare Floristik“

Nutzen wir die Marktlücke, die uns keiner nehmen kann! Es geht um Floristik, bei der wir Arbeitszeit und Material richtig berechnen – Ideen, haltbar und originell werden hier zu neuen Sträußen, Türschmuck, Raumobjekten und mehr umgesetzt.

In diesem Seminar nutzen wir gestalterische Freiheiten. Die folgenden Seminartage sind auch einzeln buchbar. (150 €\*)

21. u. 22. 2. 09 (10.00–18.00 Uhr), Kosten: 290 €\*

### 3 „Serienarbeit ein Gewinn?“

Material sparsam und wirkungsvoll einsetzen – Variation durch Größe und Farbe, Mini- und Maxiformen. Dieses Seminar weckt neuen Sinn für Arbeit, Einkauf und Gewinn.

4. 2. 09 (10.00–18.00 Uhr), Kosten: 175 €\*

### 4 „Draht in seiner schönsten Form“

Hier spielen nicht nur die Blumen, sondern Draht die Hauptrolle. Es entstehen Gefäße, Körperschmuck, Türkränze, Figuren und Skulpturen. Der Einsatz von Draht in der Brautbinderei wird ebenfalls besprochen. Sie bekommen eine Vielfalt an Ideen, die Sie gut umsetzen können.

8. 3. 09 (10.00–18.00 Uhr), Kosten: 175 €\*

### 5 „Top(f) verpackt“

Hochwertig und kostengünstig? Originalität ist hier gefragt. Es geht um Anforderungen, die täglich an uns gestellt werden. Wir (ver-)packen alles, was innen und außen wächst, egal ob mini oder maxi.

22. 4. 09 (10.00–18.00 Uhr), Kosten: 175 €\*

### 6 „Ihr Kreativ – Seminar“

Wir gestalten Bilder, Collagen, Gefäße und Pflanzkugeln. Nutzen Sie dafür die Zeit der Sommerferien! Verwöhnen Sie sich und Ihre Räume mit neuem Input. Denn da, wo ich mich wohlfühle, gehe ich gerne hin. Auch König Kunde wird begeistert sein. Diese Seminartage sind auch einzeln buchbar. (150 €\*)

13. u. 14. 6. 09 (10.00–18.00 Uhr),

Kosten: 290 €\*

### 7 „Sternstunden im Advent“ (1)

Verzaubern wir unsere Kunden mit stimmigen Trends zu einem traditionellen Fest. Adventskränze, Türarbeiten und freie Arbeiten, rechtzeitig geplant, ermöglichen eine gute Vorbereitung ohne viele Überstunden. Wir wissen was wir wollen, kaufen gezielter ein und arbeiten stressfrei. Diese Seminartage sind auch einzeln buchbar. (150 €)

29. u. 30. 8. 09 (10.00–18.00 Uhr),

Kosten: 290 €\*

### 8 „Sternstunden im Advent“ (2)

Freuen Sie sich auf neueste Trends für Zwerge, gesteckte Werkstücke, gefüllte Kugeln und Serienarbeiten. Gut organisieren, Überstunden sparen, gezielt einkaufen und rechtzeitig mit der Vorbereitung beginnen heißt die Lösung für ein entspannteres Arbeiten. Sie werden erstaunt sein, wie wenig Material Sie real brauchen. Diese Seminartage sind auch einzeln buchbar. (150 €\*)

19. u. 20. 9. 09 (10.00–18.00 Uhr),

Kosten: 290 €\*

\*Alle Preise inkl. MwSt., Verpflegung und Material.

