

klock.twee

Aktuelles vom Großmarkt Bremen *das frische centrum*



Advent im Trend

Farbenfrohe Neuzüchtungen

Von Schalotte bis Marone

Schoko-Spezialitäten

2. November, 8.00 – 12.00 Uhr: Advent im Trend – verkaufsoffener Sonntag mit externen Ausstellern und großer floristischer Demonstration in der Blumenmarkthalle!

Originalität statt 08/15 ...

In den nächsten Wochen werden auch die Supermärkte und Discounter wieder floristisch aufrüsten, um vom Vorweihnachtsgeschäft zu profitieren: mit lieblos hergestellter Massenware zu Niedrigstpreisen. Diese 08/15-Produkte finden ihre Käufer. Das sind Konsumenten mit geringerem Einkommen und natürlich auch Verbraucher, die auf Originalität und Qualität wenig geben. Aber, und das ist das Gute: Es gibt auch Millionen Andersdenkende in Deutschland, für die ein phantasievolles Adventsgesteck oder ein lange haltbarer Blumenstrauß eine echte Lebensbereicherung darstellt und die sich

diese emotionalen Werte auch leisten können und wollen. Für diese Menschen arbeiten Sie. Und wir unterstützen Sie dabei – mit frischer Ware und frischen Ideen. Damit Sie Ihre Kunden mit neuen Kreationen begeistern können, setzen wir auch in diesem Jahr unsere beliebte Veranstaltung „Advent im Trend“ fort. Ihre Partner aus der Blumenmarkthalle und das Großmarkt-Team laden Sie herzlich dazu ein. Freuen Sie sich auf einen ebenso anregenden wie entspannten Sonntagvormittag mit allem, was dazugehört!



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

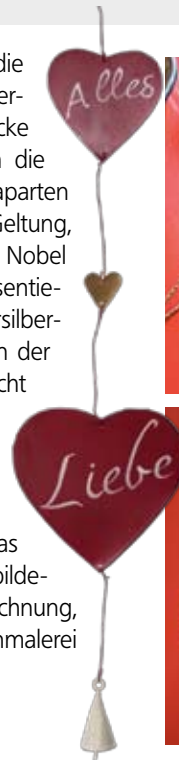
Aktuelle Deko

Schönes mit Herz und Seele

Ist die aktuelle Wohnkultur stark von funktionellen Formen und gedeckten Farben geprägt, setzen sich spätestens zur Adventszeit wieder traditionelle Elemente durch. Zur kuscheligen Gemütlichkeit gehört jetzt für viele Verbraucher eine stimmungsvolle Dekoration, die warme und leuchtende Kontraste zum klar strukturierten Ambiente setzt. Ihr Floristikpartner Vosteen hält wieder eine Fülle an aktuellen Ideen für Ihr Geschäft auf dem Großmarkt bereit. Traditionelle Formen wie Herzen und Sterne beweisen sich



dabei als Evergreens. Während die roten Herzanhänger sich wunderbar für das Einarbeiten in Gestecke oder Kränze eignen, kommen die weißen Poly-Herzen mit dem aparten Relief auch als Solitäre gut zur Geltung, z.B. in der Fensterdekoration. Nobel und vielseitig verwendbar präsentieren sich auch die messingversilberten 10-Zack-Sterne. Ebenfalls in der Trendfarbe Silber ist das „Windlicht Brillant“ erhältlich, das auf festlich gedeckten Tafeln einen strahlenden Glanz verbreitet. Auch bei den Vasen gibt es eine interessante Neuheit: Das Besondere an dem hier abgebildeten Modell ist die feine Strichzeichnung, die an prähistorische Höhlenmalerei erinnert.



Uniflora

Trockenfrüchte bringen Farbe ins Spiel



Prachtvolle Adventskränze leben nicht zuletzt von stimmungsvollen Farbkontrasten. Mit den bunten Trockenfrüchten gibt Ihnen das Deko-Sortiment von UNIFLORA vielfältige Möglichkeiten, farbenfrohe Highlights auf das Tannengrün zu setzen. Aus Südafrika kommen getrocknete Fruchtscheiben: Apfel rot und grün, Limonen grün und gelb, Apfelsinen grün und orange, Grapefruit gelb

