

klock.twee⁹

Aktuelles vom Großmarkt Bremen *das frische centrum*



Umgestaltung der Blumenmarkthalle

Topfazaleen aus Expertensicht

Von Koriander bis Nashi

Spezialitäten von Alborz

**Sonntag, 8. März 2009 – 8.00 bis 14.00 Uhr: Bremer Frühjahrsbörse
auf dem Großmarkt mit neuem großen Angebot**

Profil zeigen ...

Seit vielen Wochen kann man kaum die Zeitung aufschlagen, ohne von der so genannten „Krise“ der Weltwirtschaft zu lesen. Abgesehen davon, dass auch die Experten unsicher sind, wohin die Reise am Ende tatsächlich gehen wird, sind wir sicherlich gut beraten, wenn wir uns davon nicht verrückt machen lassen. Gerade für Betriebe der Grünen Branche gibt es Grund, zumindest vorsichtig optimistisch in die Zukunft zu blicken. Schon in der Vergangenheit hat sich gezeigt, dass in schwierigeren Zeiten eher auf große Investitionen wie Haus- oder Autokauf verzichtet wird, als auf die kleinen Dinge des Lebens. „My home is my castle“ – das gilt nun erst recht. Der Blumenstrauß in der Stube, hübsche Dekoartikel und Pflanzen für Balkon oder Garten gehören für viele einfach dazu, um sich zu Hause wohlfühlen und die Sorgen der Welt

für ein paar Stunden zu vergessen. Diese Menschen sind und bleiben treue Kunden. Wer sie gewinnen will, muss heute allerdings Profil zeigen: durch kompetente Beratung, freundlichen Service, ein klar strukturiertes Sortiment und eine entsprechende Präsentation der Qualitätsware. Genau das unterscheidet ein echtes Fachgeschäft vom „Kraut-und-Rüben“-Angebot vieler Billig-Diskonter. Der Großmarkt Bremen unterstützt Sie dabei. Durch die Umgestaltung der Blumenmarkthalle profitieren Sie jetzt von einer noch größeren Angebotsvielfalt. Überzeugen Sie sich davon und starten Sie mit uns in eine gute Saison!



Dipl.-Ing. Uwe Kluge
Geschäftsführer, Großmarkt Bremen GmbH



Blumengroßmarkt aktuell

100 Prozent Auslastung – maximale Vielfalt

Zum Jahresstart 2009 hat sich eine ganze Menge getan. Drei Anbieter sind mit ihrem Unternehmen innerhalb der Blumenmarkthalle umgezogen und haben ihr Angebot dabei zum Teil erheblich vergrößert. Nach der damit verbundenen Umgestaltung präsentiert sich die Halle mit einem noch attraktiveren Gesicht. Durch die baulichen Veränderungen wird jetzt jeder Winkel der Halle sinnvoll genutzt. Damit verzeichnet der Blumengroßmarkt erstmals eine hundertprozentige räumliche Auslastung. Das erweiterte Warenangebot bietet Ihnen eine größere Vielfalt an Schnittblumen, Pflanzen, Dekoartikeln und Zubehör. Und im Gegensatz zum Einkauf „am Wagen“ können Sie Waren und Preise verschiedener Anbieter miteinander vergleichen.

Donnerstags auch Abendverkauf

Darüber hinaus werden Sie in Zukunft mehr Zeit haben, dieses Angebot zu nutzen. Denn die Planungen sehen vor, dass einige Großhändler zusätzlich zu den bisherigen Geschäftszeiten donnerstags einen Abendverkauf in der Zeit von 18.00 bis 20.30 Uhr durchführen. Das ist ideal für alle, die den Morgen für andere Arbeiten nutzen wollen oder um sich rechtzeitig zum Wochenende mit zusätzlicher Ware einzudecken. Last but not least werden Sie zum Frühjahr auch wieder Saisonanbieter auf dem Außengelände finden, die das Angebot mit ihrem Sortiment bereichern.

Was sich durch den Umbau im einzelnen verändert hat, zeigen die Statements der umgezogenen Unternehmen.

