

KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



So frühstückt die Welt

Eine faszinierende Reise durch
die kulinarische Vielfalt.

Scoville-Skala: Wie die Schärfe von Chili gemessen wird

Laserweeder: Mit Hightech in die Unkrautbekämpfung der Zukunft

Liebe Leserinnen und Leser,

in unserer 73. Ausgabe des Kopfsalat-Magazins nehmen wir Sie mit auf eine faszinierende Reise. Entdecken Sie die Welt der Schärfe und die innovativen Technologien der Landwirtschaft. Freuen Sie sich auf spannende Einblicke und nützliche Informationen, die Ihr kulinarisches und technologisches Verständnis bereichern werden.

Erfahren Sie, wie die Schärfe von Chili gemessen wird. Die Scoville-Skala ist ein unverzichtbares Instrument in der kulinarischen Welt. Sie ist das Maß aller Schärfen und reicht von null bis in die Millionen für die schärfsten Chilis. Die Scoville-Skala ist nicht nur für Köche und Chili-Liebhaber von Bedeutung, sie findet auch oft Verwendung in der Medizin und Industrie.

Lernen Sie den revolutionären Laserweeder kennen. Er ist bahnbrechend in der Unkrautbekämpfung und verzichtet völlig auf den Einsatz von Chemikalien. Durch den Einsatz von gebündelten Laserstrahlen wird das Unkraut effektiv und umweltfreundlich zerstört, ohne die Nutzpflanzen dabei zu schädigen. Der Laserweeder repräsentiert einen bedeutenden Schritt hin zu nachhaltigeren Anbaumethoden in der modernen Landwirtschaft.

Erleben Sie, wie unterschiedlich die erste Mahlzeit des Tages weltweit zelebriert wird. Ob herzhaft oder süß oder beides, jedes Land hat seine eigene Interpretation von Frühstück, die tief in seiner Kultur verwurzelt ist. Unser Artikel gibt Ihnen Einblick in die beeindruckende Vielfalt der internationalen Frühstückskulturen und zeigt auf, wie diese Mahlzeiten Menschen weltweit verbinden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und hoffen, dass die Themen in dieser Ausgabe Sie inspirieren und Ihnen neue Perspektiven eröffnen.

Herzlichst, Ihr CF Team.

DIE SCOVILLE-SKALA

Das Maß ALLER SCHÄRFEN



Millionen von Menschen teilen die gleiche Leidenschaft für scharfes Essen. In der kulinarischen Welt gibt es dafür eine messbare Einheit: die Scoville-Skala. Sie ist benannt nach dem Pharmakologen Wilbur Scoville und dient als Maß für die Schärfe von Chilis und anderen Capsicum-Pflanzen.

Wilbur Scoville entwickelte 1912 eine Methode, bei der gemahlene Chilischoten so lange verdünnt wurden, bis ihre Schärfe nicht mehr wahrgenommen werden konnte. Die Anzahl der Verdünnungen bestimmte den Schärfe-grad. Heutzutage setzen wir jedoch auf fortschrittlichere Techniken wie die Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC), um den Capsaicin-Gehalt präzise zu messen, der die Schärfe verursacht.

Die Scoville-Skala bildet alle Schärfen ab, die die Natur zu bieten hat. Das reicht von null für milde Paprika bis zu Millionen für die schärfsten Chilis. Von der allgegenwärtigen Jalapeño bis zur berühmten Carolina Reaper, die Scoville-Skala ist der Leitfaden für Chili-Liebhaber und Köche gleichermaßen.

Doch die Bedeutung der Scoville-Skala geht weit über die Küche hinaus. Die Lebensmittelindustrie verwendet sie, um den Verbrauchern eine klare Vorstellung davon zu vermitteln, wie scharf ein Produkt ist. In der Medizin wird Capsaicin in Salben zur Schmerzlinderung eingesetzt. Selbst in der Selbstverteidigung findet es sich in Sprays wieder.

Aber die Faszination für Schärfe ist nicht nur wissenschaftlich, sondern auch kulturell bedingt. Von scharfen Challenges bis hin zu Chili-Festivals, die die wildesten Sorten feiern, ist die Leidenschaft für alles, was scharf ist, weltweit zu spüren.

