

klock.twee⁹

Aktuelles vom Großmarkt Bremen *das frische centrum*



Winterblüher im Porträt

Seidenblumen als Sortimentsergänzung

Neue Deko-Ideen

Von Austernpilz bis Zitronengras

Alles ist relativ ...

Es geht ein Jahr zu Ende, das als Jahr der schwersten Finanz- und Wirtschaftskrise seit der großen Depression der frühen 1930er Jahre in die Annalen eingehen wird. So schreiben es zumindest die Medien. Und für viele, vor allem für die direkt Betroffenen, ist das ja auch tatsächlich so. Doch auch diese Krise ist, wie so vieles im Leben, relativ. 2009 hat es nicht wenige Firmen gegeben, die auch in diesem Jahr auf gute Geschäfte zurückblicken können. Für unsere grüne Branche gilt außerdem, dass sich die Kunden selbst in schwierigen Zeiten nicht so leicht von ihr abwenden. Im Gegenteil: Heinz Herker, Präsident des Zentralverbandes Gartenbau ZVG, hat es so formuliert: „Wenn in der Welt ein harter Wind weht, zieht sich der Mensch gerne zurück in die eigenen Wände und macht es

sich schön.“ Blumen, Pflanzen für den Garten und frisches Obst und Gemüse für eine gesunde Ernährung gehören dabei einfach dazu. Das wird auch 2010 nicht viel anders sein. Blicken wir also zuversichtlich in die Zukunft. Der Großmarkt wird Sie dabei mit frischen Ideen und Produkten tatkräftig unterstützen.

Im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wünsche ich Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Weihnachtsfest, einen guten Rutsch und erfolgreiche Geschäfte!



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



Rückblick

Advent im Trend mit Bronzener Rose 2009



Großen Anklang fand am 1.11.2009 die Veranstaltung „Advent im Trend“. Neben einer floristischen Demonstration von Brigitte Feldkamp, Vizepräsidentin des FDFs Niedersachsen, und einem breiten Adventsangebot, zu dem in diesem Jahr mehr als doppelt so viele Fremdanbieter beitrugen,

zog auch der FDF-Wettbewerb der Bronzener Rose das Fachpublikum an. Insgesamt acht Auszubildende und Floristinnen stellten sich der Herausforderung. Nach der offiziellen Eröffnung durch Brigitte Feldkamp konnte der Wettkampf beginnen – moderiert von Heike Damke-Holtz, FDF-Floralprofi, und Martin Müller, Präsident des FDFs Niedersachsen. Die Aufgaben bestanden aus der Gestaltung einer Formarbeit zu den Trauergedenktagen, einem gebundenen weihnachtlichen Strauß und einer Überraschungsarbeit. Um den Gewinner der Bronzener Rose 2009 zu ermitteln, wurden die Punkte der Einzelwertungen addiert. Die Jury mit Irma von Bloh, Carola Tod und Andreas Faber freute sich über handwerklich hohes Niveau und kreative Phantasie bei allen Teilnehmern. Um so schöner war es, dass der erste Platz geteilt werden konnte: Jacqueline Färber (Blumendiele Klages in Hess. Oldendorf) und Nele Schneider (Schmidts grüner Laden, Lehrte) erreichten beide 794 Punkte und nahmen mit großer Freude Urkunden, Fachbücher und Pokal entgegen – dicht gefolgt von Frauke Schrö-

der (Firma Dierk Siedenburg, Bremerhaven) und Ruth von Bernstorff (Blume und Raum, Hannover). Der Wettbewerb erwies sich als rundum gelungene Veranstaltung, bei der junge Floristen und auch Auszubildende zeigen konnten, wieviel Freude und Kreativität in der Floristik steckt.

Adventskranz und Weihnachtsobst für Partnerschule

Der Verkauf von Kaffee und selbstgebackenem Kuchen brachte einen Erlös von rund 350 Euro. Für einen Teil dieses Betrages wurde ein 1,20m großer Adventskranz mit Schleifen und Kerzen gekauft, der unserer Partnerschule am Pastorenweg zu Gute kommt. Der Rest des Erlöses wird in den Kauf von Obst investiert, der den Schülerinnen und Schülern vor den Weihnachtstagen geschenkt wird. Marktinspektor Ronald Erichsen wird dabei die Obst- und Gemüsehändler des Großmarktes wie schon im vergangenen Jahr bitten, die Obstmenge noch aufzustocken, damit die Kinder der Grundschule vitaminreiche Weihnachten erleben können.