„Mit unserem Umzug haben wir die gewünschte Umgestaltung der Halle überhaupt erst möglich gemacht,“ so Britta Brand-Kubitza von Uniflora. „Gleichzeitig profitieren wir aber auch von unserem neuen Stand. Er ist etwas größer, so dass wir unser Sortiment in noch mehr Vielfalt präsentieren können. Die Helligkeit dieses Standes schafft außerdem ein angenehmes Ambiente.“

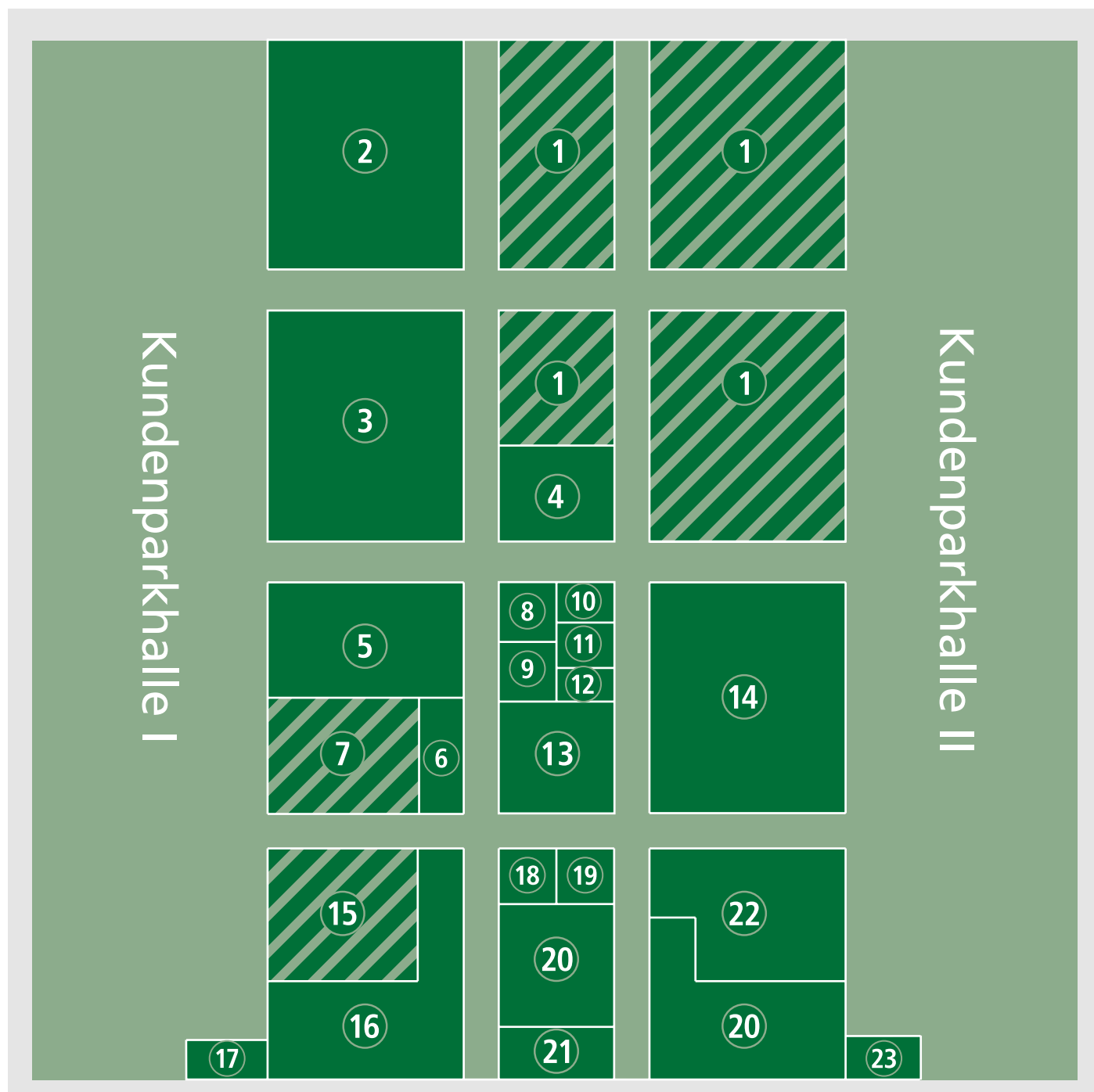
Jürgen Wessels vom Gartenbaubedarf-Großhandel Gustav Wessels sieht ebenfalls Vorteile: „Unser neuer Stand ist nicht nur heller und übersichtlicher. Er liegt vor allem auch zentraler und näher an den Erzeugern und Floristen. Kunden müssen nach dem Pflanzenkauf jetzt nur ‚eine Tür weiter‘, um