und rot – alles in 500g-Gebinden und auch in Mix-Tüten erhältlich. Ganze Trockenorangen und geschlitzte Mandarinen bezieht das Unternehmen ebenfalls aus Südafrika. Auch der Ferne Osten beliefert UNIFLORA mit attraktiver Trockendekoration: Handverlesene Nelken aus Malaysia, Ingwer und Chillies aus China, Sternanis, Passionsfrüchte, Para-

nuss-Schalen sowie Cocos-Sterne, -Herzen und -Monde aus Vietnam. Und im wahrsten Sinne des Wortes herausragend ist der rund 40cm große Sugar Cone aus Kalifornien: Ein Zapfen der Zucker-Kiefer (Pinus lambertiana), der Kränze und auch Gestecke besonders imposant wirken lässt. Alle Früchte sind nur zur Dekoration und nicht zum Verzehr geeignet.



Advent im Trend – perfekte Einstimmung auf eine erfolgreiche Vorweihnachtszeit!

Am Sonntag, dem 2. November, heißt es wieder: Advent im Trend. Von 8.00 bis 12.00 Uhr erwarten Sie in der Blumenmarkthalle viele neue Ideen und als Höhepunkt eine floristische Demonstration mit Brigitte Feldkamp aus Hannover.

Nutzen Sie den verkaufsoffenen Sonntag für interessante Anregungen und nette Gespräche bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen! Das vielfältige Sortiment in der Blumenmarkthalle mit aktuellen Ideen für die Adventszeit wird durch diverse Fremdanbieter in der Kundenparkhalle I ergänzt. Sie können sich jenseits des hektischen Alltags in aller Ruhe informieren und die gewünschte Ware rechtzeitig vor den „heißen Wochen“ einkaufen. Höhepunkt der Veranstaltung wird eine floristische Demonstration von Brigitte Feldkamp sein. Als kleinen „Appetitmacher“ hat sie vorab ein Werkstück für die Leserinnen und Leser der klock.twee kreiert. Wie Sie diese Idee nach-

bauen können, erklärt Ihnen die Floristmeisterin aus Hannover im folgenden.

Tischdekoration mit vier Kerzen

„Das Werkstück wird mit der so genannten Rödeldtechnik gefertigt. Diese Technik ist sehr gut einsetzbar, um stärkere Zweige schnell und sicher zu fixieren. Die Deko-

ration ist mit Wasserröhrchen arrangiert, so dass die frischen Werkstoffe eine gute Haltbarkeit garantieren. Die Kerzen stehen in Töpfen um das Werkstück herum. Auf diese Weise kann der Kunde die Farbe der Kerzen und Gefäße selbst bestimmen und kreativ mitgestalten. Die Grundgerüste können vorbereitend in Serie gefertigt werden.“



Ein Holzbrett mit Farbe besprühen



Die Farbe mit einem Schwamm verwischen



Gerüstmaterial: Holzbrett, Hagebutten, Rödeldraht und Rödler



Die stabilen Zweige verrödeln



Naturmaterial: Calluna, Hagebutten, Efeu, Thuja, Calocephalus, Äpfel und Kastanien



Dekomaterial: Filzsterne, Kordel, Zierdraht, Rödeldraht, Töpfe und Kerzen



Naturwerkstoffe in das Hagebuttengerüst einwinden



Dekowerkstoffe ergänzen und die Töpfe mit den Kerzen hinzustellen

Brigitte Feldkamp

Seit 1992 Seminarleitung, Fachdemos und Lehrgänge für Großhandelsunternehmen, Großmärkte und Verbände

Seit 1995 Selbstständigkeit mit dem Geschäft „Blume und Raum“ in Hannover

Seit 1999 Ehrenamtliche Tätigkeiten für den FDF und Prüfungsausschusstätigkeit

Seit 2000 Ausschreibung, Betreuung und/oder Jury für die Bronzene, Silberne und Goldene Rose