Nele Schneider



Jacqueline Färber

Hintergrundwissen

Winterblüher bringen Farbe in die kalte Jahreszeit

Die letzten Herbstblüten sind gefallen, die Stauden haben sich in die Erde zurückgezogen: Für viele Gartenfreunde sind die Wintermonate nach wie vor eine Zeit, in der die Beete dem Auge des Betrachters nicht allzuviel zu bieten haben. Dabei gibt es eine stattliche Anzahl an prächtigen Winterblühern, die mit ihren farbenfrohen Blüten auch in der kalten Jahreszeit für positive Kontraste sorgen. Klock.twee stellt Ihnen einige der schönsten und dankbarsten vor. Bereits im November erscheinen die Blüten der Englischen Heide (*Erica x darleyensis*), einer Kreuzung zwischen der winterharten Schneeheide (*Erica carnea*) und der in mediterranen Zonen beheimateten Purpurheide (*Erica erigena*). Je nach Züchtung sind die Blüten rosarot, violettrosa oder auch weiß. Der kleine Strauch breitet sich nur langsam aus und erreicht Höhen von 20–80 cm. Neben privaten Gärten ist die Englische Heide auch für die winterliche Grabgestaltung sehr empfehlenswert.



Hamamelis japonica

Filigrane Blütenpracht

Zu den Klassikern unter den Winterblühern zählt zweifelsohne die Japanische Zaubernuss (*Hamamelis japonica*), ein locker- und breitwachsener Strauch, der bis zu 4 m hoch werden kann. Ab Januar erscheinen die filigranen gelben Blüten, die über mehrere Wochen halten. Die Zaubernuss mag gut humosen, mittelschweren bis leicht sauren Boden und sonnige bis halbschattige Lichtverhältnisse. Besonders gut zur Geltung kommt die Pflanze als freistehendes Einzelgewächs oder vor dunklen Koniferen. Ebenfalls gelbe Blüten produziert der Winterjasmin (*Jasminum nudiflorum*), ein so genannter Spreizklimmer, der an Spalieren bis zu 3 m hoch wird. Es geht jedoch auch ohne künstliches Spalier, z. B. in dem man die Triebe der Pflanze mit den Trieben von selbstklimmenden Arten wie z. B. Wein verflechtet. Auch als überhängende Pflanze kommt der Winterjasmin sehr schön zur Geltung.



Mahonia bealii ‚Wintersun‘

Zauberhafter Duft inklusive

Viele Winterblüher betören außerdem mit herrlich duftenden Blüten. Dazu zählt z. B. die aus China stammende Schmuck-Mahonie (*Mahonia bealei*), ein immergrüner Strauch, der oft schon im Januar lange, überhängende Trauben mit gelben Blüten produziert. Diese Pflanze ist besonders empfehlenswert für den Einzelstand in halbschattigen, geschützten Lagen mit frischem humosen Boden. Noch stärker duftend ist die Züchtung *Mahonia media* ‚Winter Sun‘, für die jedoch dieselben Pflanzbedingungen gelten.

Wie der Name schon sagt, ist auch der Duftschneeball (*Viburnum farreri*) etwas für Menschen, die ihren Garten nicht nur mit den Augen genießen. Die weiß-rosafarbenen Blüten erscheinen um den Februar herum. Ähnliche Blüten besitzt der Winterschneeball (*Viburnum x bodnatense* ‚Dawn‘), ein konturreiches Gehölz, das im Winter kahl ist und



Viburnum x bodnatense ‚Dawn‘

an frostfreien Tagen blüht. Vor den blattlosen Zweigen kommen die Blüten wunderbar zur Geltung. Die Standorte der Schneebälle sollten etwas geschützt und nicht zu trocken ausgewählt werden.

Angenehm duftend präsentiert sich auch *Lonicera x purpusii*, eine Kreuzung aus *Lonicera fragrantissima* und *Lonicera standishii*, die bereits Anfang des 20. Jahrhunderts in botanischen Gärten begeisterte. Diese winterblühende und bis zu 2 m hoch werdende Heckenkirsche, mitunter auch Geissblatt genannt, ist sehr robust und kommt mit jedem normalen Bodenverhältnissen klar. Aus den

weißen Blüten entwickeln sich im Sommer leuchtend rote Früchte.