**Schulungsort:** Großmarkt Bremen, Seminarbereich (Verwaltungsgebäude im Erdgeschoss)

Darüber hinaus bietet Anke Sanders seit September 2008 auch Seminare in eigenen Räumen an:

**Anke Sanders: Floristwerkstatt –**

**Atelier – Seminarräume,**

Alfred-Nobel-Straße 3, 28207 Bremen

Anmeldungen und Informationen

bei Frau Sanders unter Tel.: 0421/447589,

Fax 0421/4919629, E-Mail: info@sanders-

bremen.de, www.sanders-bremen.de



Großmarkt persönlich

**Ronald Doering**



Seit August 1998 ist Ronald Doering für den Großmarkt Bremen aktiv. In den ersten Jahren wurde er multifunktional eingesetzt. Er arbeitete als Pförtner und im Tankstellenbetrieb, kümmerte sich um Reparaturen, die Reinigung des Betriebsgeländes und viele andere Dinge, die auf einem Großmarkt anfallen. 2004 wurde er zum stellvertretenden Marktmeister ernannt. Im März 2006 übernahm er die feste Position des Marktmeisters. Insgesamt betreut Ronald Doering heute 11 Wochenmärkte. Dazu zählt neben den Bremer Wochenmärkten der Bereiche Innenstadt, Neustadt, Universität, Alt-Osterholz, Kirchhuchting und Borgfeld auch der Wochenmarkt im niedersächsischen Lilienthal.

Telefon: (0421) 53682 16

Mobil: (01 72) 440 13 46

Der Großmarkt informiert

## Sonderverkauf und Jahresausklang

Der Großmarkt lädt sie ganz herzlich zum traditionellen Sonderverkauf am 4. Advent ein: Nutzen Sie unseren verkaufsoffenen Sonntag am 21. Dezember, um sich rechtzeitig vor den heißen Tagen und in aller Ruhe mit der benötigten Ware einzudecken! Ihre Partner in der Blumenmarkthalle sind von 5 bis 10 Uhr für Sie da. Auch am Silvestermorgen gibt es einen besonderen Grund, den Großmarkt zu besuchen. Zwischen 5 und 9 Uhr möchten wir gemeinsam mit Ihnen das Jahr bei Berlinern, alkoholfreiem Punsch und Kaffee harmonisch ausklingen lassen. Wir freuen uns auf Sie!



## Mini-Topfblumen

### Zum Sammeln und Verschenken

Menschen sammeln gern. Die einen horten Briefmarken, Bierdeckel oder Bücher, andere widmen sich Tassen, Uhren oder Schmetterlingen. Es gibt praktisch nichts, was nicht von irgendwem irgendwo gesammelt wird. Auch die Pflanzenwelt hat ihre Sammler. Hier sind es vor allem Kakteen, die bereits seit vielen Generationen in größerem Stil kultiviert und gepflegt werden. „Normale“ Topfpflanzen eignen sich in der Regel nicht besonders zum Sammeln, weil sie schlicht und einfach zu groß sind und die wenigsten über den entsprechenden Fensterplatz verfügen. Ganz anders sieht es bei den Mini-Topfblumen aus. Hier reicht schon eine gewöhnliche Fensterbank aus, um zwanzig oder mehr dieser immer beliebteren Züchtungen unterzubringen. Welche Vielfalt inzwischen im Handel ist, lässt sich auf dem Großmarkt Bremen bei Schleper in Augenschein nehmen. Zum Angebot der Minis gehören nicht nur jahreszeitliche Klassiker wie Weihnachtssterne oder Schlumbergera. Auch Spatiphyllum ‚Tango‘, Ceropegia woodii oder Kalanchoen in den unterschiedlichsten Farben bereichern das



Auch eine kleine Fensterbank reicht aus, um viele „Minis“ unterzubringen

Sortiment. Mit einem geschickt ausgewählten Mix aus Grünpflanzen und bunten Blüchern lassen sich hübsche kleine Landschaften auf die Fensterbank zaubern. Auch als Geschenkidee überzeugen die Minis – als

Mitbringsel zu Parties genauso wie als kleines Dankeschön an den Nachbarn oder als originelle Ergänzung zu anderen Geschenken. Passende Übertöpfe im Mini-Format bekommen Sie bei Vosteen.

