

- » Begeistertes Publikum zum Tag der offenen Tür
- » Lange Nacht für den Adventsbedarf
- » Neue Abteilung für Hydrokultur
- » Von Avocado bis Kichererbse

# klock.twee

50 Jahre Großmarkt Bremen



1961–2011

Aktuelles vom Großmarkt Bremen – dem Frischezentrum im Nordwesten

Oktober 2011



Idee und Umsetzung: Blumen Manufaktur, Weyhe

» Do., 27. Oktober 2011, 18–22 Uhr:

**Lange Nacht mit Advent im Trend, Sonderverkauf und Kundenwettbewerb  
„Der geschmückte Adventskranz“!**



### Editorial Herzlichen Dank!

Auch wenn inzwischen längst wieder der Alltag eingezogen ist, denken wir

gerne an unsere große Jubiläumsveranstaltung zurück. Mehrere Zehntausend Menschen aus Bremen und umzu haben den Tag der offenen Tür genutzt, um den 50. Geburtstag des Großmarkts gemeinsam mit uns zu feiern und einen Ort kennen zu lernen, der ihnen ansonsten verschlossen bleibt. Dieser Erfolg beweist eindrucksvoll, wie fest der Großmarkt in der Hansestadt verankert ist und welche große Rolle Pflanzen, Obst, Gemüse und kulinarische Spezialitäten im Leben der Menschen spielen. Das überwältigende Interesse ist aber auch einem abwechslungsreichen Festprogramm zu verdanken, das ohne die tatkräftige Unterstützung vieler engagierter Firmen und Partner nicht mög-

lich gewesen wäre. Ich möchte deshalb dieses Vorwort gerne nutzen, um allen Beteiligten innerhalb und außerhalb des Großmarkts herzlich dafür zu danken! Dieser Einsatz hat sich gelohnt. Auch über den Tag hinaus. Denn viele, die sich von dem reichen Angebot haben faszinieren lassen, werden in Zukunft noch mehr Lust verspüren, in Blumen-geschäften, Gärtnereien oder auf den Wochenmärkten frische Qualitätsware zu kaufen.

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



50 Jahre Großmarkt am 11. September 2011

## Tag der offenen Tür wurde zum riesigen Publikumserfolg!

Wie viele Menschen es an diesem sonnigen Tag genau waren, kann niemand sagen. Locker geschätzt hätte man mit den Besuchern auch das Weserstadion ein- bis zweimal füllen können. Schon kurz nach 10 Uhr strömten die ersten auf das Areal, um den Sonntag mal ganz anders zu verbringen – an einem faszinierenden Ort, der ansonsten nur den Geschäftsleuten aus der Branche offen steht und gerade deshalb für viele eine besonde-

re Aura hat. Ob drinnen oder draußen: Überall fanden die zahlreichen Ausstellungen, Markt-, Informations- und Verzehrstände ein interessiertes Publikum. Speziell in den Hallen gab es mitunter kaum ein Durchkommen, so sehr lockten die Meere aus Blumen, Obst und Gemüse die Menschen. Man schaute gebannt auf die Kochvorführungen der „Genuss-Runde“, die floristischen Werke zur „Bronzenen Rose“ oder die histo-

rischen Fahrzeuge aus den 60er Jahren. Auch das Unterhaltungsprogramm wurde großartig angenommen. Während die Erwachsenen stimmungsvoller Live-musik lauschten, freuten sich die Kleineren über Malaktionen, Spielzelte oder Geschicklichkeitsparcours. Alles in allem war das ein sehr gelungener Geburtstag, an den wir mit der hier folgenden Foto-strecke gerne erinnern.