Eine besondere Schönheit unter den duftenden Winterblühern ist die Chinesische Winterblüte (*Chimonanthus praecox*). An einem geschützten Platz produziert das



Helleborus niger

Gehölz weiße bis gelbliche Blüten mit einem purpurfarbenen Innenleben, deren Duft an Vanille erinnert.

Wer Blüten auch zum Schnitt für die Vase sucht, ist mit der Christrose (*Helleborus niger*) sehr gut bedient. Manche Sorten, wie z. B. ‚Praecox‘ beginnen mit ihrer Blühperiode schon im Herbst. Christrosen gehören zu den kalkliebenden Pflanzen und gedeihen am besten im Schatten oder Halbschatten. Unter solchen Bedingungen vertragen sie durchaus auch etwas längere Trockenheit.

Hauptblühmonate in der Übersicht:

<i>Chimonanthus praecox</i>	Jan. – Feb.
<i>Erica x darleyensis</i>	Dez. – Jan.
<i>Hamamelis japonica</i>	Jan. – März
<i>Helleborus niger</i>	Jan. – Apr.
<i>Jasminum nudiflorum</i>	Jan.
<i>Lonicera x purpusii</i>	Feb.
<i>Mahonia media</i> ‚Winter Sun‘	Dez. – Jan.
<i>Viburnum x bodnatense</i> ‚Dawn‘	Feb.
<i>Viburnum farreri</i>	Feb.

In milden Wintern ist ein noch früherer Blühbeginn möglich.

Anke Sanders

Programm 2010 Profi- und Kreativ-Seminare

1) „Stimmung schaffen mit Farben, Formen und Frische“

13. u. 14. 1. 2010 (10–18.00 Uhr;
240 Euro all incl.) auch 1 Tag möglich

2) „Aufgeblüht“ – Haltbares für Frühling, Ostern und Sommer

9. u. 10. 2. 2010 (10–18.00 Uhr;
240 Euro all incl.) auch 1 Tag möglich

3) „Ei, Ei, Ei ... Nestideen zum Osterfest“

24. 2. 2010 (10–18.00 Uhr;
145 Euro all incl.)

4) „Kugelobjekte“ im Sommer – Gartendekoration

24. u. 25. 3. 2010 (10–18.00 Uhr;
240 Euro all incl.)

5) „Experimentierlust“ Objektarbeiten Weide & mehr

28. 4. 2010 (10–18.00 Uhr;
145 Euro all incl.)

6) „Farbrausch“ Bilder und Wandobjekte

16. u. 17. 6. 2010 (10–18.00 Uhr;
240 Euro all incl.) auch 1 Tag möglich

7) Advent „Eine schöne Bescherung“ 1

1. u. 2. 9. 2010 (10–18.00 Uhr;
240 Euro all incl.) auch 1 Tag möglich

8) Advent „Eine schöne Bescherung“ 2

28. u. 29. 9. 2010 (10–18.00 Uhr;
240 Euro all incl.) auch 1 Tag möglich

9) „Advent „Eine schöne Bescherung“ 3

6. 10. 2010 Sträuße (10–18.00 Uhr;
145 Euro all incl.)

Seminarziele bestehen u.a. darin, technisches Know-how zu erweitern, praxisnah zu arbeiten, neue Ideen zu gewinnen, Erfahrungen auszutauschen, betriebswirtschaftlich zu denken und dabei gemeinsam Freude zu haben. Schriftliche Inhalte zu den Seminaren können jeder Zeit angefordert werden:

Anke Sanders
Alfred-Nobel-Straße 3
28207 Bremen
Tel. (04 21) 44 75 89
info@sanders-bremen.de
www.sanders-bremen.de