## Die aktuelle Idee

### Hoya carnosa als „Vasenpflanze“



Unter dem Motto „Inspiration in Glass“ bietet ein dänisches Unternehmen jetzt eine originelle Variante zur Topfpflanze an: die „Vasenpflanze“ – eine Hoya ‚Compacta‘, die in einem vasenähnlichen Glaszylinder wächst. Es handelt sich bei dieser Pflanze um eine kompakte Züchtung der Hoya carnosa, einen immergrünen Kletterstrauch, der in China, Indien und Australien beheimatet ist. Sie kann problemlos beschnitten und gestutzt werden, sobald sie aus der Glasvase herauswächst. Da die Hoya keinen zu nassen Fuß toleriert, sollte sie nur entsprechend selten gegossen werden. Viele, insbesondere Berufstätige, empfinden diese Genügsamkeit natürlich als Vorteil. Es gibt die Hoya ‚Compacta‘ in grüner und buntlaubiger Zuchtform. Die Vasen sind in Klarglas, mit Streifendekor und mit strukturierter Oberfläche erhältlich. In dieser Kombination – attraktive Grünpflanze plus Design-Vase als „Fix-und-fertig-Produkt“ – ist die Innovation rundum überzeugend: ideal auch als Geschenkidee. Bei Ihrem nächsten Großmarktbesuch können Sie sich einen persönlichen Eindruck davon machen.

Ein echter Blickfang: Die Hoja klettert in der Vase

**VOSTEEN**  
FLORALES AMBIENTE MIT STIL  
wünscht Ihnen ein  
*Frohes Fest*  
Wir bedanken uns bei unseren Kunden für die treue und gute Zusammenarbeit und wünschen Ihnen allen frohe Festtage.  
Heinrich Vosteen · Im- und Export GmbH  
Hamburger Weg 14 · 21 · 27751 Delmenhorst  
Tel.: 04 22 1 / 1 2 6 1 - 0 · Fax: 04 22 1 / 1 2 6 1 - 6 2  
E - Mail: verkauf@vosteen.de  
www.vosteen.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**

## Gärtnerei Diekmeyer

Im Freien Meer 17, 28219 Bremen  
(Am Waller Friedhof)

Im kommenden Jahr feiert die Gärtnerei Diekmeyer ihr 90-jähriges Jubiläum. Was 1919 begann – gerade mal ein Jahr nach Ende des Ersten Weltkriegs – liest sich heute als Erfolgsgeschichte von inzwischen vier Generationen. Fast 40 Jahre lang führte Unternehmensgründer Gustav W. Diekmeyer die Gärtnerei in Alleinregie, ehe ihn sein Sohn Hermann von April 1957 an unterstützte. An diesem Führungsprinzip von Vater und nachfolgendem Sohn hat die



Firma auch in den nächsten Jahrzehnten festgehalten. Heute sind es Jürgen und Stefan Diekmeyer, die das Unternehmen gemeinsam lenken. Von Anfang an war die traditionsreiche Gärtnerei am Waller Friedhof zu Hause. Grabpflege und Trauerfloristik spielen bis heute eine zentrale Rolle in den Geschäftsaktivitäten. Bis 2004 wurde die komplette Friedhofs- und Verkaufsware im eigenen Produktionsbetrieb kultiviert. Die Qualität und Sorgfalt, mit der sich das Haus einen guten Namen bei seinen Kunden gemacht hat, zeichnen die Gärtnerei bis heute aus. Mit der Übernahme der Gärtnerei Petereit am Eingang des Waller Friedhofs wurde die eigene Produktion jedoch zurückgefahren und ein neues Firmenprofil entwickelt.

