



**FIEDLER**

**Geräucherte Forellenfilets, Doppelfilets mit Haut**  
– Stückgewicht ca. 150 g, vakuumverpackt – saftig, mit zartem Raucharoma  
72941  
Ktn. 1,4 kg (10 Stück) **Ktn. 21,80**  
(St. 2,18)

**Geräucherte Makrelenfilet-Happen,**  
Mischkarton 5-fach sortiert  
– Stückgewicht ca. 50 g – in den Sorten Natur, Paprika-Zwiebel „Fiesta“, Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch  
54250  
Ktn. 4 x 1,5 kg (4 x ca. 30 Stück) **kg 12,95**

**Geräucherter Schwarzer Heilbutt, in Scheiben**  
– Stückgewicht 800 - 1200 g, vakuumverpackt – kalt geräuchert, ohne Gräten  
54245  
Ktn. 10 Seiten **kg 27,95**

**Räucheraale**  
– Stückgewicht 400 - 600 g, vakuumverpackt – aus frischen Ostsee-Blankaalen in „Altonaer Öfen“ heiß geräuchert  
60165  
Ktn. 5 kg **kg 28,75**

**Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton**  
– Schale 1,5 kg – ein Sortiment bestehend aus Heilbutt, Butterfisch, Stremellachs und verschieden gewürzten Makrelenfilets  
54251  
Ktn. 6 kg (4 Schalen) **kg 17,95**

**Rezept**

Ein Rezept zu Räucherfisch mit Forellenkaviar-Sauce und Meerrettich finden Sie unter [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de) Magazin-Code S122.



**TK Räucherforellenfilets,**  
ohne Haut (Oncorhynchus mykiss)  
– Packung 500 g, vakuumverpackt – 7 - 8 feine Forellenfilets, mild geräuchert, auf Goldtray  
95613  
Ktn. 10 Packungen Pa. **5,78**



**TK Norwegischer Räucherlachs, ohne Haut, geschnitten**  
(Salmo salar)  
– Stückgewicht 900 - 1400 g – aus frischer norwegischer Rohware Salmo Salar hergestellt  
70540  
Ktn. 10 Seiten **kg 16,95**



**Premium Gravod Lachs, in Scheiben**  
– Stückgewicht 500 g – skandinavische Spezialität in Premium-Qualität, klassisch gereift, Minimum 72 Stunden mariniert, fein gekräutert, ohne Muskeldreieck  
86663  
Ktn. 1,5 kg (3 Seiten) Pa. **13,95**

**Premium Norwegischer Räucherlachs, geschnitten**  
– Stückgewicht 500 g – eine Premium-Qualität, fangfrisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen, klassisch geräuchert, ohne Muskeldreieck, ohne Silberhaut  
86662  
Ktn. 1,5 kg (3 Seiten) Pa. **13,95**



**Kaviar, Tobikko Orange**  
– Glas 90 g – absolutes Trendprodukt aus Japan. Der Rogen vom fliegenden Fisch nach einer traditionellen Rezeptur, mit Soja-Aroma  
52639  
Ktn. 6 Gläser **Gl. 5,90**

**Forellen Kaviar**  
– Dose 125 g – aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn. Vorwiegend aus Zuchten in Dänemark. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis  
56039  
Ds. 125 g **Ds. 7,95**



**Kaviar, Tobikko grün, „Wasabi“**  
– Glas 90 g – in Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in grün mit dem typisch scharfem Wasabi-Geschmack  
56042  
Ktn. 6 Gläser **Gl. 5,90**

**Kaviar, Ossetra Malossol**  
– Dose 10 g – vom Ossetra Stör aus Aquakultur. Aufgrund seines festen, großen und glänzenden Kornes sowie des nussigen Geschmacks ist es DER Kaviar der Spitzengastronomie. Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt  
56041  
Ds. 10 g **Ds. 12,75**