Im Trend

Seidenblumen – eine lukrative Sortimentsergänzung

Lange Zeit wurden Seidenblumen von Floristen wie Kunden eher mitleidig belächelt, und in der Tat war die Qualität der ersten Seidenblumen noch recht dürftig. Sie erinnerten noch allzu stark an das Aussehen von Plastikblumen, die der Kavalier seiner Angebeteten auf dem Jahrmarkt schießen konnte. Viele Floristen hatten darüber hinaus auch die Befürchtung, dass der Verkauf von künstlichen Blumen auf Dauer das Geschäft mit den echten trüben könnte. Schließlich ist die künstliche Variante praktisch unverwüsthlich. Inzwischen sieht die Lage ganz anders aus. Heute haben Seidenblumen in floristischen Fachgeschäften einen festen Platz im Sortiment. Und das aus guten Gründen: Zum einem ist die Qualität des Angebots außerordentlich vielfältig und authentisch geworden. Viele Seidenblumen sind auch für den Kenner erst auf den zweiten Blick als solche zu erkennen. Zum anderen sollte man Seidenblumen erst gar nicht als Konkurrenz für echte Pflanzen betrachten. Denn schließlich kann ein Imitat niemals das blühende Original ersetzen. Und es wird kaum Verbraucher geben, die das ganze Haus mit künstlichen Pflanzen dekorieren und nie wieder zu echten greifen. Deshalb ist es richtig, Seidenblumen als sinnvolle Sortimentsergänzung zu nutzen.

Ideal für alle, die sich nicht um die Pflege kümmern können

Das Kundenpotenzial ist enorm. Da gibt es beispielsweise die in Zukunft weiter steigende Zahl älterer Menschen, die sich nicht

mehr so gut bewegen können und sich mit der Pflege von Schnittblumen oder Topfpflanzen schwer tun; dann nicht zu vergessen die Arztpraxen, Hotels, Sportstudios, Restaurants und viele andere Unternehmensbereiche. Hier ist entweder am Wochenende niemand da, der sich um Blumen und Pflanzen kümmern könnte oder das Personal ist mit anderen Dingen beschäftigt. Wer hier dennoch nicht auf floralen Schmuck verzichten möchte, hat in den Seidenblumen eine schöne Alternative. Die Vorteile liegen auf der Hand: Sie bewahren ihre Optik dauerhaft, müssen höchstens von Zeit zu Zeit ein bisschen entstaubt werden, sind unempfindlich gegen Hitze, Kälte oder Zugluft und eignen sich im Gegensatz zu richtigen Pflanzen auch für dunkle Räume wie z.B. fensterlose Flure oder Badezimmer. Auf dem Großmarkt Bremen finden Sie ein breites Angebot an Seidenblumen mit eleganten Nachbildungen von blühenden Pflanzen wie z.B. Orchideen, Rosen und Hortensien oder auch immergrüne Pflanzen wie Efeu. Die hier abgebildeten Beispiele stammen aus dem Programm der Firmen Schröder und Vosteen.



Alocasia sanderiana

Ein edles Blatt

Alocasia sanderiana, zu deutsch Sanders Pfeilblatt, macht seinem Namen alle Ehre: Pfeilförmig, metallisch glänzend und wunderbar strukturiert, sind die dekorativen Blätter dieser Topfpflanze ein echter Hingucker. Heimat dieser immergrünen Pflanze aus der Familie der Aronstabgewächse ist der indomalayische Raum. Die Blätter sind spiralförmig an einem oberirdischen Stamm angeordnet. Wie von Aronstabgewächsen bekannt, setzt sich der Blütenstand aus einem Blütenstandschaft, einem Hochblatt (Spatha) und dem Kolben (Spadix) zusammen. Die Alocasia liebt eher schattigere Standorte und wünscht sich das ganze Jahr über eine gleichmäßige Wärme. Bei Bodenwärme sind „nasse Füße“ kein Problem. Auf kalten Böden ist jedoch darauf zu achten, dass nicht zuviel gegossen wird, weil sonst Fäulnis droht. Eine gute Drainage ist daher empfehlenswert. Dem Substrat sollte grober Torfmull zugesetzt werden.