Seit 2004 FDF-Tendenzenteammitglied

Seit 2006 Fachpraxislehrerin an der Justus-von-Liebig-Schule Hannover

Juni 2008 Geburt des Sohnes Moritz



Ruhegemeinschaften – würdevolle Alternative zu anonymen Beerdigungen

In Großstädten wie Berlin ist die Zahl der anonymen Beerdigungen überdurchschnittlich hoch. Der Hintergrund: Hier gibt es besonders viele alleinstehende Menschen, die entweder keine Angehörigen mehr haben, zu wenig Geld für eine aufwändige Grabpflege hinterlassen bzw. auch die häufig entfernt wohnende Familie oder Freunde nicht mit der Grabpflege belasten möchten. Der entscheidende Nachteil besteht darin, dass Hinterbliebene in diesem Fall natürlich keine Möglichkeit ha-

ben, das Grab des Verstorbenen zu besuchen. Mit den so genannten „Ruhegemeinschaften“ haben Berliner Friedhofsgärtner jetzt mit großem Erfolg die Lücke zwischen anonymen Beerdigungen und herkömmlichen Einzelbeerdigungen geschlossen. Auf speziellen Flächen werden bis zu 40 Urnen beigesetzt. Die Namen sowie die Geburts- und Sterbedaten der Verstorbenen werden auf einer gemeinsamen Grabplatte oder kleinen separaten Grabsteinen angebracht. Die Fläche wird von den Friedhofs-

gärtnern 20 Jahre lang gepflegt. Auf diese Weise werden nach Auskunft der Friedhof Treuhand Berlin viele Menschen erreicht, die sich eigentlich anonym bestatten lassen wollen. Auf sieben Berliner Friedhöfen gibt es die neuen Ruhegemeinschaften mit Dauergrabpflege schon. Weitere sollen in Kürze folgen. Wer als Friedhofsgärtner mehr über diese ebenso würdevolle wie preisgünstige Beerdigungsform wissen möchte, findet unter www.ruhegemeinschaften.de aktuelle Informationen.



Blickfang

Der Samurai unter den Orchideen

Aufgrund ihrer originellen Blütenformen und unglaublichen Farbvielfalt legen die Orchideen in der Beliebtheit der Verbraucher weiter zu. Mit der Odontia Sorte „Samurai“ stellt Ihnen die klock.twee ein weiteres Highlight vor. Sie zeichnet sich durch den wunderschönen Kontrast ihrer braun-weißen Blütenfärbung aus und erweckt damit auf Anhieb die Aufmerksamkeit nicht nur der Orchideenliebhaber. Bei einem kompakten Wuchs bildet die Orchidee bis zu drei Rispen an einem Trieb. Die zahlreichen Blüten sind von langer Haltbarkeit und verblassen nicht. Was

die Pflege betrifft, bevorzugt diese Pflanze einen hellen Standort ohne direkte Sonneneinstrahlung bei Temperaturen zwischen 16 und 20 °C.

Neuheit

Kalanchoe „Queen“

War die auch als „Flammendes Käthchen“ bekannte Kalanchoe früher nur in roten Farben erhältlich, hat die Arbeit der Züchter inzwischen viele neue Farbvarianten hervorgebracht. Ein besonders schönes Exemplar unter den aktuellen Hybriden ist die Kalanchoe „Queen“ der dänischen Marke Wild Flowers. Die bei Schleper erhältliche Schönheit begeistert mit einem Meer aus kleinen rosafarbenen Blüten, die ihre Leuchtkraft auf jedem Fensterbrett entfalten. Die prächtige Neuzüchtung gedeiht überall bei Temperaturen von 5 bis 30 °C und ist damit äußerst robust. Als Sukkulente benötigt sie nur ein- bis zweimal pro Woche etwas Wasser, so dass sich diese Königin der Kalanchoen auch für „pflegefaule“ Pflanzenfreunde bestens eignet.



Großmarkt persönlich

Gerhard Müller-Mysegades



Am 15.12.1997 hat Gerhard Müller-Mysegades als Mitarbeiter auf dem Großmarkt Bremen angefangen. Mit einer Betriebszugehörigkeit von mehr als 10 Jahren gehört auch er somit schon zu den erfahrenen Kräften des Frischezentrums. Seit Juni 2006 hat er die Funktion des Betriebsratsvorsitzenden inne. Im gleichen Jahr übernahm er auch die Rolle des Betriebserstehelfers. Als „Mann für alle Fälle“ kümmert er sich um die unterschiedlichsten Aufgaben, die auf dem Großmarkt vor allem in technischer Hinsicht anfallen. Darüber hinaus ist er stellvertretender Leiter der Recyclingstation und seit dem 1.1.2008 auch kommissarisch stellvertretender Marktinspektor.