**Keta-Lachs Kaviar**  
– Dose 125 g – zarte Schale, ausdruckstarkes Aroma: der Softshell-Kaviar. Ein Naturprodukt ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe mit un-nachahmlich reinem Lachsaroma. Mit Crème fraîche ideal zu Blinis, Pellkartoffeln oder gebutterter Pasta  
54546  
Ds. 125 g **Ds. 8,95**

**Kaviar, Siberian Malossol**  
– Dose 10 g – vom sibirischen Stör aus Aquakultur, mit kleinerem festen Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem, fein-cremigem Geschmack. Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt  
56040  
Ds. 10 g **Ds. 9,50**



**Frische Blinis**  
– Stückgewicht 8 - 9 g – nur noch kurz in der Pfanne oder im Ofen aufbacken. Ideal zu Kaviar  
56037  
Ktn. 12 x 16 Stück **Ktn. 31,80**





**Bismarckheringe, mit Haut**  
 – Abtropfgewicht ca. 2000 g –  
 Heringsfilets mit Zwiebeln und Gewürzen mild-sauer eingelegt  
 74529  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x ca. 40 Stück) Sch. **13,95**

**Feine Gabelrollmöpfe**  
 – Abtropfgewicht ca. 1750 g –  
 süß-sauer eingelegte Heringsfilets, fein abgestimmt mit Zwiebeln und Gurkenstückchen  
 74527  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x ca. 50 Stück) Sch. **16,85**

**Heringsssalat, weiß**  
 – Fischeinwaage ca. 1050 g –  
 gewürfelte Heringsfilets mit weißer Bete, Gurken- und Zwiebelstücken, in einer Salatcreme fein mariniert  
 53996  
 Eimer 3 kg Ei. **11,95**

**Heringsssalat, rot**  
 – Fischeinwaage ca. 750 g –  
 gewürfelte Heringsfilets mit roter Bete, Apfel-, Gurken- und Zwiebelstücken, in einer Salatcreme fein mariniert  
 53995  
 Eimer 3 kg Ei. **10,95**



**TK Doppelmatjesfilets**  
 – Fischeinwaage 1000 g,  
 vakuumverpackt –  
 sehr mild gesalzene, holländische Matjesfilets, natur gereift im Fass, ohne Konservierungsstoffe, mit reichlich Omega-3-Fettsäuren  
 54240  
 Ktn. 6 x 1 kg  
 (6 x 10 Stück) Sch. **7,90**

**Tipp**  
 Ein Rezept zu grünes Matjesmus auf Walnusstalerln finden Sie unter [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de) Magazin-Code S123.

### TROIBER

**Thunfisch-Salat**  
 Thunfischstücke mit Paprikastreifen, grünen Olivenscheiben, Kapern und Zwiebelwürfeln in Pflanzenöl  
 66947  
 Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **9,90**

**Dillhappen**  
 – Fischeinwaage 675 g –  
 zarte Heringshappen mit Gurken, Zwiebeln und Dill in einer Joghurt-Salatcreme  
 63737  
 Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **7,50**

**Holländische Matjesfilets**  
 – Abtropfgewicht ca. 2000 g –  
 original holländische Matjesfilets, gesalzen, in Pflanzenöl eingelegt  
 54241  
 Eimer 3 kg  
 (ca. 30 - 36 Stück) Ei. **14,95**

**Heringsfilets, in Sauce nach „Hausfrauen-Art“**  
 – Fischeinwaage ca. 1250 g –  
 mit Zwiebeln und Äpfeln, in einer feinen Sahnesauce  
 66901  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x ca. 20 Stück) Sch. **14,95**



**Grillröllchen, in Zwiebelmarinade**  
 – Abtropfgewicht ca. 1750 g –  
 Bratheringe, zu Röllchen geformt und schonend gebraten, in mild-würziger Zwiebel-Marinade eingelegt  
 48807  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x ca. 85 Stück) Sch. **13,50**