Deko aktuell

Sterntaler bringt die Augen zum Leuchten

Das Märchen von Sterntaler gehört zu den anrührendsten, die von den Brüdern Grimm je gesammelt und niedergeschrieben wurden. Das gütige Mädchen, das Brot und Hemdlein an einen armen, hungrigen Mann verschenkt und dafür mit Sterntalern belohnt wird, hat schon viele Generationen verzaubert. Der Blumenhandel von Dirk Schröder hält jetzt Sterntaler-Figuren in verschiedenen Größen für Sie bereit. Sie eignen sich wunderbar für den Einzelverkauf oder für die Integration in winterliche Arrangements. Nicht weniger dekorativ sind die feinschimmernden Perlmutterkugeln, die Glanzlichter auf Kränze oder Gestecke setzen. Aus dem Sortiment der Firma Vosteen kommen die bemühten Singvögel: Die putzigen Figuren bereichern jedes Deko-Sortiment und werden sicher auch die Herzen Ihrer Kunden im Fluge erobern.



klock.twee aktuell

Titelseite mit Namensnennung

Die Redaktion der klock.twee freut sich, dass die Serie „Kunde im Porträt“ von Seite 6 so große Zustimmung bei Ihnen findet. Inzwischen ist es dabei zu einer schönen Gewohnheit geworden, dass viele der Porträtierten ein Werkstück für die Titelseite der klock.twee zur Verfügung stellen. Auf Anregung von Elena Half, deren Blumenhaus Werner Klein in der letzten Ausgabe porträtiert wurde und ebenfalls ein Werkstück kreierte, wird in dieser klock.twee zum ersten Mal auf der Titelseite genannt, von welchem Kunden Idee und Umsetzung des Werkstücks stammen.

Floristik

Silvester auf mexikanisch



Florale Tischdekorationen liegen im Trend. Wenn Sie oder Ihre Kunden für Silvester noch eine passende Idee suchen, bietet sich zur Abwechslung eine mexikanische Variante an. Für diesen Vorschlag von der Firma Uniflora, für ein effektvolles Dinner zu zweit, verwendet man edle Naturmaterialien. Während die gedeckten Grundfarben wunderbar miteinander harmonieren, setzen Bohnen und Peperonis knallige Kontraste. Alle „Zutaten“ sind bei Uniflora erhältlich. Die abgebildeten Teller und Kerzen sind eine freundliche Leihgabe der Firma Vosteen.

Für die „Mexiko-Dinner-Deko“ wurden folgende Materialien verwendet:

- » Tacona Seed Boats
- » Agaven
- » Euphorbien
- » Beulenmoos
- » Palmenrinde
- » Maiskolben
- » Peperonis
- » Teller und Kerzen

Großmarkt persönlich

Norbert Nistler



Seit dem 2. November gibt es ein neues Gesicht auf dem Großmarkt: Norbert Nistler (53) war vorher 32 Jahre lang Mitarbeiter der Firma „Moderne Bauelemente“ und arbeitet bei uns jetzt in der Funktion eines Technischen Assistenten. Der „Mann für alle Fälle“ widmet sich der Haustechnik und ist dabei auch für kleinere und größere Reparaturen zuständig. Als Springer wird er jedoch bei Bedarf auch für andere Aufgaben eingesetzt, z. B. als Pförtner.

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



Fruchthaus Hulsberg · Am Waller Freihafen 1 · 28217 Bremen

VOSTEEN
#LOKALES AMBIENTE MIT STIL

...wünscht allen Kunden ein frohes Weihnachtsfest!

✓ **Creativ Hausmesse „Frühjahr“**
Sonntag, 03.01.2010 10.00 - 19.00 Uhr
C+C Abschlmarkt | Hamburger Weg 14-21 | 27751 Delmenhorst

✓ **„Early Bird“ Hamburger Einkaufstage**
Sa., 16.01.10 | So., 17.01.10 | Mo., 18.01.10
9.00 - 18.00 Uhr 9.00 - 18.00 Uhr 9.00 - 18.00 Uhr
Messe Hamburg | Halle B4.0 (EG) | Stand B4.0.D.02

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

BLICKFANG

Borsteler Dorfstraße 23a
27283 Verden



Iris Tellermann (links) und Alexandra Meisterjahn

Viele floristische und gärtnerische Betriebe arbeiten in einer jahrzehntelangen Familiendition. Dass es sich lohnen kann, auch ohne solch einen Hintergrund den Sprung in eine unternehmerische Existenz zu wagen, beweist Iris Tellermann mit ihrer Firma BLICKFANG. Im Jahr 2004 hatte sie mit ersten Ausstellungen im eigenen Garten begonnen, ihr bis dahin noch privates Hobby einer interessierten Öffentlichkeit vorzustellen. Der Erfolg dieser Ausstellungen war für die Verdenerin ein wesentliches Motiv, dieses Hobby zum Beruf zu machen und bereits im September des darauffolgenden Jahres BLICKFANG zu gründen. „Vor diesem Schritt in die Selbstständigkeit habe