Über 400 Gäste kamen zum Sommerfest zusammen, um wieder ganz gemütlich ein paar stimmungsvolle Stunden miteinander zu verbringen

Rückblick auf das Sommerfest

## Heiße Rhythmen – kühle Drinks!

Um zeitlich nicht in zu große Nähe zum Tag der offenen Tür zu kommen, musste das Sommerfest dieses Jahr auf einen Termin in den Sommerferien gelegt werden. Dennoch fand die Veranstaltung großen Anklang. Mehr als 400 Gäste feierten bei heißen Rhythmen und kühlen Drinks bis in die Morgenstunden. Tropische Cocktails, leckere Speisen und die beliebte Beach-Dekoration verbreiteten eine sommerliche Atmosphäre und waren der perfekte Ausgleich für die diesmal etwas kühleren Außentemperaturen. Auch in der dritten Auflage zeigte sich wieder, dass unser Sommerfest für Großhändler und Kunden eine wunderbare Gelegenheit ist, den Geschäftsalltag hinter sich zu lassen und unbeschwerte Stunden miteinander zu genießen. Fortsetzung folgt ... 2012!

Do. 27. Oktober, von 18 bis 22 Uhr

## Lange Nacht mit Advent im Trend und Sonderverkauf

Fand „Advent im Trend“ in der Vergangenheit an einem Sonntagvormittag statt, hat sich der Großmarkt für dieses Jahr eine wichtige Änderung einfallen lassen. Erstmals wird eine Lange Nacht veranstaltet: Am Donnerstag, dem 27. Oktober 2011, wird die Blumenmarkthalle von 18 bis 22 Uhr für Sie geöffnet sein. Zahlreiche Gastaussteller präsentieren neue Ideen für die Adventszeit. Auch Ihre Großmarktpartner in der Blu-

menmarkthalle werden ein reichhaltiges Sortiment für Sie bereithalten. Für die floristische Demonstration konnten wir wieder das Blume und Raum Team der Floristmeisterin und Berufsschullehrerin Brigitte Feldkamp gewinnen. Freuen Sie sich auf viele praxisnahe adventliche Werkstücke!

### Kundenwettbewerb „Der geschmückte Adventskranz“: Mitmachen und Gutscheine bis 150 Euro gewinnen!

Ein weiterer Höhepunkt wird der Kundenwettbewerb „Der geschmückte Adventskranz“ sein. Zeigen Sie Ihre floristische Kreativität und fertigen Sie einen indivi-

duellen Adventskranz nach Ihren Vorstellungen! Wenn Sie teilnehmen möchten, geben Sie Ihren Kranz am 27. Oktober bis 18 Uhr am Stand der Firma Rosen Flügger ab. Zur Präsentation bringen Sie bitte eine passende Unterlage (Holzplatte o.ä.) und zwei gleichgroße Backsteine mit. Der Kranz sollte 40–50 cm groß sein und einem Verkaufspreis von ca. 80 Euro entsprechen. Nach einer Publikumsbewertung werden gegen 21 Uhr die ersten drei Plätze bekannt gegeben und mit Einkaufsgutscheinen im Wert von 150, 100 und 50 Euro honoriert. Der Adventskranz kann einen Tag später abgeholt werden. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!





**Naturkost Kontor Bremen**  
Ihr Frische-Lieferant

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

[www.naturkost-kontor.de](http://www.naturkost-kontor.de)  
Telefon (04 21) 53 79 770



Firma Schröder

## Die Anlaufstelle im Nordwesten für Hydrokultur

Seit dem 1. Mai 2011 hat die Firma Schröder ihre neue Hydrokulturabteilung komplett ausgebaut. Diese heute einzigartige Anlaufstelle für Hydrokultur im Nordwesten bietet dem Handel ein maßgeschneidertes Sortiment mit erstklassigem Service. Geleitet wird die Abteilung von Anja Alhaus, die seit rund 10 Jahren auf Hydrokultur spezialisiert ist und eine entsprechend große Erfahrung einbringt. Verkauft wird in erster Linie an Objektler, d.h. Einrichter für Büros, Krankenhäuser und andere Einrichtungen, aber auch an den Einzelhandel. Auf Kundenanfrage werden die gewünschten Solitärpflanzen oder Arrangements individuell vorbereitet. Von der Kleinpflanze bis zur Großpflanze kann innerhalb von 5 Tagen jeder Wunsch realisiert werden. Neben Standardpflanzen wie Draceae sind auch exotische Spezialitäten lieferbar. Die allermeisten Pflanzen stammen vom Niederrhein. Diese deutsche Qualitätsware wird durch