Telefon: (0421) 55 56 28

Mobil: (0172) 42 75 902

Kapgrün in den Kranz

Neben traditionsorientierten Kränzen und Gestecken aus Tannengrün werden auch exotischere Varianten mit Kapgrün immer beliebter. Kapgrün ist ein Sammelbegriff für Schnittgrün aus Südafrika, das von unterschiedlichsten Pflanzen stammt. Südafrika und hier insbesondere die Kapregion ist ein botanisches Paradies. Mit rund 22.000 Arten sind etwa 10 Prozent aller Pflanzen unserer Erde hier heimisch. Allein auf dem Tafelberg soll es mehr Pflanzenarten ge-

ben als auf der gesamten britischen Insel. Da ist es kein Wunder, dass uns das Kapgrün mit einer enormen Vielfalt an Farben, Formen und Strukturen erfreut. In der Blumenmarkthalle des Großmarktes können Sie sich mit eigenen Augen davon überzeugen. Kapgrün wie „Anis“, „Lanuginosa“ oder „Leucodendron“ eignen sich perfekt für leuchtend frische Ideen, die meilenweit vom täglichen Einerlei der Discounter entfernt sind.

Wahlenbergia procumbens

Spici Bell – ein Hauch von Curry

Die aus Südafrika stammende Wahlenbergia procumbens ist ein ausgesprochener Dauerblüher. Das beweist auch die weiß-

blühende Neuzüchtung „Spici Bell“ aus Dänemark. Das Besondere an dieser Pflanze ist neben der Blütenpracht der Geruch nach



Weiterbildung

Grußwort von Anke Sanders

Liebe Kolleginnen und Kollegen, ich hoffe, dass ich mit meinen Seminaren auch dieses Jahr wieder einen positiven Beitrag zur floristischen Weiterbildung leisten konnte und kann. Die wichtigsten Aspekte meiner Seminare sind:

1. Motivation: Wege finden aus dem „klein – klein“ hin zu mehr Größe.
2. Ideen: Mit wenig Material und neuen Konzepten Floristik mit Zeitgeist anbieten. Das erfordert eine neue Sichtweise, die jedoch individuell umgesetzt werden kann, so dass jeder Florist seine eigene Note behält.
3. Gestaltung: Es muss nicht immer teuer sein, aber eine große Wirkung auf den Käufer haben. Auf diese Weise vermeiden wir eine Preisvergleichbarkeit mit anderen Anbietern. Seminare und Schulungen geben hierfür wertvolle Anregungen.

Welche Seminare ich für 2009 auf dem Großmarkt plane, lesen Sie in der nächsten Ausgabe der klock.twee. Bis dahin eine arbeitsreiche Zeit und gefüllte Kassen für eine „himmlische Adventszeit“!

Herzliche Grüße
Ihre Anke Sanders



Curry, der sich ab und zu deutlich entfaltet. Diese Züchtung eignet sich für drinnen und draußen, ist jedoch nicht winterhart. Spätestens wenn der erste Frost einsetzt, sollten die Pflanzen ins Haus geholt werden. Hohe Temperaturen bis 30°C werden hingegen problemlos vertragen. Da die Spici Bell keine Austrocknung verträgt, sollte sie oft gegossen werden. Eine regelmäßige Düngung ist empfehlenswert, um Wuchskraft und Blütenbildung zu fördern.



**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

Verkaufsoffener Sonntag
am 02.11.2008
von 11.00 - 17.00 Uhr
im C+C Abholmarkt
Hamburger Weg 14-21
27751 Delmenhorst

VOSTEEN
...lädt Sie ein!



Mittwoch SPEZIAL „EXTRA HOUR“
19.11.2008 bis 22.00 Uhr
im C+C Abholmarkt, Hamburger Weg 14-21,
27751 Delmenhorst

...wir haben frische Kartoffelpuffer für Sie vorbereitet!