„Energie und Nebenkosten sind teuer geworden“, begründet Jürgen Diekmeyer diesen Schritt, "deshalb verzichten wir inzwischen weitestgehend auf die eigene Produktion. Stattdessen kaufen wir unseren Bedarf auf dem Bremer Großmarkt ein. So können wir weiterhin unseren Anspruch umsetzen, Qualitätsware zu vernünftigen Preisen anzubieten.“

### Neues Firmenprofil seit 2004

Seit diesem Jahr hat sich das Unternehmen gleichzeitig stärker auf ein noch größeres floristisches Angebot konzentriert. Zum umfangreichen Beet- und Balkonpflanzenprogramm sowie den Produkten und Servi-



ces rund um die Grabpflege kam die Braut- und Geschenkfleuristik. Darüber hinaus wurde eine Grabmalausstellung eingeführt und der Dienstleistungsbereich mit der Gartenpflege ausgebaut. Als verlässlicher Fleurop-Partner lässt Diekmeyer für seine Kunden außerdem Blumengrüße in alle Welt versenden. „Geht nicht, gib'ts nicht und am besten alles aus einer Hand“, so beschreibt Diekmeyer sein Konzept von Vielfalt und Service. „Unsere Stammkunden kennen und schätzen unser breit gefächertes Sortiment an täglich frischen Schnittblumen, die zu modernen aber auch traditionell gebundenen Sträußen veredelt werden. Das gleiche gilt für unser Angebot an Pflanzen für Haus, Balkon und Garten. Auch hier überzeugen wir die Kunden durch Reichhaltigkeit.“ Das neue Firmenprofil passt zu einem Stadtteil im Wandel. Jürgen Diekmeyer bringt es auf den Punkt: „Walle wird jünger und trendiger – wir sind es schon!“

### Wichtige Stationen:

- » 1919 Übernahme der Gärtnerei Mahlstädt durch Gustav W. Diekmeyer
- » 1957 Hermann Diekmeyer tritt in die Firma ein – das Unternehmen firmiert unter Gustav Diekmeyer + Sohn
- » 1968 Hermann Diekmeyer ist Alleininhaber
- » 1980 Eintritt von Jürgen Diekmeyer – der Name wird geändert in: Hermann Diekmeyer + Sohn
- » 1998 Jürgen Diekmeyer wird zum Alleininhaber
- » 2004 Neuer Standort am Waller Friedhof durch Übernahme der Gärtnerei Petereit; Stefan Diekmeyer tritt in die Firma mit ein; fortan firmiert das Unternehmen als Gärtnerei Diekmeyer GbR (Inhaber: Jürgen + Stefan Diekmeyer)
- » Fünf feste Mitarbeiter/innen und eine Auszubildende



v.l.n.r.: Auszubildende Alena Au, Marion Vesovic und Jutta Roskosch



## FrISChe Cranberries

### Herbfruchtige Vitaminbomben

In Nordamerika zählen Cranberries seit jeher zu den beliebtesten Beerenfrüchten. Auch bei uns sind sie zunehmend im Kommen. Ihr herbfruchtiger Geschmack ähnelt der Preiselbeere. Da die Sträucher, an denen die Beeren wachsen, feuchte Standorte benötigen, hat man in Nordamerika damit begonnen, die Cranberries unter Wasser anzubauen und mit speziellen Dreschmaschinen zu ernten. Auf diese Weise gibt es keinerlei Probleme mit Schädlingen. FrISChe Cranberries sind lange haltbar und lassen sich im Kühlschrank über mehrere Monate lagern. Aufgrund ihres sehr hohen Vitamin C-Gehaltes (bis zu 38%) gelten die Beeren als sehr gesund. Sie werden gerne zu Saft, Konfitüren und Gelee verarbeitet, können aber auch roh „verputzt“ werden.

## Kokosnuss

### Hart aber herzlich

Auch wenn Kokosnüsse ganzjährig gehandelt werden, sind sie – wie viele andere Nüsse auch – im Winter besonders begehrt. Gerade die Kokosnuss weckt in der kalten Jahreszeit Sehnsucht nach Sonne, Strand und Urlaub. Ihre ursprüngliche Heimat ist vermutlich das tropische Inselreich Melanesien im Stillen Ozean. Ganz genau weiß das jedoch niemand, da Kokosnüsse auf dem Wasser treibend viele Tausend Kilometer zurücklegen können, ohne ihre Keimfähigkeit zu verlieren. Hauptexportland ist heutzutage die Dominikanische Republik. Die klassische Kokosnuss kommt als getrocknete Frucht in den Handel.