ich 23 Jahre als technische Redakteurin in einem Maschinenbauunternehmen gearbeitet“, erzählt Iris Tellermann. „Ich habe den floristischen Beruf nicht erlernt und bin also eine Quereinsteigerin, allerdings aus Leidenschaft. Diese besondere Liebe zur Floristik hat mich zu der Gründung meines Betriebes motiviert. Nachdem ich mir fehlendes Fachwissen in einer Schulung in Bremen bei K. Adrian angeeignet hatte, wagte ich den Sprung ins kalte Wasser.“ Mit großem Erfolg: Obwohl das Geschäft außerhalb des Verdener Zentrums etwas versteckt liegt, wird der Kundenstamm immer größer.

Faszinierende Floristik im Wohlfühl-Ambiente

Es ist das Außergewöhnliche, was Menschen aus nah und fern immer wieder anzieht und begeistert. In der Atmosphäre des liebevoll hergerichteten alten Gemäuers ist es eine Freude, zu stöbern und immer wieder Neues zu entdecken. Auf einer Verkaufsfläche von 130 qm präsentiert Iris Tellermann zusätzlich zum umfangreichen Schnittblumenangebot eine große Vielfalt ausgesuchter home & garden Artikel. Das breitgefächerte Sortiment reicht von Gläsern, Kerzen, Spiegeln, Vasen, Tischwäsche und vielen anderen dekorativen Artikeln bis hin zu Klein- und Gartenmöbeln. Mit Begeisterung stellen sich Iris Tellermann und Mitarbeiterin Alexandra Meisterjahn jeder Herausforderung. Das kreative Duo bietet umfangreiche Serviceangebote für Privat- und Geschäftskunden. Dazu zählt neben der Gestaltung von Hochzeiten und Business-Dekorationen auch die Herstellung von Trauerschmuck. In der Blumenwerkstatt wird die Persönlichkeit des Verstorbenen durch Kränze, Sarg- und Urnenschmuck



oder andere Gestaltungen zum Ausdruck gebracht. Die Ausstellungen, mit denen alles einmal begonnen hat, gehören auch heute noch zu den Highlights von BLICKFANG. Vier- bis sechsmal im Jahr verwandelt sich der Hof unter wechselnden Themen der Saison in ein faszinierendes Ambiente zum Wohlfühlen und Einkaufen. Wie die Fotos dieses Porträts dokumentieren, fand erst vor wenigen Wochen unter großem Anklang eine Weihnachtsausstellung mit dem Motto „Hüttenzauber“ statt, bei der sich das Team passenderweise in eine zünftige Kleidung, sprich Lederhosen, geworfen hat.



Wichtige Stationen:

- » **2004** Iris Tellermann beginnt mit ersten Ausstellungen im eigenen Garten
- » **2005** Eröffnung des Geschäfts BLICKFANG
- » **2006** Geschäftserweiterung mit einem zusätzlichen Arbeitsplatz für eine Teilzeitkraft
- » **2007** Erneute Geschäftserweiterung um 50 qm auf aktuell 130 qm



Zitronengras

Vollendeter Geschmack für asiatische Gerichte

Zitronengras wird schon lange nicht mehr nur von asiatischen Restaurants verwendet. Auch Deutschlands Hobbyköchinnen und -köche verwenden das exotische Gewürz, um asiatischen Gerichten das gewisse Etwas zu geben. Zitronengras, botanisch *Cymbopogon citratus* genannt, ist nur in kultivierter Form bekannt. Es ist bis heute nicht klar, wo mögliche Ursprünge einer Wildform liegen. Angebaut wird das Gewürz in vielen Ländern Asiens und Lateinamerikas, in denen tropische Temperaturen herrschen. Während die frischen Blätter des Zitronengrases u. a. in Thailand auch für die Herstellung durstlöschender Getränke genutzt werden, spielen hierzulande nur die schilfartigen Stängel der Pflanze eine Rolle in der Küche. Der Geschmack des Grases erinnert, wie der Name schon zum Ausdruck bringt, an Zitronen. Hinzu kommt ein leichtes Rosenaroma. Das Zitronengras hat die schöne Eigenschaft, den individuellen Geschmack der zubereiteten Speisen abzurunden und damit zu vollenden. Frische Stängel werden fein gehackt und je nach Gusto z. B. für exotische Suppen, Salate, Reis- und Currygerichte verwendet – am besten erst kurz vor dem Servieren, weil der von ätherischen Ölen bewirkte Geschmack ansonsten zu schnell verfliegt. Zitronengras sollte an einem dunklen Ort aufbewahrt werden. Einfrieren ist problemlos möglich.