Heinrich Vosteen · Im- und Export GmbH
Hamburger Weg 14 - 21 · 27751 Delmenhorst
Tel.: 0 4 2 2 1 / 1 2 6 1 - 0 · Fax: 0 4 2 2 1 / 1 2 6 1 - 6 2
E - M a i l : v e r k a u f @ v o s t e e n . d e
w w w . v o s t e e n . d e

Kunde im Porträt

Gärtnerei Heinken

Blockener Straße 26, 28816 Stuhr

Wer die Kundenporträts in der klock.twee aufmerksam liest, stellt immer wieder fest, dass das Bremer Umland offensichtlich ein gutes „Pflaster“ für erfolgreiche Familienbetriebe aus der grünen Branche ist. Das gilt auch für die traditionsreiche Gärtnerei Heinken in Stuhr, die am 17. September ein stolzes Jubiläum feiern konnte: 100 Jahre ist es her, dass Johann Heinken, Großvater des aktuellen Inhabers Hans Heinken, die Gärtnerei gründete. Seite an Seite mit Ehefrau Mathilde baute er einen Betrieb auf, dem neben der Gärtnerei auch eine Baumschule und eine Binderei angeschlossen war. Kaum war der 1. Weltkrieg vorüber, als das Ehepaar mit Pferd und Wagen über holprige Wege zum Wochenmarkt in Bremen fuhr, um Blumen und Pflanzen zu verkaufen und den kriegsmüden Menschen eine Freude zu machen. Mit dem Bau der ersten Gewächshäuser hatte man zu dieser Zeit einen wichtigen Schritt getan, um Rosen, Veilchen, Stauden und Gehölze zu kultivieren. Während des 2. Weltkriegs wurde der Schwerpunkt auf Gemüsepflanzen verlegt – eine schlichte Notwendigkeit in diesen hungergeplagten Jahren.

Wechselvolle Kriegsjahre

Der Betrieb wurde bis Kriegsende erheblich zerstört. Gemeinsam mit Sohn Christel, der als Gärtnermeister seine Eltern unterstützte und später den Betrieb übernahm, musste schwere Aufbauarbeit geleistet werden. Mit dem Bau eines eigenen Blumengeschäftes im Jahre 1962 – damals noch im Bereich des Wohnhauses – konnten die Heinkens ihre Fahrten zum Bremer Wochenmarkt schließlich einstellen. Im Zuge des Wirtschaftswunders wuchs die Kundenzahl stetig, so dass 1969 die Gewächshäuser vergrößert wur-



Hans Heinken mit seinen Mitarbeiterinnen Christa Frieling und Nicole Senne.

den, um auch Zierpflanzen anzubauen. Nach Abschluss einer Gärtner-Ausbildung brachte jetzt auch die nächste Generation mit den Söhnen Hans und Helmut wertvolle Erfahrungen in den Betrieb ein. Eriken, Azaleen und andere Pflanzen fanden Eingang in das Sortiment. Nachdem 1978 ein größerer Blumenladen in einem separaten Gebäude eröffnet worden war, konnte man sich über eine besondere Auszeichnung freuen: Die Verleihung des „Qualitätszeichens für gärtnerische Erzeugnisse und Dienstleistungen“ durch den Zentralverband Gartenbau. Hatten die Brüder nach dem Tod des Vaters 1992 den Betrieb gemeinsam übernommen, liegt die Unternehmensführung seit 1999 allein in den Händen von Hans Heinken. Unterstützt wird der Spezialist für Frühjahrs- und Sommerblumen und Gehölze für den Garten von fünf festen Mitarbeitern. „Und wenn’s mal brennt“, so Heinken, „kann ich mich auch auf die Hilfe von meiner Schwester Christa verlassen. Aber auch auf meine Mutter Melita, die sich trotz ihres Alters immer noch mit ganzem Herzen für das Familienunternehmen einsetzt.“

Wichtige Stationen:

- » 1908 Gründung der Gärtnerei durch Johann Heinken
- » 1936 Anerkennung als Lehrbetrieb
- » 40er Anerkennung als Samenfachhandlung
- » 50er Übernahme durch Christel Heinken
- » 1962 Errichtung eines zusätzlichen Blumengeschäftes
- » 1969 Beginn der Zierpflanzenkulturen
- » 1978 Eröffnung eines größeren Blumenladens
- » 1992 Übernahme durch Hans und Helmut Heinken
- » 1999 Alleinige Führung durch Hans Heinken
- » 2008 100-jähriges Jubiläum.
- » Feste Mitarbeiter: 2 Vollzeit- und 3 Teilzeitkräfte