In der Welt des guten Essens und der kulinarischen Entdeckungen ist die Scoville-Skala ein unverzichtbares Instrument. Sie hilft uns die Grenzen des Geschmacks zu erkunden und zu erweitern. Schärfe ist das Feuer in unseren Gerichten. Sie fordert uns heraus und begeistert uns immer wieder aufs Neue. Die Scoville-Skala vereint die Wissenschaft mit der Leidenschaft für Schärfe. Sie ist es, die unsere kulinarische Welt so aufregend macht. Denken Sie daran, wenn Sie das nächste Mal über die Hitze in Ihrem Essen schwärmen oder ein neues Chili-Rezept ausprobieren.

Für die meisten Menschen ist Schärfe erst ab 15 bis 20 Scoville-Einheiten wahrnehmbar. Ab 500 wird's richtig feurig. Die schärfste Chilisorte der Welt knackt sogar die Millionengrenze.

1,5 – 2,2 Mio.°
Carolina Reaper

100.000° – 350.000°
Habaneros, Pfefferspray

30.000° – 50.000°
Cayenne Pfeffer

2.500° – 5.000°
Jalapeño

100° – 500°
Peperoni

0° – 15°
Paprika

DER LASER-WEEDER



Revolutionäre Unkraut-
bekämpfung für eine
nachhaltige Landwirtschaft.

Der Laserweeder, hergestellt von Carbon Robotics, ein Unternehmen für landwirtschaftliche Robotik mit Sitz in Seattle (USA), nutzt innovative Laser-Technologie, um Unkraut effektiv und umweltfreundlich zu bekämpfen. Anstatt Chemikalien wird ein System aus gebündelten Laserstrahlen eingesetzt, um gezielt Unkrautpflanzen zu zerstören, ohne dabei die umliegenden Nutzpflanzen zu schädigen. Die Maschine ist mit 30 unabhängig voneinander ausgerichteten 150-Watt-Lasern ausgestattet. Sie sorgen für präzise Schnitte und können bis zu 80-mal pro Sekunde feuern. Ein Netzwerk aus 42 hochauflösenden Kameras steuert die Laser und kann dank künstlicher Intelligenz Nutzpflanzen von Unkrautpflanzen unterscheiden.

Laserweeder im Einsatz

Als eines der führenden Familienunternehmen im Bereich des Blattgemüseanbaus ist der Einsatz des Laserweeders für den CF-Lieferanten Green Specialties Holland ein bedeutender Schritt in Richtung nachhaltigere Anbaumethoden. Das Unternehmen hat eine lange Tradition in der Landwirtschaft und legt großen Wert auf umweltfreundliche Lösungen. Der Laserweeder kommt zur Bekämpfung von Unkraut in Kulturen wie Spinat, Babyleaf und Rucola zum Einsatz, wo mechanische Methoden nicht effektiv oder praktikabel sind.

Die Vorteile des Laserweeders sind vielfältig. Zum einen reduziert er den Bedarf an Herbiziden. Damit wird sowohl das Bodenleben als auch das Oberflächenwasser geschützt. Zum anderen ermöglicht der Laserweeder eine präzisere Unkrautkontrolle. Das verbessert die Ernteerträge und steigert die Arbeitseffizienz. Mit einer Geschwindigkeit von 200 bis 1.500 Metern pro Stunde kann der Laserweeder bis zu 20 Hektar in 24 Stunden bearbeiten.

Zukunftsorientierte Technologie

Die Technologie hinter dem Laserweeder ist ein Beispiel dafür, wie Innovation in der Landwirtschaft zu effizienteren Methoden führt, die das Erreichen langfristiger Nachhaltigkeitsziele ermöglichen. Durch die Kombination von fortschrittlicher Lasertechnologie und künstlicher Intelligenz bietet der Laserweeder genau die Antworten, wenn es in der Landwirtschaft um Fragen zu Herbizidresistenzen geht oder der zunehmende Personalmangel in der manuellen Feldarbeit diskutiert wird.



Laserweeder im Einsatz bei GSH –
Green Specialties Holland:



www.cfgastro.de/laserweeder

Breakfast around the World

Eine Welt voller Geschmack

Es heißt, das Frühstück sei die wichtigste Mahlzeit des Tages. Aber wie gestalten Menschen weltweit ihr Frühstück? Die Antwort darauf ist so vielfältig wie die Kulturen selbst. Von herzhaften Speisen bis hin zu süßen Leckereien bieten internationale Frühstücksvariationen eine faszinierende Reise durch verschiedene Geschmäcker und Traditionen.

Internationales Frühstück ist eine faszinierende Reise durch die Vielfalt kulinarischer Traditionen rund um den Globus. Von den gemütlichen Cafés in Paris bis zu den belebten Straßenständen in Bangkok bietet jedes Land seine einzigartige Interpretation vom ersten Mahl des Tages.

