



Genuss verbindet

Ausgabe 21 • 04/2009 www.genussverbindet.de

EDITORIAL



GENUSS VERBINDET

Was hilft gegen schlechte Stimmung? Genuss natürlich! Ich bin fest davon überzeugt, dass wir uns in diesen wechselvollen Zeiten auf verlässliche Werte besinnen werden – auf Qualität, Service, Kreativität und Passion. Werte, die untrennbar mit der Top-Gastronomie verbunden sind. In diesem Sinne servieren wir Ihnen heute einen krisenfesten kulinarischen Mix: beste Qualität wie die Jakobsmuschel, Service-Ideen wie „Fish for Friends“ oder frische Kreativimpulse – ob vom Tokioter Tsujukiji-Fischmarkt oder von unseren beliebten Seminaren. Und die Leidenschaft? Unser Fixstern ist der große Eckart Witzigmann, der auch in schwierigen Zeiten nie von seinem Grundsatz abgewichen ist. Für den Jahrhundertkoch gibt es nur einen Star: das gute Produkt. Genuss verbindet.

Herzlichst Ihr Hartwig Retzlaff
Direktor Verkauf

SEMINARE 2009

Von den Sternen lernen



Spannende Themen, große Namen – unsere kulinarischen Seminare 2009 bieten echte Highlights für anspruchsvolle Köche:

mit Joachim Wissler nach San Sebastián, mit Tim Raue nach Asien, mit Dieter Müller und Harald Wohlfahrt zu den Sternen. Achtung: Schnell buchen! Alle Themen und Termine unter genussverbindet.de

SCHULTERBLICK: NIEDERLASSUNG BRAUNSCHWEIG



Kühler Kopf, klarer Kurs

Sie stehen für Top-Qualität, Frische und pünktliche Lieferung – die frostfesten Service-Profis von "Deutsche See"

Es ist kalt und ruhig auf See. Die Flotte ist unterwegs. Ulrich Rickmann hat Zeit, uns durch das große Kühlager zu führen: **blitzende Edelstahlische, Rollcontainer, eisgefüllte Kisten – funktionell wie eine riesige Küche.** Die vormittägliche Ruhe ist nur ein Atemholen, hier wird rund um die Uhr und unter hohem Termindruck Fisch bewegt: nachmittags, wenn Lagerware vorkommissioniert wird; abends, wenn Frisches kommt; früh morgens beim Beladen der Lieferflotte. Leicht auszumalen, dass es hier richtig rund geht – und einer kühlen Kopf bewahren muss: Rickmann hat Foodlogistik von der Pike auf gelernt, ist seit 34 Jahren an Bord von "Deutsche See". Heute gehört er zu den Kapitänen der Fischmanufaktur, führt als Servicechef eine erfahrene Crew:

Disponenten, Kommissionierer, Lageristen und Fahrer – mit 45 Servicekollegen und den 17 Verkäufern ist Braunschweig eine unserer größten Niederlassungen. Fünfmal wöchentlich dockt hier abends ein Vierzigtonner mit Nachschub an: Frischfisch, Salate, TK, Marinaden und „meerrauch“ wandern vom Zwei-Kammer-Kühlzug gradgenau temperiert ins Lager. Frisches komplettiert noch in der Nacht die vorkommissionierten Container, dann geht's schon ab in die Küchen: Richtung NORDSEE etwa – der Fisch-Filialist ist Großkunde –, nach Hannover oder in die Autostadt Wolfsburg. Braunschweigs weites Liefergebiet ist tortengleich aufgeteilt, alle Touren lassen sich effizient fahren. Dafür



Frische für den Norden: Ulrich Rickmann ist passionierter Food-Logistik-Experte.

Wo bleiben die Forellen? Weiter auf Seite 2

IN DIESER AUSGABE:

- Zarte Seele, steile Karriere: Coquilles Saint Jacques Seite 2
 - 3 Fragen an den Sterne-Koch: Peter Maria Schnurr über die Jakobsmuschel Seite 3
 - Bonjour, Chef! Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in Bremerhaven Seite 4
- Tuna in Tokio +++ Grillsaison 2009 +++ SELECT-Schulung +++ Fish for Friends**



Kühler Kopf, klarer Kurs. Fortsetzung von Seite 1

sorgen auch die Spielregeln, die Verkauf und Service vereinbart haben. Was im Tagesgeschäft verkauft wird, kann nachts leicht zur Herausforderung für die Expedition werden: wenn Termine und Mengen, Wunsch und

