

SCHNE-FROST PRÄSENTIERT NEWCOMER AUF DER INTERCOOL

Schwäbischer Klassiker wurde neu erfunden

Eine Innovation für den Außerhausmarkt wird der niedersächsische Kartoffel-Spezialist vorstellen.

Mit den neuen „Kartoffelspätzle“ bringt die Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG, Lönningen, einen Klassiker der deutschen Küche in moderner, convenienter Interpretation. Der hohe Kartoffelanteil macht nach Meinung des Unternehmens die neuen Kartoffelspätzle zu einem echten Newcomer. „Ob als schmackhafte Beilage zum Saucengericht, als herzhafte Komponente in einer Spätzlepfanne oder als deftiges Hauptgericht mit Röstzwiebeln und Käse überbacken – die delikaten „Kartoffelnudeln“ sind vielseitig einsetzbar und geben jedem Gericht eine ganz besondere Note“, meint der Hersteller von hochwertigen tiefgekühlten Kartoffel- und Gemüsespezialitäten.

Neben einer hohen Standzeit bestechen die schwäbische Spezialität vor allem durch den besonders herzhaften Biss und eine strukturierte Oberfläche „wie hausgemacht“. Die Zubereitung gehe blitzschnell und sei variabel: „Neben Kombidämpfer und Backofen sind die neuen Kartoffelspätzle auch in Mikrowelle, Pfanne, Fritteuse oder Kochtopf zuzubereiten“, verspricht Schne-Frost. Verpackt sind die neuen Kartoffelspätzle in 1000 Gramm-Beuteln – „die optimale Befüllung für ein GN-Blech“, erklärt der Kartoffel-Hersteller. Lieferbar sei die Neuheit seit Juni 2010.



Kartoffelnudeln mit Gemüse: Die neuen Spätzle von Schne-Frost können flexibel regeneriert werden. Ein Beutel füllt genau ein Gastrom-Blech.

tk-reportSPECIAL

Intercool 2010

So früh im Jahr wie nie zuvor geht das Top-Ereignis der Tiefkühlbranche 2010 an den Start: Mit dem Termin vom 12. bis zum 15. September fällt die „Herbstmesse“ Intercool diesmal noch in den Spätsommer. Auch sonst wird einiges anders sein als sonst. Die großen Marken der Tiefkühltruhe haben sich fast vollständig von der Messe zurückgezogen, überlassen das Spielfeld dem Mittelstand, der sich somit über die ungeteilte Aufmerksamkeit der Entscheider aus Groß- und Einzelhandel und der Industrie

freuen kann. Dass diese trotz fehlender Giganten auf die Messe kommen werden, daran zweifeln die Veranstalter nicht. Mit rund 300 Ausstellern in den Tiefkühlhallen 12 und 13 und weiteren Tiefkühl-Anbietern auf der Intermeat zeigt sich in Düsseldorf, dass sich die Branche am Exodus der großen Marken nicht beteiligen will, dass sie Messen nach wie vor für ein geeignetes Mittel hält, Kontakte zu Kunden zu knüpfen oder zu festigen. Und sie wollen dabei keine Langeweile aufkommen lassen, sondern haben viel Neues, viel Trendiges dabei. Vieles davon stellen wir schon in diesem Intercool-Special vor, doch einige Firmen wollen ihre ganz starken Neuheiten noch geheim halten – bis zur nächsten tk-report Ausgabe direkt vor der Intercool oder sogar bis zur Messe selbst. Groß ist heutzutage die Gefahr, dass Kollegen sich durch gute Ideen inspirieren lassen und dann schon auf der Messe „ich auch“ rufen. Deutlich werden auf den nächsten Seiten aber schon die starken Messetrends: Regionales und Bekanntes ist im Kommen. Snacking wird groß geschrieben, hohe Qualitäten und kleine Produkte sind gefragt. Über all dem bleibt Nachhaltigkeit der Megatrend – und sie wird von der Messe mit einem breiten Rahmenprogramm und einer Sonderschau thematisiert. Allein das ist schon eine Reise nach Düsseldorf wert, meinen Ruth Conin und Jörg Rüdiger