bei Bedarf auch ergänzende Töpfe, Schalen, Erden oder Düngemittel einzukaufen.“ Die umfassendste Erweiterung verzeichnet der Blumenhandel von Dirk Schröder. „Im Rahmen der Umgestaltung haben wir unsere Warenpräsentation deutlich vergrößert,“ so Schröder. „Statt 250m² stehen uns nun 900m² zur Verfügung. So konnten wir das Schnittblumenangebot um Bedarfs- und Topfartikel aller Art ergänzen. Vor diesem Hintergrund haben wir unsere Öffnungszeiten bis 14.00 Uhr verlängert und beteiligen uns auch am Donnerstagabendverkauf. Für unsere Kunden bedeutet das mehr Angebot und Service. Um das zu gewährleisten, haben wir insgesamt fünf neue Arbeitsplätze geschaffen.“



Mit der aktuellen Umgestaltung ist die Produktvielfalt noch einmal deutlich gewachsen.

Die umgestaltete Blumengroßmarkthalle im Überblick



Blumengroßmarkthalle

- | | | |
|--|--|--|
| ① Schröder, Dirk Blumenhandel | ⑩ Lemmermann, Hans-Dieter,
Inh. Jens Lemmermann | ⑰ Wurthmann, Johann,
Inh. Uwe Wurthmann |
| ② Heinrich Vosteen Im- und Export GmbH | ⑪ Wolf, Lutz | ⑱ Bremer, Thomas |
| ③ Hermann + Stefan Schleper OHG | ⑫ Balsam, Ralf | ⑲ Coldewey, Manfred |
| ④ Piechnik, Walter Blumengroßhandel | ⑬ Plate, Fritz, Inh. A. Plate | ⑳ Grimm, Andre Grüngroßhandel |
| ⑤ Hans Truffel GmbH | ⑭ H.B.I. Blumen-Import GmbH | ㉑ Dohm, Leo, Inh. Peter Dohm |
| ⑥ Rosen Flügger, Inh. Sandra Heinken | ⑮ Uniflora Fritz Tempelhof GmbH | ㉒ van Spronsen, Gerben |
| ⑦ Gustav Wessels GmbH & Co KG | ⑯ Beilken, Hans-Ludwig | ㉓ Wolters Baumschulen |
| ⑧ Reuter, Adalbert, Inh. Helmut Reuter | | |
| ⑨ Westermann, V. | | |

Freude schenken mit Azaleen

In der April-Ausgabe des letzten Jahres haben wir ausführlich über Rhododendron für das Freiland berichtet. Als Ergänzung dazu bieten wir Ihnen in dieser klock.twee Fachinformationen zu den Topfazaleen. Den folgenden Artikel hat die Expertin Uta Krüger von der Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau in Bad Zwischenahn (Landwirtschaftskammer Niedersachsen) für Sie zusammengestellt:

„Zu der Pflanzenfamilie der Heidekrautgewächse (Ericaceen) gehört auch die Gattung Rhododendron. Neben den vielen Wildarten und zahlreichen anerkannten Züchtungen für das Freiland gehören auch die nicht winterharten Topfazaleen (*Rhododendron simsii*) dazu. Das Farbspektrum umfasst bis auf die Farbe gelb alle Farben mit ihren verschiedenen Abstufungen. Auch zweifarbige Blüten in vielen Farbvariationen sind vertreten. Die Hauptblütezeit dieser leicht verholzenden Zimmerpflanze



Bei qualitativ hochwertiger Ware zeigen mindestens 50 % der Blütenknospen Farbe.