Maronen aus Frankreich

Zum Anbeißen: Bouche rouge

Bouche rouge, zu deutsch „roter Mund“, ist die französische Markenbezeichnung für diese köstlich aromatischen Maronen. Rein äußerlich ist die Marone leicht mit Ess-Kastanien zu verwechseln, die jedoch im Vergleich zur Marone nicht so aromatisch im Geschmack ist. Dennoch gibt die Form bereits einen Hinweis: Während Ess-Kastanien größer und rundlicher sind, entspricht die Marone eher der Form eines Herzens. Auch in der Haltbarkeit gibt es Unterschiede: Im Gegensatz zur Ess-Kastanie, die nur kurze Zeit haltbar ist, lässt sich die Marone durchaus länger aufbewahren. Das Fruchtfleisch enthält hauptsächlich Stärke, Eiweiß und fetthaltiges Kastanienöl. Angebaut

wird die auf dem Großmarkt Bremen erhältliche Bouche rouge (Anbieter u.a. Faby) in Frankreich. Die Ernte beginnt im September und dauert bis in die Adventszeit. Frisch geröstet ist sie ein besonderer Genuss. Da aufgrund steigender Kosten für Heizöl und Erdgas immer mehr Verbraucher Kaminöfen befeuern, auf denen sich häufig auch Maronen rösten lassen, ist in Zukunft mit steigenden Absatzzahlen zu rechnen. Denn was ist gemütlicher, als wie in guten alten Zeiten frisch geröstete Maronen in der kuscheligen Stube zu genießen? Wie das nachstehende Rezept zeigt, lassen sich mit den Baumfrüchten aber auch süße Desserts wunderbar kochen.



Obst im Portrait

Mini-Bananen – Riesen-Geschmack

Im Vergleich zu normalen Bananen sind die Minis erheblich teurer. Dafür schmeckt diese „Gourmet-Banane“ allerdings auch besonders süß und aromatisch. Aufgrund ihres hervorragenden Geschmacks ist die Mini-Banane vor allem in der Gastronomie beliebt, wo sie für Desserts, auf Obstplatten oder auch zur



(essbaren) Dekoration gerne verwendet wird. Natürlich zählen auch anspruchsvolle Endverbraucher zu den Abnehmern, die im Feinkosthandel immer wieder mal auf der Suche nach originellen Abwechslungen sind. Aufbewahrung und Lagerzeit entsprechen der gewöhnlichen Banane. Auch die Minis sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, weil die Schale sonst schnell unansehnlich wird. Nach wenigen Tagen wird der Gelbton intensiver und die Stärke verwandelt sich in Zucker, so dass die Banane mit jedem Tag süßer wird. Da Tomaten und Äpfel das Phytohormon Ethen ausgasen, das den Reifungsprozess der Bananen sehr schnell beschleunigt, sollten die Südfrüchte besser getrennt gelagert werden.

Süße Maronen in Wein

1000 g Maronen
250 g Butter
300 g Zucker
120 ml Rotwein
180 ml Portwein
Bindemittel für dunkle Saucen

Ein originelles Dessert für die Winterzeit: Zunächst die Maronen schälen; dann Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker hinzufügen und unter Rühren behutsam karamellisieren lassen; anschließend die geschälten Maronen hinzugeben; etwas köcheln lassen und dann mit Portwein und Rotwein ablöschen; alles kurz aufkochen lassen und zum Schluss mit dem Saucenbinder zur gewünschten Konsistenz binden



Shalotten

Handverlesenes aus Hamburg

Sie gilt als die Königin der Zwiebeln: die Schalotte. Sie ist die mildeste aller Zwiebeln und hat aufgrund ihres fein-aromatischen Geschmacks einen Spitzenplatz in der feinen Küche erobert. Wer als Köchin oder Koch etwas auf sich hält, verwendet z. B. für Risotto stets nur Schalotten, weil gewöhnliche Zwiebeln eine viel zu aufdringliche Nuance in das Gericht bringen würden. Die gesamte Weltanbaufläche für Schalotten liegt bei rund 100.000 Hektar. Zu den wichtigsten Anbauländern zählen Japan, Mexiko, Italien, Holland und Frankreich. In Deutschland spielt der gewerbsmäßige Anbau eine deutlich geringere Rolle. Dennoch wird auch bei uns Spitzenware produziert, wie die handverlesenen Schalotten aus Hamburger Anbaugebieten beweisen, die derzeit auf dem Großmarkt Bremen erhältlich sind. Schalotten werden wie

gewöhnliche Speisezwiebeln verarbeitet und lassen sich bei luftiger und trockener Aufbewahrung mehrere Wochen lagern.