Wirtschaftlichkeit nicht passen wollen. Schnelle Abstimmung? Bei den versetzten Arbeitszeiten nicht immer einfach. Kurz nach Elf klingelt Rickmanns Handy. Wernigerode: Wo bleiben die Forellen? „Bitte einmal kurz aus dem Fenster schauen.“ Hat



Blick für gute Ware: Jedes Produkt wird vor der Auslieferung noch einmal sorgfältig kontrolliert

der Servicechef Satellitenortung? „Nein, Vertrauen. Unsere Fahrer würden mich über Verzögerungen sofort informieren. Wenn etwa ein Keilriemen reißt oder im Winter die Hebebühne streikt.“ Der Riemen sitzt, die

Ein sicheres Prüfnetz für Spitzenqualität

Forellen sind da. In bester Verfassung übrigens: „Mit der Qualität nehmen wir es sehr genau. Unsere SELECT-Beauftragten (s. S. 4) kontrollieren jedes Produkt sorgfältig nach Aussehen, Geruch und Konsistenz.“ Das motiviert natürlich auch die Kollegen in Bremerhaven, die sich in punkto Qualität keine Blöße geben wollen. Ehrensache. Gibt es keine Reklamationen? „Doch. Stückware statt Filet, eine falsche Etikettierung aus der Zentrale – das kann passieren, in der Bestellkette von Annahme, Fakturierung, Kommissionierung oder Auslieferung. Dann sorgt notfalls unsere Spättour für schnellen Ersatz.“ Die Fehlerquote liegt unter einem Prozent, soll aber weiter gesenkt werden – auch durch den Einsatz von Hightech, wie den Scannern in der Kommissionierung. Und wie bewährt sich die Elektronik im Kühlager? Weit besser als die fröstelnden Besucher. Zeit, den Rundgang zu beenden, bevor Rickmanns Crew wieder volle Fahrt aufnimmt – mit klarem Kurs auf Frische und Qualität.



PORTRÄT: JAKOBSMUSCHEL, PILGERMUSCHEL, SCALLOP, COQUILLES SAINT JACQUES (PECTEN JACOBABAEUS)

Zarte Seele, steile Karriere

Jeder Pilger und Kunstliebhaber kennt sie, jeder Genießer liebt sie – die Jakobsmuschel hat es als Zeichen und Zutat zu Weltruhm gebracht.

Was für eine Vita: Sie durfte Botticellis Venus an den Strand tragen, spielte mit Marilyn in „Manche mögen's heiß“ und zeigt Pilgern den Jakobsweg.

Auch wenn die feine Coquille längst keine Unbekannte mehr ist, kann sie anspruchsvolle Gäste noch beeindruckern. Vorausgesetzt, man achtet auf herausragende Quali-

tät und eine einfache Grundregel bei der Zubereitung: roh bis leicht glasig – mehr straft die Diva mit Härte. Alles zart? Dann ist die Jakobsmuschel eine große Besetzung für kulinarisch-kreative Stücke. Gleich, ob sie die Bühne als Scallop, Coquilles Saint Jacques oder Jakobsmuschel betritt, ob sie im Atlantik, Pazifik oder Mittelmeer aufwuchs, die gebürtige Kammuschel ist alles

GENUSS VERBINDET Japanisch für Sterneköche

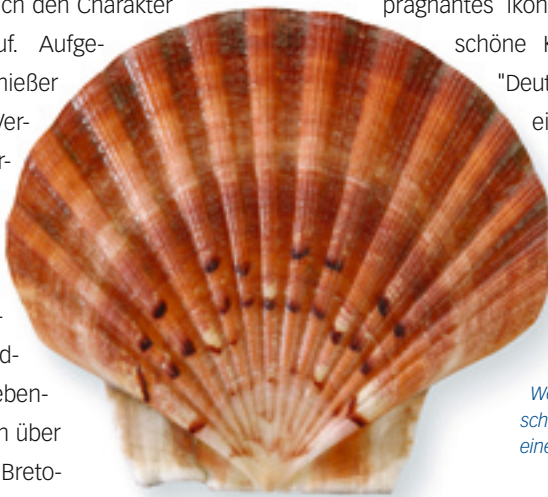
Fugu, Tuna und Japans feinstes Rindfleisch: Christian Bau (Schloss Berg), Michael Hoffmann (Margaux) und Michael Düsterfeld trafen in Tokio den Küchenchef des Park Hyatt Hotels. Stefan Mörth führte die kulinarischen Entdecker auf den Tsukiji Fischmarkt und in das berühmte Hamadaya. Begeistertes Urteil über Japans Sterneküche: absolute Hingabe, Perfektion und eine extreme Wertschätzung des Produkts.