Zu knospige und/oder ungleichmäßige Ware blüht schlecht auf und bringt dem Kunden wenig Freude.



Durch Abwechslung im Sortiment werden Kaufanreize geschaffen. Das Foto zeigt die neue Sorte ‚Angelina‘ mit stark gefüllten, kamelienähnlichen Blüten.

beginnt im September und endet in der Regel im März/April. Das größte Angebot bezüglich der Sorten- und Farbvielfalt und der Blütengröße fällt jedoch in die Wintermonate Dezember bis März. Durch Abwechslung im Sortiment, insbesondere bei der Blütenfarbe und -form, werden Kaufanreize gesetzt. Bei guter Pflege blühen Topfazaleen bis zu acht Wochen. Die Azalee ist eine anspruchslose Zimmerpflanze, wenn einige Tipps beim Einkauf und der Pflege beachtet werden:

Eine gute Qualitätspflanze erkennt man an einem einwandfreien, gesunden und dunkelgrünen Laub. Über dem Laub stehen zahlreiche kräftige und dicke Knospen, wobei mindestens 50% der vorhandenen Knospen Farbe zeigen sollten. Auch dürfen schon einige wenige Blüten ganz geöffnet sein. Pflanzen mit schwachen und überwiegend grünen Knospen kommen in der Regel kaum zur Blüte. Topfazaleen vertragen ohne Schaden auch größere Temperatur- und Luftfeuchteunterschiede. Sie gedeihen sowohl auf Fensterbänken über Heizkörpern, als auch an einem hellen Standort im Zimmer. Auch können sie bedenkenlos mit Leitungswasser gegossen werden, wobei es keine Rolle spielt, ob dies von oben oder von unten im Untersetzer oder per Tauchbad geschieht. Wichtig für einen gleichmäßigen Blütenflor ist eine ausreichende Wasserversorgung, d. h. der Wurzelballen sollte stets gut feucht gehalten werden, ohne dabei im Wasser zu stehen. Eine Düngung während der Blütezeit ist nicht notwendig.“

Ideen fürs Fest-Bankett

Für opulente Büffets, große Banketts und andere Festveranstaltungen sind Kunden immer wieder auf der Suche nach dem ganz besonderen floralen Schmuck. Wie Sie ein prachtvolles Gesteck in repräsentativer Größe als Auftragsarbeit fertigen können, zeigt Ihnen diese Idee von Uniflora. Das Gesteck zeichnet sich aus durch eine virtuose Verwendung von exotischem Material, Früchten und Schnittgrün. Für diese Idee wurde mit Dekodraht eingearbeitet:



- » Teneriffa Strelizien
- » Australisches Steelgras
- » Galax-Blätter aus den USA
- » Italienische Palmenrinde
- » Persischer Pfeffer
- » Monsterablätter
- » Spanish Moos (USA)
- » Persische Liane
- » Italienische Euphorbie
- » Heidelbeere
- » Plumosus primetta
- » Plattenmoos

Diese Produkte sind bei Uniflora erhältlich.



Die verschiedenen Strukturen der verwendeten Naturmaterialien machen das Gesteck zu einem einzigartigen Blickfänger

Bremer Frühlingbörse auf dem Großmarkt

Neuer Marktplatz für die Blumenbranche

Auf dem Großmarkt Bremen entsteht ein neuer Marktplatz für die Blumenbranche: Rechtzeitig zu Frühlingsbeginn wird mit der Bremer Frühlingbörse eine zusätzliche Einkaufsmöglichkeit für Sie geschaffen. Ergänzend zu dem vorhandenen breiten Angebot präsentieren zahlreiche Anbieter Bedarfsartikel und Pflanzen für Betriebe in der floristischen und gärtnerischen Branche.

Gärtnerische Unternehmer kennen den Veranstaltungstermin bereits aus der Vergangenheit. In den letzten 30 Jahren fand am 2. Sonntag im März regelmäßig der Nordwestdeutsche Jungpflanzentag statt. Auch dieses Angebot ist nunmehr in die neue Frühlingbörse integriert. Anbieter von Sämlingen, Jungpflanzen und Rohware offerieren die gesamte Palette für Beet- und Balkonpflanzenproduzenten zu günstigen Preisen.