1*1 Atlanta-Gruppe
Kompetenz rund um die Frucht

Qualitätsfrüchte vom Großmarkt

Hameico Bremen
Am Winterhafen 5 · 28217 Bremen
Tel. 0421/53 73-0 · www.atlanta.de

Edle Vielfalt

Gefüllte Schokolade aus dem Fruchthaus Hulsberg

Rechtzeitig zur Advents- und Weihnachtszeit hat das Fruchthaus Hulsberg eine neue Spezialität ins Sortiment aufgenommen: Gefüllte Schokolade der Marke „Sunbeam“. Dahinter steht ein Detmolder Unternehmen, das die Produkte unter dem Motto „Edle Vielfalt – Variationen in Konditor-Qualität“ nach strengen deutschen Kriterien herstellt. Aktuell sind vier Varianten erhältlich: Zimtpflaumen und Haselnuss-Stückchen in Edelvollmilch-Schokolade, Rum-Trauben in weißer Schokolade sowie Ingwer-Stäbchen. Die Spezialitäten werden in Gebinden von 1 bis 1,5 Kilogramm abgegeben. Gastronomiebetriebe sind ebenso wie der Feinkost-Einzelhandel herzlich eingeladen, die „süßen Schokoladenfrüchtchen“ beim



nächsten Besuch auf dem Großmarkt auszubasteln. Man muss kein Prophet sein, um diesen Köstlichkeiten gerade in der kalten Jahreszeit einen großen Erfolg bei Gästen und Verbrauchern vorherzusagen.

Jubiläum

Firma Bernhard Himmelskamp feiert 100-jähriges Bestehen

Seit dem 1. Oktober 2008 kann die Firma Bernhard Himmelskamp auf eine 100-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Noch zu Kaiserszeiten wurde das Unternehmen von den Großeltern des jetzigen Geschäftsinhabers Dieter Himmelskamp gegründet. Damit präsentiert sich das Haus heute als eine der ältesten Südfrucht-Import-Großhandelsfirmen Bremens.

Zu Beginn handelte das Traditionsunternehmen überwiegend mit Zitrusfrüchten, Trockenobst und deutschen Zwiebeln. Das gut florierende Versandgeschäft betrieb man aus der Baumstraße. Zum Import kam die eigene Erzeugung auf dem Landsitz in Bremen Horn, wo auf dem Luisenhof auch Gurken und Tomaten kultiviert wurden.



Schwere Kriegs- und Aufbaujahre

Bitter waren die Ereignisse des 2. Weltkriegs: Bei einem Angriff alliierter Bomber fand der Firmengründer 1943 den Tod. Die Geschäftsräume in der Baumstraße brannten völlig aus. Bis 1948 führte sein Sohn gemeinsam mit seiner Frau Hanna das Geschäft durch die harten ersten Aufbaujahre. Zwei Söhne entstammen dieser Ehe. Als ihr Mann starb, nahm Hanna Himmelskamp die Zügel alleine in die Hand und wagte einen Neubeginn in der Nähe des heutigen Fruchthofs. 1951 heiratete sie Hermann Schwarmann, der fortan die Verantwortung trug. Er importierte Obst und Gemüse, das meist direkt aus den Waggons verkauft wurde. Nach Errichtung des Bremer Großmarktes im Neuenländer Feld teilte man den Firmenort: Man handelte auf dem Fruchthof und auf dem Großmarkt, wo der Firmensitz dann am 1. April 1974 wieder vereint wurde. Auf den Tag genau 7 Jahre später übernahm Dieter Himmelskamp die Regie. Der gelernte Bankkaufmann ist bereits seit 1967 im Geschäft tätig und damit seit mehr als 40 Jahren für sein Familienunternehmen aktiv. Am 1. November 2002 folgte die Ansiedlung auf dem Gelände des neu gebauten Frischezentrums. Bis heute ist die Firma Bernhard Himmelskamp eine der führenden Import- und Großhandelsfirmen in der Fruchtbranche der Hansestadt.

Termine

» Advent im Trend 2. 11. 2008, 8.00–12.00 Uhr

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

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
Brigitte Feldkamp, Hannover
Thomas Hellmann, Bremen
Shahnaz Taheri, Hannover

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