2017 | Januar

Krautsalat **Spezial**

Cilema RZ

Marcello RZ

Korsuma RZ

Ancoma RZ

Mucsuma RZ

Storema RZ

Sharing a healthy future

RIJK ZWAAN

Max & Moritz - die Feinkost-Manufaktur

Carsten Schübbe ist Geschäftsführer der Max & Moritz GmbH in Soest (NRW). Hier werden seit 31 Jahren hochwertige Feinkostsalate hergestellt. Produktqualität und -zuverlässigkeit haben hier oberste Priorität. Deshalb wird bei wichtigen Arbeitsschritten noch Hand angelegt. Man versteht sich als Manufaktur. Beliefert werden verschiedene Supermarktketten und der Großhandel.

Das wichtigste Produkt im Unternehmen ist Krautsalat, der in Gebinden von 250 g bis zu 10 kg angeboten wird. Den Weißkohl dafür bezieht Carsten Schübbe aus Dithmarschen, einem der wichtigsten deutschen Anbaugebiete. Bei der Rohwarenbeschaffung verlässt er sich auf seine Lieferanten. Schübbe: „Der Kopfkohl wird als ganzer Kopf angeliefert und im eigenen Unternehmen weiterverarbeitet. So können wir den hohen Qualitätsanspruch unserer Abnehmer erfüllen. Da unser Krautsalat ohne jedweden Einsatz von Konservierungsmitteln produziert wird, verlasse ich mich bei dem Zeitpunkt vom Wechsel von Lagerware zu Frischware direkt vom Feld auf meine Lieferanten in Dithmarschen.
Für uns ist es sehr wichtig, dass das Ausgangsprodukt genügend Eigenflüssigkeit und einen hohen Vitamin-C-Gehalt hat. Vitamin C hält das Produkt frisch und hat neben dem Ausgangsprodukt einen entscheidenden Einfluss auf die Farbe des Krautsalats. Bei uns kommen keine TK-Produkte zum Einsatz; alles ist frisch."
Nach der Frage, wie für ihn das perfekte Ausgangsprodukt aussieht, antwortet Schübbe: „Der Kopf sollte möglichst flachrund geformt sein und ein hohes Gewicht haben. Die Farbe ist für unsere Abnehmer wichtig. Die Füllung des Ausgangsproduktes sollte hell und nicht gelb sein, wobei ein grünes Umblatt den Frischecharakter unseres Endproduktes hervorhebt. Ein kurzer Strunk hilft uns dabei, den Abfall zu minimieren. Zur Zeit verarbeiten wir Storema RZ und Ancoma RZ zu Krautsalat. Wie man sehen kann, erfüllen diese Sorten unseren hohen Anspruch und den unserer Abnehmer. "

links: Max & Moritz Geschäftsführer Carsten Schübbe

Max & Moritz Feinkost GmbH
Die Firma mit Sitz im westfälischen Soest startete 1985 mit der Produktion von Krautsalat. Inzwischen hat die Max & Moritz Feinkost GmbH fünf weitere Salate im Programm und ist Lieferant für Edelfisch und Saucen. Als zuverlässiger Geschäftspartner steht bei Max & Moritz das Vertrauen der Kunden und Konsumenten an erster Stelle. Hier wird bei wichtigen Arbeitsschritten Hand angelegt, damit ein Höchstmaß an Produktqualitat erzielt werden kann. Aus diesem Grund versteht sich das Unternehmen als Manufaktur.

Ganzjährige Versorgung in Topqualität

Vermutlich schon bei den Römern beliebt, ist Krautsalat heute bei dem Endverbraucher das Kopfkohlprodukt Nummer 1. Ob als typisch deutscher Krautsalat oder als amerikanischer Coleslow zum Barbecue, passt Krautsalat zu jedem Anlass. Rijk Zwaan bietet ein umfassendes Sortiment, abgestimmt auf die speziellen Bedürfnisse der Salat verarbeitenden Industrie, die eine ganzjährige Versorgung in Topqualität gewährleistet. Dabei ist es gleich, ob die Ware direkt vom Feld oder aus dem Lager geliefert wird.