Nahezu komplett präsentiert sich auch die Blumenmarkthalle. Neben dem frühjahrs-

üblichen Angebot präsentieren die Anbieter hier eine Reihe besonderer Pflanzen, Schnittblumen und Gehölze. Damit wird Ihnen die Möglichkeit gegeben, sich vom branchenfremden Handel abzuheben und das eigene Profil zu schärfen.

Die Bremer Frühlingbörse findet statt am Sonntag, dem 8. März 2009, von 08.00 bis 14.00 Uhr.

Alle Fachkunden sind herzlich eingeladen! Sofern sie über keinen Einlassausweis des Großmarktes verfügen, wenden Sie sich an den Veranstalter der Messe:

Nordwestdeutscher Gartenbauverband (NGV) e. V.

Johann-Neudörffer-Str. 2, 28355 Bremen

Tel.: 04 21 / 53 64 10

Fax: 04 21 / 55 21 82

E-Mail: NGV@hdgbremen.de

Als Ansprechpartner steht Ihnen Herr Joachim Meyer-Rehberg gerne zur Verfügung.

Großmarkt persönlich

Rena Morgenstern



Personalwechsel bei den Marktmeisterinnen: Ulrike Gasse (auf dem Foto links) verlässt den Großmarkt nach viereinhalbjähriger erfolgreicher Tätigkeit. Für sie kommt Rena Morgenstern, die vorher bundesweit im Veranstaltungsbereich aktiv war, u.a. für Musicals. Ihr neues Aufgabengebiet als Marktmeisterin umfasst die Betreuung der Wochenmärkte in Bremen-Nord, Walle, Gröpelingen und Huchting sowie die Bauernmärkte in der Slevogtstraße und Fangturm (Faulenquartier).

Telefon: (0421) 53682 14

Mobil: (01 72) 4275856

VOSTEEN
FLORALES AMBIENTE MIT STIL

**Einladung
März 2009**

**Creativ Hausmesse „Ostern und Garten“
Sonntag, 1. März 2009 10.00 - 19.00 Uhr**

Im C+C Abholmarkt, Hamburger Weg 14-21, 27751 Delmenhorst

Es demonstriert für Sie:
Silvia Ludewig-Zwitters - Inhaberin des Blumenhauses „Rosmarin“ in Jever. Sie zeigt Ihnen robuste Schönheiten in Blüte und Form.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Heinrich Vosteen · Im- und Export GmbH
Hamburger Weg 14 - 21 · 27751 Delmenhorst
Telefon: 04221 / 1261 - 0 · Fax: 04221 / 1261 - 62
E-Mail: verkauf@vosteen.de · www.vosteen.de

Fruchthaus Hulsberg

Obst · Gemüse · Südfrüchte · Exoten

Großhandel/Import

Gastronomie - Frischdienst

Großmarkt Bremen
Spezialitätenhalle
Eingang 9
Verkauf von 3.30 - 14.00 Uhr

Tel.: 04 21-4 27 66-0

Fax: 04 21-4 27 66-10

Mobil: 01 71-800 2000

Internet: www.fruchthaus-hulsberg.com

Fruchthaus Hulsberg · Am Waller Freihafen 1 · 28217 Bremen



Blumen Basar

Woltmershauser Straße 362, 28197 Bremen
und auf dem Blumenmarkt Bremen (Unser Lieben Frauen Kirchhof)