In vielen Ländern startet der Tag mit einem reichhaltigen und ausgewogenen Frühstück, das Energie und Vitalität liefert. Von süßen Croissants und frischem Obst bis hin zu deftigen Eierspeisen und würzigen Würstchen gibt es eine Fülle von Möglichkeiten, den Tag zu beginnen.

Die Vielfalt internationaler Frühstückskulturen spiegelt nicht nur die regionalen Geschmäcker wider, sondern auch die verschiedenen Lebensstile und Ernährungsgewohnheiten. Egal, ob es sich um ein schnelles Straßenessen handelt oder um ein ausgedehntes Familienfestmahl, das Frühstück ist eine universelle Tradition, die Menschen auf der ganzen Welt verbindet.

DEUTSCHLAND

Das klassische deutsche Frühstück ist sowohl süß als auch herzhaft. Auf den Frühstückstisch kommen Käse- und Wurstspeisen sowie Marmelade, Honig und natürlich Schokoaufstriche. Was auf keinen Fall fehlen darf, ist Toast oder frisches Brot. Und die Auswahl ist groß: Es gibt Weizen-, Dinkel-, Roggen- oder Vollkornbrote. Am Wochenende kommen dann noch frische Sonntagsbrötchen, leckere Frühstückseier und das allseits bekannte Bircher Müsli auf den Tisch. Getrunken werden Kaffee, Kakao, Tee und natürlich Orangensaft.



SPANIEN

Ein süßeres Frühstück als in Spanien findet man nur selten. Die spanische Küche verbindet man grundsätzlich mit pikantem und deftigem Essen, aber der Morgen startet in der Regel mit süßen, zuckerhaltigen Speisen. Zum Café con leche gibt es meistens Gebäck, wie Magdalenas oder spanische Muffins mit Zitronensaft und Olivenöl. Nach guter alter Tradition dürfen Churros natürlich nicht fehlen. Das frittierte Brandteiggebäck dippt man in eine Tasse heiße Schokolade oder in Schokosauce. So startet der Tag mit einer ordentlichen Portion Energie.



AMERIKA

Das amerikanische Frühstück fällt sehr üppig aus. Süßer Haferbrei kommt in den Ofen und wird zu Baked Oats, Oatmeal Cookies oder Frühstücksmuffins gebacken. Selbstverständlich dürfen Waffeln und die klassischen Pancakes mit Beeren und Ahornsirup nicht fehlen. Als Cornflakes-Alternative löffelt man die Pfannkuchen in Amerika auch als Pancake Cereals mit Milch. Ebenso opulent fallen auch die herzhaften Speisen aus. Besonders beliebt sind Hash Browns (Rösti), bunte Bagels oder Egg Benedict. Am besten schmecken die pochierten Eier mit Frischkäse, Avocado oder Räucherlachs.



ASIEN

Wenn es um ein herzhaftes Frühstück geht, sind die Asiaten ganz vorne mit dabei. Schon morgens wird ausgiebig und warm gespeist. Das kennen wir in Deutschland nur vom Mittagessen. Es werden Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln oder auch Dumplings und frittierte Teigstangen mit deftiger Füllung gereicht. Ein Frühstück ohne Reis wäre in Asien undenkbar. Ebenso ohne die heißen Suppen. Dazu getrunken wird allerhöchstens Tee. Kaffee gibt es hier wie im Orient erst nach dem Frühstück.





BIRCHER MÜSLI

3 kg

Artikel-Nr.:
29.987.010



Das französische Frühstück fällt recht schlicht aus. Vor allem ist es aber süß. Viel mehr als Croissants, Baguettes oder Zwieback mit Marmelade frühstücken Franzosen nicht. Lediglich am Wochenende darf es herzhafter sein. Neben Tarte findet sich auf dem Frühstückstisch sowohl französischer Käse, wie Brie und Camembert, als auch Wurst, Gemüse, Omelette oder Quiche Lorraine wieder. Süßes darf trotzdem nicht fehlen. Zum Beispiel Arme Ritter. Oft werden auch Brioche und Madeleines einfach nur in den beliebten Café au Lait getunkt.

FRANKREICH



Das English Breakfast ist ideal für alle Frühaufsteher. Hier bleibt kein Wunsch offen, ganz gleich ob warme und kalte Speisen oder Süßes und Herzhaftes. Zu den beliebtesten Klassikern gehören Baked Beans, Bacon and Eggs, Rührei-Muffins oder das Ham-and-Cheese-Sandwich. Der Tag kann aber auch ebenso süß starten. Zum Beispiel mit Müsli und Porridge. Bread and Butter Pudding und Scones werden in England meistens als Dessert oder zur Teatime gereicht. Bei uns in Deutschland landen sie gerne schon auf dem Frühstückstisch.