Panierte Austernpilze

- 500 g Austernpilze (möglichst große Exemplare)
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)
- Paniermehl
- 2–3 Eier
- Weizenmehl
- Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Austernpilze behutsam putzen, z. B. mit einem Haushaltspinsel (auf keinen Fall unter Wasser abspülen!); verholzte Stielenden großzügig entfernen; 2 oder auch 3 Eier aufschlagen, mit einer Gabel verquirlen und etwas Salz sowie frisch gemahlene Pfeffer hineingeben; eine ausreichende Menge Paniermehl mit dem frisch geriebenen Parmesan mischen; die Pilze in einem Teller mit Weizenmehl wenden, bis alle Teile des Pilzes leicht bestäubt sind; die gemehlten Pilze dann durch die geschlagenen Eier ziehen und anschließend mehrfach in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wenden, bis die Pilze von einer kompletten Panierschicht bedeckt sind; Pflanzenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die panierten Pilze darin Portion für Portion anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe zeigen; die panierten Austernpilze eignen sich ideal als Vorspeise oder auch als Fleischersatz in Hauptgerichten und sollten noch heiß gegessen werden.



Austernpilze

Das „Schnitzel“ unter den Pilzen

Austernpilze haben sich in Gastronomie und Privathaushalten einen festen Platz erobert. Da dieser Pilz sehr fleischig ist, wird er mitunter auch als Kalbfleischpilz bezeichnet. Viele Köche panieren ihn wie ein Schnitzel. Als geschmackvoller Fleischersatz eignet er sich deshalb gerade auch für die vegetarische Küche. Austernpilze wachsen in zusammenhängenden „Pilztrauben“. Auf relativ kurzen, weißlichen Stielen befinden sich die großen muschelförmigen, an eine Auster erinnernden Hüte. Der würzige, vollaromatische Geschmack ist intensiver als bei vielen anderen Pilzarten. Die Heimat dieses Pilzes liegt vermutlich in Südostasien. Da er zu den ganz wenigen Pilzen gehört, die überhaupt industriell gezüchtet und kultiviert werden können, wird er inzwischen in vielen Ländern angebaut. Über die in- und ausländischen Zuchtbetriebe ist der Austernpilz bei uns ganzjährig zu haben. Im Kühlschrank hält sich der Pilz rund eine Woche frisch. Bei der manchmal zu beobachtenden weißen Schicht auf der Oberfläche des Pilzschirms handelt es sich um nachwachsende Pilzsporen, die mit einem Küchentuch leicht abgewischt werden können. Grundsätzlich sollten Austernpilze nicht unter Wasser abgespült werden, weil sie sich dann vollsaugen und der Geschmack darunter erheblich leiden kann.

Granatapfel

Blutrote Kerne, die herrlich erfrischen

Um den Granatapfel ranken sich im Orient zahlreiche Märchen und Legenden. Seine Heimat erstreckt sich von Vorderasien bis hinein in die Regionen des Himalayas. Zu den wichtigsten Anbaugeländern zählen Afghanistan, Iran, Israel, Spanien, Türkei, Zypern, Italien, Kalifornien und Madeira. Von Juni bis Dezember sind die Früchte bei uns permanent verfügbar. Es handelt sich bei dieser Obstsorte um die Scheinbeerenfrucht des immergrünen Granatapfelbaums. Das Besondere

an dieser gelbbraunen bis rötlichen Frucht sind die vielen blutroten Kerne, die im geleeartigen Fruchtfleisch stecken. Ihr süß-aromatischer bis leicht säuerlicher Geschmack gibt nicht nur orientalischen Salaten wie Tabouleh eine unverwechselbare Note. Auch für Süßspeisen oder Cocktails werden Kerne und Saft gerne verwendet. Man kann die Frucht einfach halbieren, um an die Kerne zu kommen. Auch ein Auspressen ist natürlich möglich. Dabei sollte am besten eine Schürze getragen werden, denn die Gerbsäure des Granatapfels führt auf Kleidungsstücken leicht zu hartnäckigen bräunlichen Flecken, die sich nur äußerst schwer entfernen lassen.