**Feinste Matjesfilets „Nordische Art“**  
 – Abtropfgewicht ca. 2000 g –  
 zartes, leicht rosafarbenes Fleisch, mild gesalzen  
 48827  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x ca. 34 Stück) Sch. **16,99**



**Alaska Seelachs-scheiben, in Pflanzenöl**  
 – Abtropfgewicht 750 g –  
 mit Aalrauch gewürzt. Ideal zu Toast, Brot, Brötchen, auf Pizzen und Reibekuchen  
 85989  
 Ktn. 6 x 1 kg  
 Sch. **10,55**

**Alaska Seelachs-schnitzel, grob, in Pflanzenöl**  
 – Abtropfgewicht 600 g –  
 mit Aalrauch gewürzt. Ideal zu Toast, Brot, Brötchen, auf Pizzen und Reibekuchen  
 85990  
 Ktn. 12 x 1 kg  
 Sch. **6,45**

**Matjesfilets, in Öl**  
 – Abtropfgewicht ca. 2000 g –  
 gesalzene Matjesfilets, in Pflanzenöl eingelegt  
 86330  
 Eimer 3 kg  
 (ca. 40 - 45 Stück) Ei. **11,95**

**Brotheringsfilets, ohne Gräten**  
 – Abtropfgewicht 1750 g,  
 Stückgewicht ca. 58 g –  
 zarte, saftige gebratene Heringsfilets ohne Gräten. In einem süß-säuerlichen Sud mild-würzig abgeschmeckt  
 48810  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x ca. 30 Stück) Sch. **14,50**

**Bratheringe, ohne Gräten**  
 – Abtropfgewicht ca. 1750 g –  
 schonend gebraten und mild-würzig, süß-säuerlich eingelegt  
 48805  
 Ktn. 2 x 2,5 kg  
 (2 x 14 Stück) Sch. **13,95**





**Speisefett**

„Supreme“, halbflüssig  
Rapsöl mit Butteraroma, halbflüssig  
und vielseitig: Zum Abschmelzen,  
für Saucen, zum Backen und Braten.  
Ideal zum Braten von Fisch und  
überall dort einsetzbar, wo Butter  
verwendet wird

40780  
Eimer 10 Liter Ei. **24,90**

**Grande Cuisine,  
Pflanzenöl, halbflüssig**

mit Butteraroma, vielseitig verwendbar:  
Zum Abschmelzen, für Saucen,  
zum Backen und Braten. Überall dort  
einsetzbar, wo Butter verwendet wird

70510  
Ktn. 3 x 4 Liter Kan. **11,98**

**Sahne-Meerrettich**

mit einem hohen Anteil frischer  
Sahne und feinen Gewürzen tafelfertig  
zubereitet, ideal zu Lachs,  
Räucherfisch und Würstchen

92261  
Ktn. 6 x 720 ml Gl. **3,19**

92260  
Eimer 2,5 kg Ei. **9,98**



**Helle Sauce,**

instant 8392  
fein abgeschmeckte, cremig-weiße  
Sauce. Als Grundlage für viele  
Ableitungen oder zu Gemüse.

Ergibt 6 x 7,4 Liter  
80300  
Ktn. 6 x 900 g Ds. **7,95**

**Curry-Sauce,**

instant 0745  
mit milder Schärfe, ideal zu gekochtem  
oder gebratenem Fleisch-,  
Flügel- und Fischgerichten. Als  
Variationen mit Butter, Sahne,  
Früchten oder Fruchtpüree (Äpfel,  
Ananas, Banane) verfeinern.