ENGLAND



Das orientalische Frühstück ist ein geselliges Ereignis. Vor allem am Wochenende. Das Frühstück ist bunt und vielseitig. Auf dem Tisch finden sich diverse Schüsseln und Schälchen mit herzhaften Dips aus Aubergine, Paprika, Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush, Mutabbal und Labneh. Passend dazu gibt es Zatarbrot oder Pita. Natürlich dürfen auch Falafel, Rührei und Frittata nicht fehlen. Das Frühstück unter der Woche fällt deutlich schlichter aus. Gereicht werden Weißbrot oder Simit (Sesamringe) mit Feta und Oliven. Zum Trinken gibt es schwarzen Tee mit Zucker.

ORIENT



REZEPT

Den Frühstücksklassikern

Bircher Müsli

ZUTATEN

- 200 g zarte Haferflocken
- 500 ml Milch (1,5% Fett)
- 4 EL gehackte Nüsse oder Mandeln
- 2-3 EL Rosinen
- 2 rote, süßliche Äpfel
- 2 TL Zitronensaft
- 2-3 TL Honig
- 1/2 Banane nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1 Haferflocken mit Milch verrühren. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden quellen lassen. Am besten über Nacht.
- 2 Nüsse oder Mandeln fein hacken. Rosinen ebenfalls fein hacken und unter das Müsli rühren.
- 3 Äpfel waschen, halbieren, entkernen. Auf Gemüsereibe grob raspeln. Mit Zitronensaft und Honig verrühren und unter das Müsli heben. Nach Belieben mit Bananenscheiben dekorieren. Servieren.

PANCAKE-TEIG

1000 ml

Artikel-Nr.:
26.875.105

ALLGÄUER RAHMTORTE

NATUR 65 %

1,4 kg

Artikel-Nr.:
46.007.045

SCHLEMMERRÜHREI

1 kg

Artikel-Nr.:
26.875.072

QUARK KRÄUTER 40 %

5 kg

Artikel-Nr.:
42.005.012

UNSER TIPP

BIRCHER MÜSLI VEGAN

Müsli geht auch vegan. Mit pflanzlichem Ersatz statt Kuhmilch. Zum Beispiel mit Haferdrink oder Mandeldrink. Statt Honig kann mit Agavendicksaft, Ahornsirup oder Kokosblütenzucker gesüßt werden.

Revolution in
der Welt der Pizza

PINSA ROMANA CLASSIC

24 x 230g

Artikel-Nr.:
29.135.022

LA PINSA ROMANA

ECHTE RÖMERIN MIT GESCHMACK

L'AUTENTICA ROMANA DI ROMA

Einfach einzigartig: die Pinsa Di Marco.

Ein kulinarisches Meisterwerk, geboren aus der Verschmelzung von Wissenschaft und traditioneller Handwerkskunst. Der bahnbrechende Pinsa-Teig zeichnet sich durch einen besonders niedrigen Fett- und Zuckergehalt aus. Möglich wird das durch die sorgfältige Auswahl feinsten Mehle und den einzigartigen Mutterteig.

Im Gegensatz zu herkömmlicher Pizza überzeugt die Pinsa Di Marco mit beeindruckenden ernährungsphysiologischen Vorteilen – dank ihres reduzierten Kaloriengehalts und einer ausgezeichneten Verdaulichkeit.

Jeder Boden durchläuft einen sorgfältigen 72-Stunden-Gärungsprozess und wird anschließend von erfahrenen Pinsaioli liebevoll von Hand geformt. Um die außergewöhnliche Frische und Qualität der Pinsa bis zu Ihrem Genussmoment zu garantieren, wird sie abschließend unter Schutzatmosphäre verpackt.