holländische Produkte ergänzt. Als Substrat wird hochwertiger gebrannter Ton in zwei Körnungen verwendet. Eine reiche Auswahl an passenden Gefäßen sowie Spezialdünger und Wasserstandsanzeiger runden das Angebot ab. Die Abteilung ist für Sie von Montag bis Freitag zwischen 3 und 14 Uhr zu erreichen: Tel. 04 21 / 89 82 17 - 23



Anja Alhaus – Expertin für Hydrokultur



**VOSTEEN**  
FLORALES AMBIENTE MIT STIL

Lange Nacht der Blumenhalle am Großmarkt  
Donnerstag, 27. Oktober 2011 bis 22.00 Uhr geöffnet

Großmarkt Bremen  
Am Waller Freihafen | 28217 Bremen

.....

**Verkaufsoffener Sonntag**  
30. Oktober 2011 11.00 - 17.00 Uhr  
06. November 2011 11.00 - 18.00 Uhr

Cash & Carry Abholmarkt  
Hamburger Weg 14 - 21 | 27751 Delmenhorst



Beratung | Showroom | Verkauf

Heinrich Vosteen Im- u. Export GmbH  
Hamburger Weg 14 - 21  
27751 Delmenhorst  
Telefon: 04221 / 12 61 - 0  
Fax: 04221 / 12 61 - 62  
E-Mail: [verkauf@vosteen.de](mailto:verkauf@vosteen.de)  
Homepage: [www.vosteen.de](http://www.vosteen.de)  
Online-Shop: [www.vosteen-shop.de](http://www.vosteen-shop.de)

## Großmarkt persönlich



### Helmut Timke

Seit Anfang des Jahres 2011 setzt Helmut Timke seine berufliche Kompetenz für den Großmarkt Bremen ein. Der 56-Jährige arbeitet nicht nur als Pförtner. Auch bei zahlreichen technischen Aufgaben ist sein Know-how gefragt. Dabei kann er auf langjährige Erfahrungen als Werkzeugmaschinenbauer zurückgreifen. Präzisionsarbeit steht bei ihm auch in der Freizeit auf dem Programm: Helmut Timke ist nämlich Sportleiter im Schützenverein „Freischütz Malsch“ der Gemeinde Stuhr.



**UNIVEG DEUTSCHLAND**

Qualität vom Großmarkt!



**UNIVEG Bremen**  
Am Winterhafen 5 · 28217 Bremen  
+49 421 53 73-0 · [www.univeg.de](http://www.univeg.de)



## Kunde im Porträt

# Blumen Manufaktur

Als Diana Christen 1996 die Meisterschule absolvierte, konnte sie noch nicht ahnen, dass sie einige Jahre später das turbulente Stadtleben gegen ein beschauliches Landleben tauschen würde. Bis 2003 arbeitete sie im elterlichen Betrieb in Bielefeld. Dann lernte sie ihren zukünftigen Ehemann kennen. Das Ergebnis dieser Liebe: ein Umzug nach Bremen-Weyhe. Ende 2007 startete sie dort die berufliche Selbstständigkeit. Das Paar bezog einen Resthof an der Melchiorshäuser Straße, der wie geschaffen war für ihre Idee einer „Blumen Manufaktur“. Nach einer aufwändigen Grundsanierung erstrahlte der Hof in neuem Glanz. Die alte Deele beherbergt den Laden. Auf 150 m<sup>2</sup> Grundfläche hat Diana Christen hier reichlich Platz, um ihr vielfältiges Sortiment attraktiv zu präsentieren. Die moderne Innengestaltung bildet dabei einen reizvollen Kontrast zum idyllischen Hofgebäude. Das großzügige Außenge-

lände ist ideal als Parkplatz und zusätzliche Verkaufsfläche. Und ein ehemaliger Stall ist das perfekte Lager.