Obstkörbe von Fruits4u

www.vitamintaxi.de – Ihr Lieferservice nicht nur zu den Festtagen



Obst statt Schokolade: Wenn Sie Ihren Kunden, Gästen oder Mitarbeitern statt kalorienreicher Kost lieber eine vitaminreiche Alternative zu den Festtagen bieten möchten, bestellen Sie doch einfach das Vitamintaxi von Fruits4u. Das Unternehmen beliefert Sie mit attraktiven Obstkörben nach Ihrer Wahl. Durch den Standort auf dem Bremer Großmarkt ist man in der Lage, täglich frische Qualitätsprodukte in den bestellten Mengen zu beschaffen und auszuliefern. Die Lieferanten von fruits4u unterliegen einer strengen Kontrolle und sind nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. Ob einheimisches Obst wie Äpfel und Birnen, Übersee-Klassiker wie Bananen und Kiwis oder Exoten wie brasilianische Papayas oder Physalis aus Kolumbien: Die Angebotspalette umfasst Früchte aller Art. Auf Wunsch können die Präsentkörbe selbstverständlich auch mit Gemüse wie z.B. Tomaten, Gurken oder Avocados ergänzt werden. Obstkörbe mit Bioprodukten sind auf Anfrage ebenfalls möglich. Im Standard-Programm sind 3kg-, 6kg- und 10kg-Körbe. Wenn Sie größere Mengen benötigen, ist auch das kein Problem. Geliefert wird, was Sie brauchen.

29. Dezember von 6.00–9.00 Uhr

Berliner-Aktion zu Silvester

Auch dieses Jahr laden Ihre Geschäftspartner auf dem Großmarkt Sie wieder herzlich zum traditionsreichen Berliner-Essen und Kaffeetrinken ein! Wir erwarten Sie am Dienstag, dem 29. Dezember 2009, zwischen 6.00 und 9.00 Uhr in der Blumenmarkthalle. Bei dieser Gelegenheit schenken wir Ihnen zum Jahresausklang auch noch einen attraktiven Wandkalender. Der Vorrat ist begrenzt, es lohnt sich also, schnell zu sein. Zusätzlich wird unser Großmarkt-Bistro mit belegten Brötchen und anderen Leckereien in der Blumenmarkthalle vertreten sein.

Ideal für Firmen und Hotels

Neben Privat- und Firmenkunden werden auch Hotels beliefert, die mit den Obstkörben gerne den Loungebereich ergänzen oder sie in den Zimmern und Suiten als fruchtigen Willkommensgruß für die Gäste nutzen. Im Stadtgebiet von Bremen ist die Lieferung kostenfrei. Die Anlieferung erfolgt in dekorativen Weidekörben oder auf Wunsch in praktischen Pfandkisten. Körbe und Kisten werden im Wechsel getauscht. Für 5,49 Euro (zzgl. MwSt.) ist ein Korb auch zu erwerben, falls Sie ihn z.B. als Geschenk nutzen möchten. Das Vitamintaxi liefert die individuell konfektionierten Körbe nach telefonischer Absprache an Ihre Wunschadresse. Zu den kommenden Festtagen hat sich fruits4u außerdem etwas ganz Besonderes ausgedacht: Speziell dekorierte Präsentkörbe mit Obst und Trockenfrüchten im Weihnachtslook. Auch Äpfel mit Ihrem Laser Logo und einem Weihnachtsgruß sind jetzt im Angebot. Weihnachtskörbe sollten bis Dienstag, den 15. Dezember 2009, bestellt werden. Die Lieferung ist möglich bis Heiligabend, 12 Uhr mittags.

Einfach wie Pizzaservice – nur gesünder

Infos und Bestellungen:

Fruits4u
www.vitamintaxi.de
Tel.: (0421) 3016 801
Fax: (0421) 3016 802



UNIVEG
DEUTSCHLAND

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
Großmarkt Bremen GmbH
Alfred Osterloh
Kai Schwabe Fotografie
Fachverband Deutscher Floristen (FDf) –
Landesverband Niedersachsen e. V.

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