Frühste Frischware

Cilema RZ F1

- Salatkohl (70-85 Tage), vielseitig, schnell
- Kopf rund frischgrün, bis 3,5 kg, Umblatt kräftig
- Abstand für Krautsalat: 30-35.000 Pfl./ha
- frühe Industrie
- Geschmack süß, mild, Innenblatt weich, hell

Der Sommerkohl

Marcello RZ F1

- Salatkohl (85-100 Tage), Hauptsorte im Sommer
- Kopf bis 4,0 kg mit Dauerkohlqualität
- Abstand für Krautsalat: 28-33.000 Pfl./ha
- frühe Industrie
- lange Qualitätsbeständigkeit auf dem Feld

Der beste Start in den Herbst

Korsuma RZ F1 NEU

HR Foc:1

- Salatkohl (100-120 Tage)
- Kopf rund, bis über 4,0 kg, je nach Bestandsdichte
- Abstand für Krautsalat: 28-33.000 Pfl./ha
- Blattschichtung fein, Salatindustrie
- gut steuerbar, langes Erntefenster

Start in den Winter

Ancoma RZ F1

HR Foc:1

- Salatkohl (120-130 Tage), lagerfähig
- wuchsstark, bis 6,0 kg, groß fallend
- Blatt fein geschichtet, weiß, Geschmack mild
- Abstand für Krautsalat: 28-33.000 Pfl./ha
- Industrie (Rouladen, Salat, Sauerkraut)

Bis in den Juni verfügbar

Mucsuma RZ F1

HR Foc:1

- Salatkohl (135-150 Tage), für die lange Lagerung
- Kopf hochrund bis 5,0 kg, starke Wachsschicht
- Abstand für Krautsalat: 28-33.000 Pfl./ha
- Frischsalate, Fermentierung
- Feldstabilität hoch, Ernte und Aufbereitung leicht

Höchste Qualität aus dem Lager

Storema RZ F1

- Salatkohl (130-150 Tage), längste Lagerung
- Kopf oval bis 4,0 kg, kompakt, Blatt sehr fein, Ertrag
- Abstand für Krautsalat: 28-33.000 Pfl./ha
- Ernte, Putzen leicht, kaum Abfall, frischgrüne Topqualität

Kopfkohl, Verfügbarkeit für die Verarbeitung zu Krautsalat

Sorte	Bio/CU	Pfl./ha	Produktlinie	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Cilema RZ F1		30- 35.000	Industrie												
Marcello RZ F1		28-33.000	Industrie, Convenience												
Korsuma RZ F1 NEU	CU	28-33.000	Industrie												
Ancoma RZ F1	CU	28-33.000	Industrie, Convenience												
Mucsuma RZ F1	CU	28-33.000	Industrie, Convenience												
Storema RZ F1	CU	28-33.000	Industrie												

Convenience = Convenience | Industrie = Industrie | verfügbar für die Verarbeitung | Erntezeit

Coleslaw

Amerikanischer Krautsalat

Das Rezept finden Sie auf lovemysalad.com

Rijk Zwaan-Ansprechpartner

Produktberater: Deutschland

Günter Kühn
25348 Glückstadt
Mobil: 01 71 / 5 45 49 21
Fax: 0 23 84 / 50 13 07
g.kuehn@rijkzwaan.de

Eike Harneit
21357 Barum
Mobil: 01 51 / 28 05 56 04
Fax: 0 23 84 / 50 13 37
e.harneit@rijkzwaan.de

Annegret Krinke
14959 Trebbin-Blankensee
Tel.: 03 37 31 / 3 16 97
Mobil: 01 71 / 7 78 52 28
Fax: 03 37 31 / 3 16 98
a.krinke@rijkzwaan.de

Martin Schrörs
41334 Nettetal
Mobil: 01 75 / 2 68 86 91
Fax: 0 23 84 / 501-320
m.schroers@rijkzwaan.de

Stephan Marz
87772 Pfaffenhausen
Mobil: 01 51 / 12 10 32 69
Fax: 0 23 84 / 50 13 02
s.marz@rijkzwaan.de

Jürgen Parschau
53902 Bad Münstereifel
Mobil: 01 75 / 2 62 83 60
Fax: 0 23 84 / 50 13 14
j.parschau@rijkzwaan.de

Sabine Zehren-Emetlioglu
67157 Wachenheim a. d. Weinstraße
Mobil: 01 71 / 9 91 34 72
Fax: 0 23 84 / 50 13 22
s.zehren@rijkzwaan.de

Guido Drexler
67346 Speyer
Mobil: 01 71 / 7 61 53 32
Fax: 0 23 84 / 50 13 06
g.drexler@rijkzwaan.de
Account Manager Jungpflanzenanzuchtbetriebe

Eckhard Schaal
73760 Ostfildern
Tel.: 07 11 / 34 55 90 41
Mobil: 01 70 / 8 59 02 20
Fax: 0 23 84 / 50 13 15
e.schaal@rijkzwaan.de