Vor Norwegen Insel Hitra werden Jakobsmuscheln in fünf bis zehn Metern Tiefe handgetaucht

Foto: Norge

andere als eine träge Auster: Jakobsmuscheln bewegen sich. Gezielt und meterweit per Rückstoß. Ein kräftiger Schalenklapp liefert Schub und trainiert zugleich den kulinarisch so wertvollen Muskel, sorgt für seine einzigartig zarteste Konsistenz. Erstes Genussgeheimnis. Das zweite heißt Terroir: Man schmeckt und riecht die Herkunft. Jakobsmuscheln filtern unablässig Wasser und nehmen mit pflanzlichen und tierischen Schwebteilen auch den Charakter der Region auf. Aufgeschlossene Genießer wissen: Ein Vergleich lohnt! Derzeit können wir vier starke Typen in die Probenrunde schicken: von handgetauchten, lebendigen Norwegern über lebend-frische Breto-



Weiß, rot oder braun – die schönen Schalen erreichen einen Durchmesser von bis zu 15 Zentimeter

nen bis zu den herrlichen nordjapanischen Hokkaidos – ein schonend gefrostetes Top-Produkt. Last, but not least, die delikate Frischware aus Maine – geputzt und perfekt temperiert eingeflogen. Neugierig auf eine Muschel-Degustation? Senden Sie einfach eine E-Mail an genussverbindet@deutscheesee.de. Stichwort: Jakobsmuschel. Und weil sie gleichermaßen als kulinarische Inspiration und prägnantes Ikon taugt, nimmt die schöne Kammuschel bei "Deutsche See" längst einen Ehrenplatz ein – sie ist das Wappentier unseres SELECT-Sortiments.

Fragen an:

PETER MARIA SCHNURR



3 Fragen an den Sternekoch: Es geht um die Jakobsmuschel. Nach Station bei Großen wie Helmut Thieltes oder Jean-Claude Bourguel sammelt er längst selbst Sterne: Auf den zweiten durfte er gerade mit seinem enthusiastischen, jungen Team anstoßen. Zurzeit auf der Speisekarte des schicken Restaurants: Jakobsmuscheln a la plancha.

Peter Maria Schnurr,
Falco im Hotel The Westin, Leipzig

1 Mit welchen Aromen kombinieren Sie Jakobsmuscheln am liebsten?

Immer mit spannenden Gewürzen! Jedoch nicht zu intensiv, weil die natürliche, elegante Süße der Jakobsmuschel nicht verloren gehen darf.

2 Und wie sieht dann ein Jakobsmuschelgericht bei Ihnen aus?

Roh beispielsweise mit einer lauwarmen Yuzu-Marinade und Périgord-Trüffel. Oder scharf angebraten und mit Tosaka und Hijiki-See gras kombiniert, dazu gibt es Miso-Öl und ein erfrischendes Sorbet von schwarzen Johannisbeeren.

Die Gretchenfrage zum Corail: Verarbeiten oder entsorgen? Für mich gilt: Ganz klar entsorgen!

GRILLSAISON 2009

Fisch im Grillblatt



Bei frostigen Minusgraden traf sich unser Bremerhavener Küchenteam auf der Dachterrasse und entwickelte die Highlights für den Grillsummer 2009. Ihre neuesten Produkte: Fischfilets in hauchdünnem Holzblatt. Das Filet bleibt wunderbar saftig und bekommt ein köstliches Raucharoma. Infos und Proben: genussverbindet@deutscheesee.de