Ihre Schale ist deshalb braun. FrISChe Früchte haben eine grüne Schale. Auch sie werden gehandelt und kommen häufig aus Thailand. Diese Variante hat den

Vorteil, dass die Kokosmilch noch frisch ist und entsprechend besser schmeckt als bei der getrockneten Kokosnuss. Und wie kommt man nun an das köstliche Innenleben? Am einfachsten ist es, wenn man Nägel in zwei der drei „Augen“ der Nuss schlägt. Während die Milch aus dem einen Loch strömt, dient das andere dem Luftausgleich. Die geleeerte Nuss wird dann mit dem Hammer entlang der Narbe auf der Schale bearbeitet, bis sie platzt. Nun ist es ganz leicht, an das Kokosmark heranzukommen.



## Obst aktuell

### Dattel – honigsüße Köstlichkeit

Kaum eine mediterrane Frucht wird wohl so stark mit Weihnachten verbunden wie die Dattel. Dabei liegt sie bei deutschen Verbrauchern keineswegs nur unter dem Tannenbaum. Neben getrockneten Früchten spielen auch frISChe Datteln inzwischen eine wichtige Rolle in den Küchen. Man denke nur an Datteln im Speckmantel – eine honigsüße Köstlichkeit, die in vielen Trendrestaurants und auch heimischen Küchen zur Selbstverständlichkeit geworden ist. Der Großmarkt hält für Gastronomie und Einzelhandel eine Fülle an Produkten bereit. Kleinere Datteln aus Tunesien (Deglet Nour) zählen ebenso dazu wie israelische Früchte oder die besonders großen und vollaromatischen Medjoo-Datteln aus Kalifornien.



### Cranberry-Muffins

- |             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 1 Tasse     | Cranberries (ganz oder gehackt) |
| 1/2 Tasse   | Zucker                          |
| 1           | Ei                              |
| 1 1/4 Tasse | Weizenmehl (Typ 405)            |
| 2 TL        | Backpulver                      |
| 1 Prise     | Salz                            |
| 2 EL        | Saure Sahne                     |
| 1/4 Tasse   | Milch                           |
- Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Den Ofen auf 175°C vorheizen; die trockenen Zutaten mit den Cranberries in einer Rührschüssel vermischen; Ei, saure Sahne und Milch hinzugeben; so lange rühren, bis die Mischung feucht ist (keinen Rührteig herstellen!); den Teig in Muffin-Förmchen aus Papier (8–10 Stück) füllen; die Förmchen sollten knapp halb gefüllt sein. Eine schöne Form behalten die Muffins, wenn die Papierförmchen in ein spezielles Muffinblech gestellt werden. Die Backzeit beträgt 20 bis 25 Minuten.

## Fruchthaus Hulsberg

Obst · Gemüse · Südfrüchte · Exoten  
**Großhandel/Import**

### Gastronomie - Frischdienst

Großmarkt Bremen  
Spezialitätenhalle  
Eingang 9  
Verkauf von 3.30 - 14.00 Uhr

Tel.: 04 21-4 27 66-0  
Fax: 04 21-4 27 66-10  
Mobil: 0171-800 2000

Internet: [www.fruchthaus-hulsberg.com](http://www.fruchthaus-hulsberg.com)