### Floristik & Wohnkultur

Das Sortiment ist breit angelegt: Neben Schnittblumen, Pflanzen, floristischen Artikeln, Seidenblumen, Kerzen, Glas, Vasen und Gefäßen aller Art gehören dazu auch Wohn-Accessoires, wie z.B. Tische, Lampen, Stühle und Kissen. Abgerundet wird das kreative Spektrum durch Bilder der Künstlerin Karola Bösch und Schmuck der Designerin Christiane Gey. Die Serviceleistungen umfassen kreative Blumensträuße und Geschenkideen, dekorative Gefäßfüllungen, Hochzeits- und Trauerfloristik, florale Wohnraumberatung vor Ort sowie die wöchentliche Lieferung von Blumendekos. Zum engagierten Team zählen eine Ganztags- und eine Halbtagsfloristin. Tatkräftig unterstützt wird Diana Christen auch von ihrem Mann, der sich um die

Buchhaltung und viele andere Dinge kümmert. Wie gut die Blumen Manufaktur mit dem Ort vernetzt ist, zeigen die traditionellen Gemeinschaftsveranstaltungen. An den beiden Wochenenden vor dem 1. Advent verkauft der Arbeitskreis Weyhe der Kindernothilfe an der Blumen Manufaktur Glühwein, Würstchen und Kuchen. Der Erlös kommt bedürftigen Kindern in aller Welt zu Gute. Dem Großmarkt Bremen zollt Diana Christen ein dickes Lob: „Ich bin einfach dankbar, dass es den Großmarkt gibt. Es ist toll, dass das ganze floristische Sortiment für uns so nah greifbar ist. Und es ist nicht anonym. Im Gegenteil: Die Atmosphäre ist sehr persönlich. Man kennt sich und hat immer ein nettes Wort füreinander übrig.“

### Wichtige Stationen

- » **1987** Ausbildung von Diana Christen zur Floristin
- » **1996** Meisterschule
- » **Bis 2003** Mitarbeit im Betrieb der Eltern in Bielefeld
- » **2007** Umzug nach Bremen-Weyhe; Schritt in die Selbstständigkeit – Aufkauf, Sanierung und Umbau eines Resthofes zur Blumen Manufaktur

#### Mitarbeiter:

1 Vollzeitfloristin, 1 Halbtagsfloristin, (zusätzliche Unterstützung durch den Ehemann)

**Diana Christen**  
Blumen Manufaktur  
Melchiorshäuserstr. 50  
28844 Weyhe



Das Team v.l.n.r.: Sylvia Töbelmann, Diana Christen, Nina Konitzki



## Avocado

# Cremiger Fruchtgnuss

Rein äußerlich betrachtet, gehört die Avocado vielleicht nicht zu den attraktivsten Früchten. Dafür überzeugt sie durch innere Werte. Der kastanienartige Kern wird von cremigem Fruchtfleisch umhüllt, das durch nussartiges Aroma überzeugt. Damit der gewünschte Geschmack optimal zur Geltung kommt, sollte die Avocado jedoch möglichst vollreif genossen werden. Man erkennt diesen Reifezustand daran, dass sich die Avocado weich anfühlt und sich das Fruchtfleisch wie ein Brotaufstrich streichen lässt. Um zu verhindern, dass sich das Fruchtfleisch an der Luft unschön verfärbt, können die Schnittflächen einer aufgeschnittenen Avocado (wie bei Äpfeln) mit etwas Zitrone beträufelt werden. Man schneidet die Frucht der Länge nach auf und dreht die beiden Hälften vorsichtig gegeneinander, bis sie sich voneinander lösen. Der nicht essbare Kern wird entfernt. Der dadurch entstehende Hohlraum kann übrigens wunderbar für pikante Füllungen genutzt werden. Aufgrund des milden Geschmacks harmonieren Avocados mit vielen anderen Zutaten, so dass sie vielfältig in der Küche einzusetzen sind. Zahlreiche exotische Gerichte sind ohne die Frucht nicht denkbar, so z.B. die mexikanische Guacamole. Man kultiviert sie in nahezu allen tropischen und subtropischen Ländern, von wo die Avocados das ganze Jahr über importiert werden.

