



Viele Köche verderben nicht den Brei, sondern zaubern beim Stöver Frische-Seminar abwechslungsreichen Genuss mit Fisch und Fleisch aus convenienten Bausteinen.

Fotos: Jörg Rüdiger

am Strand und ein Kochen mit Profis und Journalisten. Der „Wellness-Trend“ und der Küchentrend „Surf & Turf“ standen im Mittelpunkt der Veranstaltung.

Parallel zu den Verschiebungen bei der Klientel des Vollsortimenters in Restaurant- und Hotelgastronomie sowie der GV hat das Unternehmen seine Sortimente seit Jahren gezielt ausgebaut. Bereits seit geraumer Zeit verstärkt Stöver seine Fischkompetenz und hat, trotz des eindeutigen TK-Schwerpunkts, der gekühlten Frische einen breiten Raum in seinem Fischsortiment eingeräumt. Jüngstes Konzept im Hause Stöver ist ein Vertriebs- und Auslieferungssystem der in Auftrag produzierten gekühlten Fischprodukte, das eine Lieferung im sogenannten „Nachsprung“, also quasi über Nacht, erlaube. „Eine zukunftsweisende Strategie stellt unsere enorme, über mehrere Jahre hinweg vollzogene Sortimentserweiterung im Bereich Fisch und Seafood dar“, erklärte Geschäftsführer Ralf Forner. „In diesem Trend-Segment, das in Zeiten von Wellness, Fitness und gesunder Ernährung immer mehr an Bedeutung gewinnt, zählen wir heute mit unserem Vollsortiment mit über 900 Produkten zu den Top 5 der Fisch- und Seafoodanbieter Deutschlands.“ Auf die Entwicklung zu gesunder, wohltuender Ernährung hätten sich viele Profis längst eingestellt, führte Marketingmanager Jürgen Bergmann hinzu, die Speisepläne und -karten in allen Sparten der Gastronomie zeugten davon.

Eines der Themen, die Stöver forciert, ist der Produkt-Crossover „Surf & Turf“, Brandung und Rasen, der in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts in den Steakhäusern entlang der Atlantikküste Nordamerikas entstanden sein soll und in Australien als „reef & beef“, Riff und Fleisch, Furore machte. Der Klassiker ist die Kombination von Steak und Hummer, doch haben sich mehr und mehr kreative Kombinationen aus Fleisch und Fisch entwickelt. Diese

STÖVER: KOMPETENZ IN FISCH AUSBAUEN

Mit Fisch & Seafood auf der Wellness-Welle

Surf & Turf ist für Stöver einer der wichtigen Trends in der Gastronomie. Der Clou dabei ist, dass durch die Kombination die Wertigkeit beider Komponenten weiter erhöht wird und Mehr-Wert auf den Teller kommt.

Unter dem Thema „Frische“ stand die Konferenz der Stöver Frischdienst GmbH & Co. KG, Wildeshausen, die anlässlich des 40. Geburtstages des Gastronomie-Spezialisten in Bremerhaven stattfand. Mit im Boot waren Lieferanten wie Block House, Dando und Salomon sowie Partner, die Einblicke in Unternehmensphilosophie, Hintergründe und Produkte gaben. Die Konferenz war ein gelungener Mix aus Fachinformation und Event. Höhepunkte neben den verschiedenen Vorträgen waren ein Grillfest

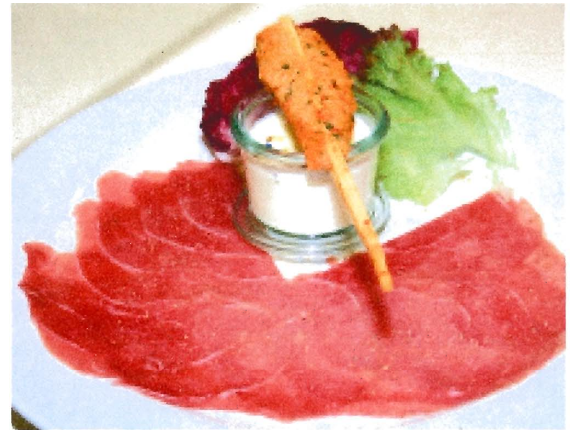
Fisch, Fleisch und Gemüse geben eine tolle Kombination, zeigte Manfred Rau, Koch des Kochstudios im Seefischmarkt Bremerhaven.



kreativen Möglichkeiten zu zeigen, war eines der Ziele des Events. Zumal, wie Bergmann erklärte, dieser innovative Mix auch in Deutschland immer mehr Beachtung finde, da er mit leichtem Fisch und Meeresfrüchten sowie hochwertigem, zumeist fettarmem Fleisch dem Trend zu Wellness und Sich-Verwöhnen perfekt entspreche. Zusätzlicher Effekt dieser Kombination sei, dass beide Komponenten zusammen eine höhere Wertigkeit erführen als einzeln – und dadurch für den Gastronomen eine interessante Mehrwert-Möglichkeit entstehe.

So bereiteten die Stöver-Köche zum einen aus den Produkten von Block House, Dando und Salomon raffinierte Grillkreationen. Zum anderen hieß es am nächsten Tag für Journalisten und teilnehmende Lieferanten gemeinsam mit den Köchen „Ran an den Herd“. Zubereitet wurden ebenfalls aus den Produkten der Partner Kreationen wie „Carpac-

cio à la saison mit Fish Stick Sweet Chili“, „Rotes Wild Barschfilet vom Fusilier mit Huftsteak auf mediterrane Art“ oder „Shrimps und Chik'n Double Stick Indisch mit Mangocurrysauce“. Für die Teilnehmer an der Frischekonferenz war es höchst interessant, den Köchen in ihre Trickkiste zu schauen, detaillierte Produktinformationen zu erhalten und zu sehen, wie intelligent der gekonnte Umgang mit frischen, tiefkühlfrischen und convenienten Produkten in verschiedensten Veredelungsstufen sein kann. rc



Selbst mit High-convenience wie Salomons Pangasiusspießen oder gefüllten Krebschalen aus Vietnam sind Bratenfleisch wie auch Carpaccio zu delikaten Gerichten zu kombinieren.