Thomas Wecklein
91785 Pleinfeld
Mobil: 0170 / 63 49 410
Fax: 0 23 84 / 50 13 36
t.wecklein@rijkzwaan.de

Product Development Manager

Hubert Müller
71672 Marbach
Tel.: +49 71 44 / 81 69 50
Mobil: +49 1 71 / 9 91 08 18
Fax: +49 23 84 / 50 13 05
h.mueller@rijkzwaan.de

Sales Manager Freilandgemüse

Lothar Korff
47839 Krefeld
Mobil: +49 1 70 / 8 55 13 23
Fax: +49 23 84 / 50 13 10
l.korff@rijkzwaan.de

Account Manager Retail

Jörg Werner
12489 Berlin
Tel.: +49 30 / 24 72 18 23
Mobil: +49 1 71 / 2 12 25 17
Fax: +49 23 84 / 50 13 01
j.werner@rijkzwaan.de

Andreas Müller
12489 Berlin
Tel.: +49 30 / 24 72 18 26
Mobil: +49 1 71 / 1 95 57 24
Fax: +49 30 / 24 72 18 25
a.mueller@rijkzwaan.de

Spezialbereich Industriegemüse

Friedel Peil
53919 Weilerswist
Mobil: +49 1 71 / 7 70 96 91
Fax: +49 23 84 / 50 13 19
f.peil@rijkzwaan.de
Schwerpunkt:
Möhren, Spinat

Dr. Gerald Krischke
84364 Bad Birnbach
Mobil: +49 1 75 / 9 35 73 70
Fax: +49 23 84 / 50 13 09
g.krischke@rijkzwaan.de
Schwerpunkt:
Einlegegurken, Kopfkohl

Produktberater: Schweiz

Stephan Marz
87772 Pfaffenhausen
Mobil: +49 1 51 / 12 10 32 69
Fax: +49 23 84 / 50 13 02
s.marz@rijkzwaan.de

Produktberater: Österreich

Konrad Bräuer
A-2301 Groß-Enzersdorf
Tel.: +43 22 49 / 2 82 15
Mobil: +43 6 64 / 3 58 40 86
Fax: +43 22 49 / 2 82 51
k.braeuer@rijkzwaan.de

David Pape
85737 Ismaning
Mobil: +49 1 60 / 6 09 39 81
Fax: +49 23 84 / 50 13 00
d.pape@rijkzwaan.de
Account Manager

Ihre Auftragsannahme in Welver

Andreas Kutta
Auftragsbearbeitung
Deutschland, Österreich
a.kutta@rijkzwaan.de
Tel.: +49 23 84 / 50 11 11

Andrei Reimer
Auftragsbearbeitung
Schweiz
a.reimer@rijkzwaan.de
Tel.: +49 23 84 / 50 11 45

Meike Oltmanns
Auftragsbearbeitung
Deutschland / Bio
m.oltmanns@rijkzwaan.de
Tel.: +49 23 84 / 50 11 48

Fax-Auftragsannahme:
+49 23 84 / 50 11 78

Für weitere Informationen zu unseren Resistenzen besuchen Sie unsere Website unter www.rijkzwaan.de, Produkte, Resistenzdefinitionen. Beschreibungen, Illustrationen, Anbauempfehlungen und andere Informationen gleich welcher Form von Rijk Zwaan, wie z. B. Haltbarkeitsangaben, Aussaat-, Pflanz- und Erntetermine, beruhen so exakt wie möglich auf Praxis- und Versuchserfahrungen. Wie auch immer, Rijk Zwaan lehnt in jedem Fall die Verantwortung für Schäden, die aus der Nutzung solcher Beschreibungen, Illustrationen, Anbauempfehlungen oder Informationen resultieren, ab. Der Käufer/Produzent ist selbst für eine fachgerechte Lagerung des Saatgutes verantwortlich und muss selbst entscheiden, ob Produkte und Anbauempfehlungen für den beabsichtigten Anbau unter lokalen Bedingungen geeignet sind. Die Produktabbildungen in Katalogen/Leaflets, im Internet oder anderen Veröffentlichungen zeigen den Sortentyp der jeweiligen Sorte und nicht die Sorte als solche. Diese Abbildungen geben keine Garantie, weder ausdrücklich noch implizit, auf die Ernteergebnisse.

RIJK ZWAAN

Rijk Zwaan Welver GmbH • Werler Str. 1 • D-59514 Welver • www.rijkzwaan.de