## Kichererbse

# Exotisches Multitalent

Aufgrund ihres Namens ist die Kichererbse für so manchen Küchenschertz gut. Dabei hat dieser Name mit dem Verb „kichern“ rein gar nichts zu tun. Der Begriff ist vielmehr vom lateinischen Wort „cicer“ abgeleitet,

was schlicht und ergreifend wiederum „Erbse“ bedeutet. Die „Erbsenerbse“ wurde auf dem Gebiet der heutigen Türkei schon vor mehr als 8.000 Jahren angebaut und hat sich seitdem im gesamten Mittelmeerraum sowie in Mexiko, Pakistan und Indien verbreitet. Auch bei uns wird die Kichererbse immer häufiger verwendet, was nicht zuletzt auf der zunehmenden Beliebtheit von Gerichten wie Falafel, Hummus oder Couscous zurückzuführen ist, die mit Kichererbsen hergestellt werden. Auch in einem Nationalgericht wie dem spanischen Eintopf „Cocido“ ist die exotische Erbse ein absolutes Muss. Kichererbsen sind auch fertig gekocht erhältlich. Meistens werden sie jedoch als rohe Samen gekauft, die dann kalt eingeweicht werden müssen, um sie anschließend zu verarbeiten. Da rohe Kichererbsen unverdauliche Giftstoffe enthalten, sollte das Einweichwasser grundsätzlich weggeschüttet und nicht zum Kochen verwendet werden. Die hier abgebildeten Kichererbsen sind auf dem Großmarkt bei der Efefirat Impex GmbH in verschiedenen Gebinden erhältlich.



### Rezept

# Krabben-Avocados

- 4 Avocados
- 1 Salatgurke
- 400g Nordseekrabben
- 400g Salatmayonnaise
- 2 fettarme Joghurts
- Dill
- Zitronensaft
- Pfeffer und Salz

Halbierte und entkernte Avocados mit etwas Zitronensaft beträufeln; Salatgurke schälen, Kerne auskratzen und die Gurke in kleine Würfel schneiden; Joghurt, Mayo und feingehackten Dill vermischen und mit etwas Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen; Gurkenstücke und Nordseekrabben hinzugeben; alles gut vermischen und die Füllung gleichmäßig auf die Avocadohälften verteilen; dieser frische Genuss harmoniert perfekt mit geröstetem Baguette. Guten Appetit!

**EFEFIRAT**  
ethnic & organic foods

Wir wissen die Ansprüche der Kunden sind hoch. In unserer mediterranen Produktwelt finden Sie immer eine erstklassige Qualität, die man schmeckt.

Efefirat Impex GmbH  
Am Waller Freihafen 1 • 28217 Bremen  
Tel.: 0421 534646 • Fax: 0421 535407