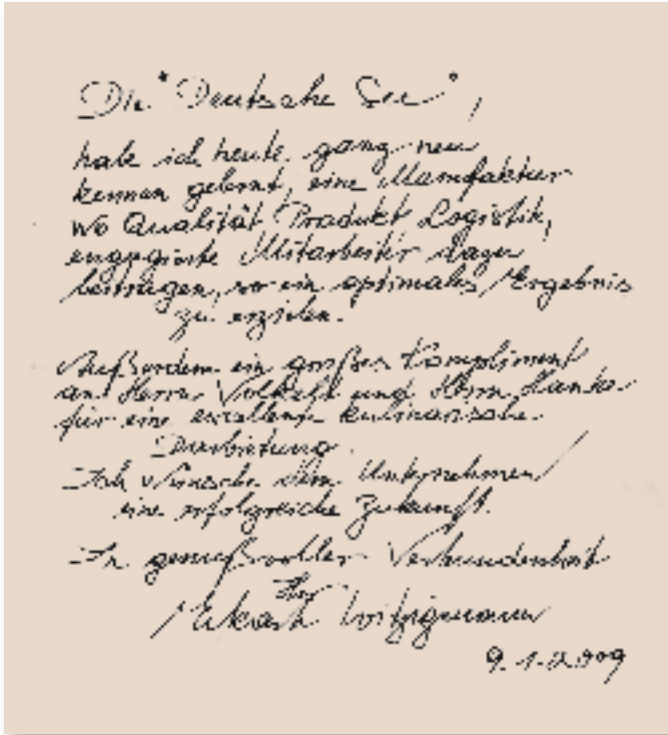
Foto: Ruhl



ECKART WITZIGMANN BESUCHT "DEUTSCHE SEE"

Bonjour, Chef!

Passion fürs Produkt: Jahrhundertkoch zu Gast



Freut unsere Crew: Lob von Eckart Witzigmann für Qualität, Produkt, Logistik – und die feine Seafood-Platte.

Selbst ge-standene Küchenprofis werden nervös, wenn einer der weltbesten Köche zum Essen kommt:

Der große Eckart Witzigmann besuchte am 9. Januar unsere Bremerhavener Fischmanufaktur, ließ sich die anspruchsvolle Fri-

sche-Logistik zeigen, probierte „meerrauch“ und neue Aquakultur, tauschte charmant Rezepte, lobte Produktqualität und gekonntes Handwerk: Heilbutt wurde ihm in einem Zug pro Seite filetiert. Erleichterung

schließlich bei Andreas Hanke und Martin Volkelt, den beiden Köchen unserer Seminarküche: Fein!, urteilte der glänzend aufgelegte Chef – und nahm gern noch einmal von ihrer Seafood-Platte.

ECKART WITZIGMANN (2)

Wo die wilden Kerle kochen

Helle Aufregung bei Hamburgs kulinarischen Freibeutern:

Am Vorabend seines Bremerhaven-Besuchs war Eckart Witzigmann im quicklebendigen Restaurant „Gasträum 4Experiment“ zu Gast. Nach dem ersten Gang nickte der „Chef“ zustimmend, nach dem letzten signierte er die Durchreiche zur Küche – und hatte viel Spaß mit den sympathischen Gastraumjungs, die unter ihrem Piraten-Logo



Für sie ist Eckart Witzigmann der „Godfather“ der Küche: die engagierten Gastraumjungs

so engagiert und mit Liebe zum Produkt aufkochen.

SELECT-STANDARDS

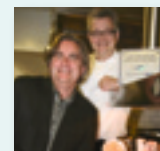
Schulung für Spitzenqualität



Woran erkennt man wahre Spitzenqualität? Die SELECT-Beauftragten aller Niederlassungen wurden im Februar intensiv mit Warenkunde, Hintergrundwissen und Verkostungen geschult. Ziel der anspruchsvollen Bremerhavener Fortbildungsreihe ist es, bundesweit einheitliche und höchste Qualitätsstandards zu gewährleisten. Die SELECT-Beauftragten verantworten im Lager jeder Niederlassung die wichtige Endkontrolle und den Versand aller Produkte für die Top-Gastronomie.

SERVICE-IDEE

Fish for Friends



„Auf dem Land muss man was tun!“
Jeunes Restaurateur
Joachim Kaiser
(Gasthaus Meyer's

Keller, r. neben Mitinitiator Peter Urban) bietet seinen schwäbischen Gästen regelmäßig Events und Kochseminare – oft zum Thema Fisch. Übliche Frage der Teilnehmer: Wo bekommen wir im küstenfernen Nördlingen so frische Meeresfrüchte? Kaisers Idee: Er organisiert Sammelbestellungen bei "Deutsche See" – seine Küchencrew bereitet die Ware vor, die (begeisterten!) Kunden holen sie im Restaurant ab. Klasse Service.

IMPRESSUM

"Deutsche See" GmbH, Maifischstraße 3-9, 27572 Bremerhaven. Verantwortlich für den Inhalt: Andreas Kremer, Unternehmenskommunikation, E-Mail: andreas.kremer@deutscheesee.de, Fax: 0471-13 12 50, www.genussverbindet.de
Koordination: Antje de Vries
Redaktion und Gestaltung: Jens Brockmann, René von Falkenburg/Hamburg