Blumen Basar ist ein familiengeführter Betrieb. Darin ähnelt er vielen anderen Floristikunternehmen. Und doch ist die Geschichte dieses Hauses eine ganz andere. Sie ist nicht wie so oft aus einem hier über viele Generationen verwurzelten landwirtschaftlichen Betrieb hervorgegangen. Sie beginnt vielmehr damit, dass ein kroatischer Auswanderer in Bremen sein Glück sucht und gefunden hat. 1963 war es, als Josip Basar den ersten kleinen aber entscheidenden Schritt wagt. Er macht sich einfach selbstständig – mit einigen Eimern Blumen, die er auf dem Blumenmarkt Unser Lieben Frauen Kirchhof den Bremerinnen und Bremern anpreist. Lange lässt der Erfolg nicht auf sich warten. Schon zwei Jahre später sind die Eimer vergessen. Er kann jetzt bereits einen richtigen Verkaufswagen sein Eigen nennen und wird von ersten Auslieferverkäuferinnen unterstützt. Zum Blumeneinkauf führt ihn der Weg sogar bis nach Straelen zur holländischen Grenze. Erfolgsrezept: Freundlichkeit und Qualität. Als 1965 seine Ehefrau Danica aus Kroatien nachkommt, erweitern die beiden das Unternehmen, indem sie in einem kleinen Keller in Woltmershausen eine Art „Blumenladen“ eröffnen. Auch wenn es für sie mit der deutschen Sprache nicht so einfach

ist, überzeugen sie ihre Kunden schnell mit ihrer Freundlichkeit und der guten Qualität ihrer Ware. So dauert es nicht lange, bis das Paar in einen größeren Laden umziehen kann. Später kommen auch die beiden Söhne Nikola und Franjo nach Bremen, um gemeinsam mit ihrem Vater auf dem Blumenmarkt zu arbeiten. Am 1.1.1996 schließlich gründen sie eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts mit Josip, Franjo und Nikola Basar als Geschäftsführer. Das vielfältige Sortiment umfasst Sträuße aller Art, jahreszeitliche Tischdekorationen sowie Hochzeits- und Trauerfloristik.

In Woltmershausen hat man inzwischen den zweiten Umzug in ein größeres Geschäft hinter sich, in dem auch die Schwiegertochter Monika mitarbeitet. Als der Seniorchef 1999 einen Unfall erleidet, muss er sich leider aus dem Geschäft „ausklinken“. Zwei Jahre später geht auch seine Frau Danica in den wohlverdienten Ruhestand. Schwiegertochter Branka tritt in das Geschäft ein und kümmert sich seitdem um

Wichtige Stationen:

- » 1963 Josip Basar beginnt mit dem Blumenverkauf auf dem Blumenmarkt Unser Lieben Frauen Kirchhof
- » 1965 Anschaffung eines ersten Verkaufswagens
- » 1965 Josip Basars Frau Danica eröffnet in Woltmershausen einen Blumenladen
- » 1996 Gründung einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR) mit den Geschäftsführern Josip, Franjo und Nikola Basar
- » 2008 Tod des Seniorchefs – das Unternehmen wird von den Söhnen und Schwiegertöchtern fortgeführt

alle Büroangelegenheiten. Seit September 2007 ergänzt Enkeltochter Tanja das Familienunternehmen in der jetzt 3. Generation. Am 30. August 2008 stirbt der Seniorchef Josip Basar und wird in seiner Heimat Kroatien beerdigt. Söhne und Schwiegertöchter führen das Geschäft in seinem Sinne weiter – unterstützt vom engagierten Team der angestellten Floristinnen.



v.l.n.r. Franjo Basar, Yvonne Wendelken, Carla Kolodziejczyk, Tanja Tomic, Nikola Basar



vorne (v.l.n.r.): Branka Basar, Monika Basar, Brunhilde Asendorf
hinten (v.l.n.r.): Daniela El-Hadi, Corinna Woltemade, Nicole Bruns