Auf dem Großmarkt zu Hause

## Nußbaum – ökologische Käsekultur in Bremen

„Der Dreiklang aus Genuss, Gesundheit und ökologischer Verantwortung ist auch für Biokäse das beste Verkaufsargument“, weiß Michael Nußbaum. Bereits in den 80er Jahren hat der Dipl.-Biologe erste Erfahrungen mit Milch und Milchprodukten aus ökologischer Landwirtschaft gesammelt. Er hat das Produktpotenzial erkannt und sich 1989 selbstständig gemacht. Nach einiger „Übungszeit“ auf den frühen Ökomärkten ist sein Unternehmen kontinuierlich gewachsen und zu einer ersten Adresse für ökologische Käsekultur in Bremen avanciert. Die Kompetenz kommt auch darin zum Ausdruck, dass Michael Nußbaum Mitglied der renommierten französischen Käsegilde von St. Uguzon ist. Neben rund 150 Biokäsesorten aus allen klassischen Käseregionen Europas umfasst das Sortiment auch Frischkäsekreationen (Eigenproduktion) aus regionalem Frischkäse mit frischen Bio-Kräutern vom Großmarkt. Warenfluss und Produktion sind von der EU Bio-Kontrolle zertifiziert. Verkauft wird u.a. auf den Wochenmärkten Domshof, Findorff und Lesum und den drei Bremer ÖkoMärkten. Bereits seit 1998 ist die Firma Nußbaum auf dem Großmarkt Bremen zu Hause. 2002 folgte der Umzug in die Überseestadt. „Hier stimmt die Infrastruktur. Wir profitieren von sehr guten Anlieferungs- und Entorgungsmöglichkeiten. Unsere Fahrzeuge finden Platz. Und das Areal wird rund



um die Uhr bewacht“, fasst Nußbaum die zentralen Vorteile zusammen. „Außerdem ist mit dem Naturkost Kontor ein weiteres Unternehmen aus der Biobranche vor Ort, das für uns ein kompetenter Lieferant im Frischebereich ist und mit dem wir im Käsebereich eng zusammenarbeiten. Dieser Know-how-Transfer bringt uns alle voran.“ Für die Reifung, Pflege und Lagerung der Käsespezialitäten wurde ein eigenes Käselager eingerichtet. Dort reift und lagert der Käse auf Holzregalen wie in den Reiferäumen der Käsereien. „Der Käse merkt gar nicht, dass er das Quartier gewechselt hat.“



„Backstage Cheese“ – Käse-Wissen aus erster Hand. Was heißt kontrolliert biologisch? Was haben Kuh und Klima mit dem Käse zu tun? Wie entsteht die Vielfalt? Wie kommt der Käse vom Käsekesel bis in den Verkaufswagen? Nicht nur für seine Kunden auf den Wochenmärkten spannende Fragen. Darum wird das Angebot zu einem Käseabend vor Ort, bei denen Michael Nußbaum sein Wissen weiter gibt, gerne von Gruppen angenommen. Auf Anfrage heißt es deshalb immer wieder Montag abends 19 Uhr für 2,5 Stunden: „Hinter den Kulissen des Käses“ – ein Abend weit mehr als eine Käseverkostung mit Wein. Ob Käseliebhaber oder Gastronom: Wer Käse schätzt und beruflich damit zu tun hat, wird von diesen unterhaltsamen Käse-„Seminaren“ wertvolle Anregungen mitnehmen.

**Kontakt: [www.nussbaum-kaese.de](http://www.nussbaum-kaese.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: 0171-800 2000

Internet: [www.fruchthaus-hulsberg.com](http://www.fruchthaus-hulsberg.com)



Fruchthaus Hulsberg, Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen

### Termine

» 27. Oktober 2011, 18–22 Uhr

**Lange Nacht in der Blumenmarkthalle mit Advent im Trend und Sonderverkauf**

» 24. November – 23. Dezember 2011

**Schlachte-Zauber**

### Impressum

klock.twee  
Kundenzeitschrift der  
Großmarkt Bremen GmbH



Großmarkt Bremen  
das frische centrum

#### 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](http://www.grossmarkt-bremen.de)

#### Gestaltung, Konzeption

Büro 7 visuelle Kommunikation, Bremen

#### Fotos

Büro 7, Großmarkt Bremen, Michael Nußbaum, Parrish

#### Redaktion

Roger Harders, text & konzept, Bremen

#### Druck

Druckhaus Hamburg, Bremen

**Anregungen bitte an: [redaktion@buero7.de](mailto:redaktion@buero7.de)**

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