**Knusprig und weich.
Leicht und bekömmlich.**



**Hier Flyer runterladen:
QR-Code scannen
und los geht's!**

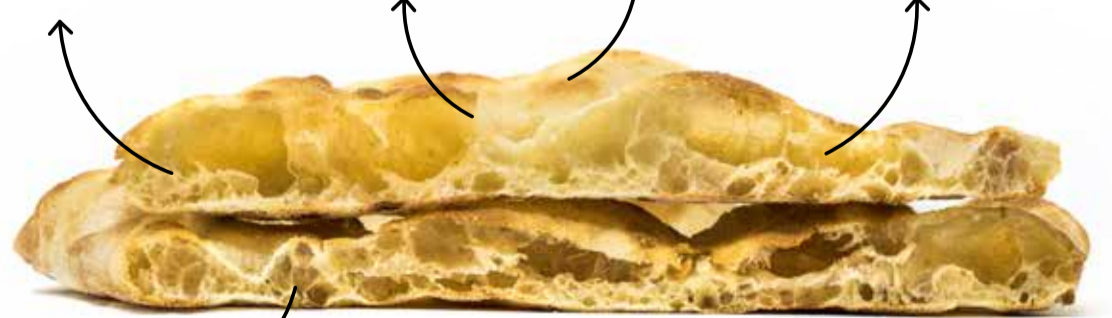


Die ideale Grundlage,
um sie nach Belieben
mit Ihren Lieblings-
zutaten zu belegen!

**72
Stunden
Gärzeit**

Mutterteig

Extra natives Olivenöl



Handgefertigt

**Ohne tierische
Zusatzstoffe**

**3 verschiedene
Mehlsorten:**



Weizen



Reis



Soja

Saisonkalender

Beginn/Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.



APRIKOSEN
breit/rund
(Frankreich, Spanien)



BIRNEN
Dr. Guyot
(Frankreich)



CHINAKOHL
(Deutschland)



EISBERGSALAT
(Deutschland)



ERDBEEREN
(Deutschland)



FRÜHLINGSZWIEBELN
(Deutschland)



FENCHEL
(Deutschland)



GURKEN
(Deutschland, Niederlande, Belgien)



KIRSCHEN
süß
(Deutschland, Griechenland, Türkei)



KNOBLAUCH
(Deutschland)



KOPFSALAT
(Deutschland)



LOLLO ROSSO/LOLLO BIONDA
(Deutschland)



MANGOLD
bunt
(Deutschland)



HEIDELBEEREN
(Deutschland)



ORANGEN
(Südafrika)



PAPRIKA
(Niederlande)



RADIESCHEN
(Deutschland)



PFIRSICHE
(Italien, Spanien, Griechenland)



NEKTARINEN
(Italien, Spanien, Griechenland)



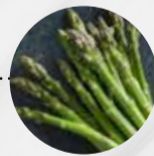
RHABARBER
(Deutschland)



RUCOLA/RAUKE
(Deutschland)



SCHOTEN/ERBSEN
(Deutschland)



SPARGEL
grün
(Deutschland, Italien, Spanien)



SPARGEL
weiß
(Deutschland)



SPEISEFRÜHKARTOFFELN
(Deutschland)



SPINAT
(Deutschland)



SPITZKOHL
(Deutschland)



SAUBOHNNEN
(Italien)



TOMATEN
(Deutschland, Niederlande, Belgien)



Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch online: cfgastro.de/produkte/saisonkalender

24.06. ist Saisonende

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER



MEHR ALS
5.000
MITARBEITER

CA.
35.000
STOPPS AM TAG

1.700
MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE

DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

A+S Frucht GmbH & Co. KG
www.as-frucht.de

Abels Früchte Welt GmbH
www.abelsfruechtewelt.de

Andreas Kupfer & Sohn GmbH
www.kupfer-sohn.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
www.cf-gastro.de

C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
www.schoonhoven-rheine.de

Denschellmann + Wellein GmbH
www.de-we.de

**Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse
Großhandels GmbH**
www.dieter-fuhrmann.de

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friweika eG
www.friweika.de

Frucht Hartmann GmbH
www.fruchthartmann.de

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
www.fruchthof-northeim.de

Früchte Feldbrach GmbH
www.fruechte-feldbrach.de

Giner Agrarprodukte e. U.
www.gemuese-giner.at

**Grabmayr GmbH – Obst- und
Gemüsegroßhandel**
www.grabmayr.at

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.at

Häusler Frischeservice GmbH
www.haesler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

**Kai Brüning Obst- und
Gemüsegroßhandel GmbH**
www.bruening-nortorf.de

Köhra – Frische GmbH
www.koehra.de

Lindner GmbH
www.lindnerfood.de

Manss GmbH Frischeservice
www.manss.nrw

Marker oHG
www.unternehmen-frische.de

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH
www.msfrucht.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

**Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs-
u. Handelsgesellschaft mbH**
www.marktfrisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros-ka.de

Schwabfrucht Gastro GmbH
www.schwabfrucht.de

Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH
www.steinkrueger.de

Töpfer GmbH
www.toepfer-salate.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de