Nashi

Die „Birne“ des Fernen Ostens

Auf deutschen Märkten ist die Nashi bereits in den 1960er Jahren zum ersten Mal aufgetaucht. Etabliert hat sich diese exotische Frucht jedoch erst in jüngerer Zeit. Vom Geschmack her ähnelt die Nashi unseren Birnen. Das ist kein Zufall, da die Nashi wie unsere heimischen Birnen zu den Rosengewächsen zählt. Das süßliche Fruchtfleisch der Nashi ist jedoch wesentlich fester und erinnert in dieser Hinsicht eher an einen Apfel. Die Heimat dieser Frucht ist der Ferne Osten. Kultiviert wird sie jedoch nicht nur in China, Japan, Taiwan und Korea, sondern auch in Neuseeland, Australien, Chile und den USA. Während sie auf den Ständen der Wochenmärkte noch selten zu finden ist, wird sie von Feinkost- und Fruchtfachgeschäften regelmäßig angeboten. Die Schale lässt sich mitessen. Vorsichtig geschält schmecken sie jedoch noch saftiger und süßer. Mit bis zu 3 Wochen hat die Nashi eine lange Haltbarkeitsdauer. Sie eignet sich nicht nur als Frischobst, sondern auch für Konfitüren und Süßpeisen.

Gemüse aktuell

Meerrettich – der Scharfmacher

Scharf ist er, der Meerrettich. Das weiß jeder, der die frische Wurzel schon einmal geschnitten oder gerieben hat. Da kann der stechende Geruch leicht zu Tränen rühren, weshalb Profis die Küchenreibe auch am liebsten bei geöffnetem Fenster ansetzen. Diese beißende Eigenschaft tut der Beliebtheit des Meerrettichs jedoch keinen Abbruch. In vielen Rezepten insbesondere der süddeutschen Küche ist er nicht wegzudenken, z. B. beim berühmten Tafelspitz. Der Meerrettich ist eine bis zu 1,20 m groß werdende Staude. Genossen werden jedoch nur die unterirdischen Wurzeln, die bis zu 40 cm lang werden können. Über die Herkunft des Namens ist man sich nicht ganz im Klaren. Der Botaniker Heinrich Marzell ist der Ansicht, dass der Name soviel bedeutet wie „der über das Meer gekommene Rettich“. Und in der Tat ist die Staude häufig an Meeresküsten zu finden. Ursprünglich stammt die Staude aus Ost- und Südeuropa. Heute wird sie auch in weiten Teilen Deutschlands kultiviert, zu den wichtigsten Zentren zählen der Spreewald sowie Baden und Franken.



Meerrettich-Cremesuppe

60 g frischer Meerrettich
80 g Butter
4 Toastbrotsscheiben
1–2 EL Mehl
1/2 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne
1 Bund Schnittlauch
Zitronensaft
Weißwein
Salz

Die Toastbrotsscheiben von der Kruste befreien und würfeln; in einer erhitzten Pfanne mit 40g Butter goldbraun werden lassen und zur Seite stellen; den gewaschenen und geschälten Meerrettich fein reiben; die restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl kurz darin anschwitzen und die Fleischbrühe unter Rühren hinzugeben; die entstandene Suppe rund 10 Minuten kochen; anschließend die Sahne hinzufügen und die Suppe mit dem geriebenen Meerrettich, ein wenig Zitronensaft, einem Spritzer trockenem Weißwein und Salz nach Gusto würzen; zum Abschluss den Schnittlauch fein schneiden und mit den gerösteten Brotwürfeln auf die Suppe geben.

Kräuter

Koriander – ein uraltes Gewürz

Koriander zählt zu den Kräutern, die schon in uralter Zeit von den Menschen genutzt wurden. In Zeiten Kleopatras bekämpften die Ägypter damit Magen- und Darmleiden. Das eigentliche Herkunftsgebiet liegt zwischen Nordafrika und Asien. Aufgrund seiner vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten hat der Koriander jedoch einen Siegeszug in die ganze Welt angetreten. In vielen tropischen und subtropischen Ländern zählt er zu den wichtigsten Gewürzen. Auch frisch wird er in vielen Nationalküchen verwendet. So ist z.B. die mexikanische Küche ohne Koriander gar nicht denkbar. Bei uns wird er vor allem als "Wintergewürz" für Brot, Lebkuchen und Spekulatius benötigt. Auch frischer Koriander wird jedoch immer häufiger verwendet, u. a. in Salaten und Suppen.



