

Rund um den
Hering



GROSSMANN

lebe dein lecker

Der Hering

[*Clupea harengus*]



Als Schwarmtier bewegt sich der Hering in großen Gruppen wie ein silbern glänzender Teppich fort, was ihm den Beinamen „Silber der Meere“ verliehen hat.



Eine edle Auszeichnung für einen Fisch, der das Schicksal ganzer Imperien bestimmt hat: Zuerst wurde er von den Dänen gefangen, die durch ihn zu Reichtum gelangten. Und sogar Kriege zwischen Holland und England fanden seinetwegen statt.



Zugegeben – ein wenig beleidigt schaut der Hering schon drein. Grund dazu besteht eigentlich nicht, sieht man sich die beachtlichen Eckdaten des bis zu 45 cm langen Fisches an:



Er strotzt nur so vor den Vitaminen A, D und B12 sowie wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Mit stolzen 25 µg Vitamin D je 100 g deckt der Verzehr von Hering sogar den durchschnittlichen Tagesbedarf des Sonnenvitamins.



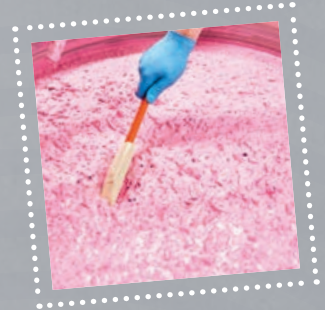
Heringe für Grossmann werden mit selektiven Fangmethoden gefangen. Durch das Fischen reiner Heringsschwärme entsteht dabei wenig Beifang.

Schonend und raffiniert

Unsere Verarbeitung

Grossmann-Produkte bauen auf vertrauensvoll ausgewählte Frischware überzeugender Lieferanten, zu denen durchweg der persönliche Kontakt besteht. Die Basis bildet ein hoher Qualitätsstandard, der sich auch durch die weitere Verarbeitung zieht.

Und da ist Handarbeit gefragt!



Besondere Cremigkeit erreichen wir durch manuelles Rühren unserer Heringssalate, die stets in nur **kleinen Chargen** hergestellt werden.

Auch das Abfüllen nehmen wir größtenteils händisch vor, wodurch wir sehr bewusst nah am Produkt arbeiten.

Die schonende Verarbeitung schmeckt man einfach, **sie macht unsere Heringssalate unverwechselbar.**



Umsatzplus ... mit Heringssalaten

- Fisch genießt eine **hohe Verbraucherakzeptanz**: Gesundheit, Wellness etc.
- Vielfältige Verzehranlässe und **einfachste Zubereitung**: Auf dem Frühstücksbuffet, auf Brot, zu Bratkartoffeln, als Vorspeise
- Ganzjährig **hohes Absatzpotential** und saisonbezogene Absatzschwerpunkte
- Fischprodukte sind ein Indikator für **Frischekompetenz** in der Bedientheke und am Buffet



Umsatz Heringssalate

2016

2017

2018

+ 10%
zu 2016

Quelle: Nielsen

Tipps für die Theke

- 1 Impulsplatzierung durch eine große Schale sorgt für mehr Abverkauf
- 2 Unterschiedliche Farbvarianten wirken verkaufsfördernd
- 3 Geben Sie Ideen für Verzehranlässe



Unser Erfolgsrezept

Unverwechselbar



Die Rohware ist das A & O eines jeden Heringssalates.

Deshalb ist der Einkauf eine besondere Herausforderung. Wir stehen stets in engem Kontakt zu unserem Lieferanten und suchen vor Ort die für uns relevanten Qualitäten aus.

Nach dem Fang wird die kostbare Heringsrohware **nach traditionellen Grossmann- und Drews-Rezepturen veredelt** und in „Happen“ geschnitten.

Gern verwenden wir extra große Stücke. Die tägliche Herausforderung ist, dass jedes Stück im Endprodukt seine ursprüngliche Optik behält:



Die **schonende Weiterverarbeitung** durch manuelles Rühren in kleinen Chargen und größtenteils Abfüllen von Hand erzeugt letztendlich einen **Heringssalat in absoluter Top-Qualität**: Die Heringsstücke haben einen **angenehmen zarten Biss** mit **unverfälschtem natürlichen Geschmack**.



Und natürlich macht der **hohe Heringsanteil** einen Grossmann Heringssalat so herrlich besonders im Geschmack; gerade das lieben und honorieren unsere Kunden.

**„Mein Lieblingssalat ist unser
Topseller „Husumer Küstenschmaus“.**

Den habe ich selbst entwickelt und er ist so typisch norddeutsch mit zwei Sorten Heringshappen, Nordseekrabben und reichlich frischen Kräutern. Schmeckt herrlich zu neuen Pellkartoffeln. “



Björn Säger
Betriebsleitung





Tipps für das Buffet



- 1 Unterschiedliche Farben sorgen für ein attraktives Buffetbild und machen Appetit (z. B. Kombination aus: Fischertopf mit Nordseekrabben, Curryhappen, Heringssalat „Limone“).
- 2 Heringssalate in Kombination mit Pell- oder Bratkartoffeln ergeben einfache, preisgünstige Mittagsgerichte. Ideal dafür sind Salate mit leichten Dressings wie der Husumer Küstenschmaus oder Hamburger Hafenhappen.
- 3 Heringe sind ein Muss zu jedem Katerfrühstück: Dabei muss es nicht immer der Rollmops sein. Probieren Sie einfach mal einen Salat mit Hering.

Stimmen unserer Kunden

Die saisonalen Zeiten, in denen der Gast nur Silvester und Neujahr Hering auf der Karte sucht, sind längst vorbei.



Zum derzeitigen Wellnessstrend passen die Salate optimal; gerade junge Gäste lieben Heringssalate und finden sie sogar cool. Heringssalate von Grossmann haben wir deshalb immer auf der Karte, gerade auch, weil sie sich so **vielfältig kombinieren** lassen.

Gerhard Loof, LOOFFischhaus, Husum

Wir stellen einige Salate selbst her, weil unsere Kunden es so erwarten. Als Fischhändler muss man Kompetenz beweisen und dazu gehört eine entsprechende Auswahl – und **kompromisslose Qualität**. Grossmann ist daher ein idealer Partner für uns, denn hier werden **Handwerk und Frische** noch großgeschrieben. Unsere Kunden lieben den Husumer Küstenschmaus, den wir oft in einer großen Aktionsschale extra bewerben.



Andreas Kalinowski, Fischspezialitäten Kalinowski

Unser Anspruch ist es, Topqualität zu bieten und immer **am Puls der Zeit zu sein**. Immer mehr unserer Kunden legen Wert auf natürliche Zutaten und nachhaltigen Fang (MSC), da spielt der Preis dann eine untergeordnete Rolle. Neben Klassikern wie Heringssalat in Dillcreme, wird gerade am Wochenende gern auch ein zweiter oder dritter mitgenommen. Das ist dann gern mal ein exotischer wie die Curry-Happen von Grossmann. Mit unseren regelmäßigen **Probieraktionen** können wir die meisten Kunden – die auf Genuss und Frische Wert legen – für neue Kreationen begeistern.

Kay Clausen vom Edeka Vierländer Markt Niko Clausen, Hamburg





Grossmann Feinkost GmbH

Liebigstraße 3 . 21465 Reinbek

Bestellannahme 040 . 727 75-191

Bestellfax 040 . 727 75-170

kundenservice@grossmann-feinkost.de

www.grossmann-feinkost.de

GROSSMANN

lebe dein lecker