Fruchthaus Hulsberg · Am Waller Freihafen 1 · 28217 Bremen

## Topak Fruchtimporte: Spezialitäten und Service – alles vom Feinsten

Topak ist ein Familienunternehmen, das mit der Hansestadt Bremen gleich zweifach verknüpft ist. Vor 20 Jahren startete Topak mit einem Wochenmarktstand auf dem Domshof und erwarb sich schnell einen guten Ruf für die Qualität und Vielfalt des Angebots. Die stetig steigende Nachfrage führte 2001 zu einer Erweiterung des Geschäftsbereichs in Richtung Direktimport und Großhandel. Seit dieser Zeit ist Topak auch auf dem Bremer Großmarkt aktiv. Von hier werden der Einzel- und Fachhandel, Restaurants, Hotels und Großküchen mit frischen Produkten aus aller Welt beliefert. Die Kunden sind nicht nur in Bremen zu Hause, sondern auch im niedersächsischen Umland bis nach Oldenburg und darüber hinaus. Neben dem klassischen Obst- und Gemüsesortiment spielen internationale Spezialitäten eine zentrale Rolle. Auch für selten angebotene und entsprechend begehrte Spezialitäten ist das Unternehmen eine erste Adresse. So gibt es bei Topak unter anderem den einzigen nicht pasteurisierten Büffelmilch-Mozzarella weit und breit. Um große Vielfalt und ein hohes Qualitätsniveau sicherzustellen, nutzt Topak Kontakte zu den bedeutendsten Großmärkten in Frankreich und Italien. Je einmal pro Woche wird Topak von Verona und Paris beliefert. Der Pariser Großmarkt Rungis ist die europäische Drehscheibe für Spezialitäten, in der Größe höchstens vergleichbar mit Tokyo. Von Rungis wie auch aus Verona erreichen Topak gefragte Öle, Pilze, Salate und viele andere Spezialitäten. Darüber hinaus wird Topak mehrmals pro Woche von holländischen Großmärkten und ausgesuchten deutschen Erzeugern beliefert.

### Weißer und schwarzer Trüffel-Spezialitäten

Zu den aktuell besonders gefragten Spezialitäten zählen Trüffel. Von Mitte Oktober bis Neujahr sind besonders hochwertige Trüffel im Angebot. Während der weiße Alba-Trüffel aus Italien stammt, ist die Heimat des schwarzen Wintertrüffels das französische Périgord. Zweimal pro Woche wird Topak mit frischen Trüffeln dieser Provenienzen beliefert. Sie halten sich bis zu zehn Tage ohne Qualitätsverlust und eignen sich hervorragend für die Verfeinerung von Pastagerichten oder – ganz klassisch – gerieben auf Kartoffelpüree mit Spiegelei.

Zu Qualität und Vielfalt kommt der Service. Da Topak über spezielle Schneid- und Verpackungsmaschinen verfügt, können die Kunden auch Convenienceprodukte ordern. Diese Produkte werden unter Berücksichtigung umfangreicher hygienischer Anforderungen täglich hergestellt. Konservierungsmittel sind für Topak tabu. Die Früchte und Gemüse werden geschält, gewaschen, von Hand oder maschinell geschnitten und als fertiges Produkt umweltschonend verpackt. Dadurch bleibt der Geschmack natürlich, die Produkte sind knackig und vitaminreich.



FrISCHE Trüffel – für Genießer das Größte



**Qualität vom Großmarkt!**



**UNIVEG Bremen**  
Am Winterhafen 5 · 28217 Bremen  
+49 421 53 73-0 · [www.univeg.de](http://www.univeg.de)



Firmeninhaber Mustafa Topak beliefert mit seinem Team Kunden von Bremen bis Oldenburg

### Termine

- » 21. 12. 2008, (4. Advent), 5 – 10 Uhr Sonderverkauf zum Weihnachtsfest
- » 31. 12. 2008, 5 – 9 Uhr Berliner, alkoholfreier Punsch und Kaffee zum Jahresausklang

### 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](http://www.grossmarkt-bremen.de)

**Gestaltung, Konzeption**  
Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen

**Fotos**  
Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen  
Stefan Diekmeyer, Bremen  
Brigitte Feldkamp, Hannover  
Thomas Hellmann, Bremen  
Anke Sanders, Bremen

**Redaktion**  
Roger Harders, text & konzept, Bremen

**Druck**  
Schintz Druck, Bremen

**Anregungen bitte an:** [redaktion@buero7.de](mailto:redaktion@buero7.de)

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



Grossmarkt Bremen  
das frISCHE centrum