Alborz Gastroservice – Spezialitäten aus aller Welt

Bremen ist das Zuhause für Menschen aus vielen unterschiedlichen Nationen. Italiener, Griechen, Türken, Spanier, Russischstämmige und Einwanderer aus anderen europäischen Ländern und fernen Kontinenten fühlen sich in der Hansestadt genauso wohl wie die hier Geborenen. Als Dr. Amir Ghaffari 1995 nach mehrjähriger Erfahrung in seiner Branche die Alborz Lebensmittel Import-Export GmbH gründete, erwies sich dieser multikulturelle Hintergrund Bremens schnell als Standortvorteil für den Verkauf internationaler Spezialitäten. Zum einen wünschten sich die ausländischen Mitbürger frische Lebensmittel aus ihren Heimatländern. Zum anderen hatte sich auch der Geschmack der Einheimischen längst gewandelt. Pizza, Gyros, Döner & Co standen immer höher im Kurs. Heute ist es für viele selbstverständlich, vom Wochenmarkt neben Kartoffeln und Äpfeln auch Oliven und Schafskäse mit nach Hause zu bringen. Dr. Amir Ghaffari und sein Team haben darauf frühzeitig reagiert. Wurden die Waren zu Beginn nur aus dem Iran importiert,



spürte das Unternehmen rasch die steigende Nachfrage nach Produkten auch aus anderen Ländern. So wurde das Sortiment Schritt für Schritt erweitert. Heute bietet der Alborz Gastroservice auf dem Großmarkt Bremen seinen Kunden aus Gastronomie, Einzel- und Fachhandel eine überwältigende Vielfalt an Spezialitäten. Dazu zählen Fleisch- und Fischprodukte, frisches Gemüse und Obst, getrocknete Früchte, Oliven, Gewürze, Molkereiprodukte, Reis, Teigwaren, Mehle, Tiefkühlware, Tee & Kaffee, Weine, Öle und Fette, kulinarische Genüsse aus der Konserve und andere Convenience-Produkte. Die Ware des Unternehmens wird heute aus vielen Ländern direkt importiert, dazu gehören u.a. Griechenland, Italien, Spanien, Holland und Pakistan.

Italienische Weine im Direktimport

Eine ganze Reihe der Spezialitäten wird exklusiv vertrieben. So ist der Alborz Gastroservice z. B. der einzige Anbieter in Bremen, der bestimmte italienische Weine im Programm hat. Per Direktimport erreichen das Unternehmen u. a. die Weißweine von Riva D'oro (Pinot Grigio und Soave) sowie der beliebte Lambrusco dell'Emilia von Medici. Mit diesen und vielen anderen interessanten Angeboten ist man nicht nur bei Spezialitätenhändlern, sondern auch bei Restaurants in Bremen und umzu zu einer attraktiven Adresse geworden. Für den täglichen Lieferservice verfügt der Betrieb über vier moderne Transporter.

In welcher Form auch immer Spezialitäten zu Ihrem Geschäft gehören: Dr. Amir Ghaffari und sein achtköpfiges Team beraten Sie gerne.



Termine

» 08. März 2009 **Bremer Frühjahrsbörse** auf dem Großmarkt
(8.00 - 14.00 Uhr)

Qualität vom Großmarkt!

UNIVEG Bremen
Am Winterhafen 5 · 28217 Bremen
+49 421 53 73-0 · www.univeg.de

Naturkost Kontor Bremen
Ihr Frische-Lieferant

- » komplettes Angebot aus kontrolliert biologischer Erzeugung
- » Obst und Gemüse, Milchprodukte, Käse, Getränke u.v.m.

Telefon (04 21) 53 79 77

Impressum

klock.twee
Kundenzeitschrift der Großmarkt Bremen GmbH

Herausgeber
Großmarkt Bremen GmbH
Geschäftsführer: Uwe Kluge, (V. i. S. d. P.)
Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen
Telefon (04 21) 5 36 82-0, Fax (04 21) 5 36 82-20
www.grossmarkt-bremen.de

Gestaltung, Konzeption
Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen

Fotos
Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen
Großmarkt Bremen GmbH

Redaktion
Roger Harders, text&konzept, Bremen

Druck
Schintz Druck, Bremen

Anregungen bitte an: redaktion@buero7.de

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Irrtümer vorbehalten.



Grossmarkt Bremen
das frische centrum