Ergibt 2 x 25 Liter  
42101  
Ktn. 2 x 3 kg Btl. **37,74**  
(kg 12,58)



**Fischfond**

8111  
– 1 + 19 Konzentrat –  
zum Verfeinern von Suppen und  
Saucen

82769  
Ktn. 4 x 1 Liter Fl. **11,95**

**Hummerfond,**

flüssig 8113  
zum Verfeinern von Fonds, Brühen  
und Saucen oder als Basisfond

82771  
Ktn. 4 x 1 Liter Fl. **14,90**

**Fischsauce**

„Nantua“, „Gourmet-Qualität“  
7412  
cremig zartrosa, mit dem charakteristischen  
Geschmack von Krebsen

42312  
Ktn. 6 x 1 Liter Pa. **4,45**

**Zitronen-  
Buttersauce**

„Gourmet-Qualität“  
zitronenfrischer Geschmack mit  
einer harmonisch abgestimmten  
Butternote

51576 0580  
Ergibt 6 x 6 Liter

Ktn. 6 x 1 kg Ds. **19,95**

51575 0575  
Ergibt 2 x 18 Liter

Ktn. 2 x 3 kg kg **17,95**

**Fischsauce**

„Gourmet-Qualität“, instant  
0421  
harmonischer, feiner Fischgeschmack  
mit sehr cremiger Konsistenz. Ergibt 6 x 6 Liter

61176  
Ktn. 6 x 1 kg Ds. **17,75**



**TK Fischklößchen**

6405  
– Stückgewicht 40 g –  
Suppeneinlage mit 73 %  
Fischanteil

82187  
Ktn. 6 x 1 kg (6 x 25 Stück) Btl. **8,95**



**Royal Fischfond,**

pastös 5979  
heller Fond mit intensivem  
Geschmack.

Ergibt 4 x 8,8 Liter  
48553  
Ktn. 4 x 850 g Ds. **12,50**

**Royal Sauce  
Limonaise,**

instant 5857  
eine feine Buttersauce mit  
angenehmem Limonen-  
Charakter. Ohne deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe

82363  
Eimer 4 kg Ei. **65,96**  
(kg 16,49)



**Rama Cremefine**

„Verfeinerungscreme“,  
24 % Fett 7486  
Creme auf Pflanzenfettbasis. Cremig  
und frisch im Geschmack, hohe  
Standfestigkeit, kochstabil und  
wiedererwärmbar, säurestabil, flockt  
nicht aus. Geeignet für Cook &  
Chill, kein Wasserabsatz, gefrier-  
taustabil. Anzuwenden wie Crème  
Fraiche

68824  
Ktn. 8 x 1 Liter Pa. **2,39**

**Rama Cremefine**

„Kochcreme“, 15 % Fett 7485  
Creme auf Pflanzenfettbasis. Cremig  
und frisch im Geschmack, hohe  
Standfestigkeit, kochstabil und  
wiedererwärmbar, säurestabil,  
flockt nicht aus. Geeignet für Cook  
& Chill, kein Wasserabsatz, gefrier-  
taustabil. Anzuwenden wie Schlag-  
sahne in allen Kochanwendungen

68832  
Ktn. 12 x 1 Liter Pa. **1,45**



**Original Krebs-  
suppenpaste**

zur Herstellung delikater  
Krebsuppen und -saucen.  
100 g Paste mit ca. 0,5 Liter  
Wasser erhitzen. Mit Sahne  
oder Cognac verfeinern

83622  
Ktn. 32 x 425 ml (400 g) Ds. **3,75**

**Original  
Hummer-  
suppenpaste**

zur Herstellung delikater  
Hummersuppen und -saucen.  
100 g Paste mit 250 -  
375 ml Wasser erhitzen. Mit  
Hummerbutter verfeinern

83623  
Ktn. 32 x 425 ml (400 g) Ds. **3,88**





**M**  
MARRENON  
Vino de las Laderas de Ventoux

**2008er Chardonnay**, trocken, Cellier de Marrenon, VdP de Vacluse ein voller ausgewogener Wein mit langanhaltendem Finale. Passt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder mildem Käse. 12,5 vol.%  
**97938**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,95**

**C**  
Castelfeder  
SÜDTIROL - ALTO ADIGE

**2009er Chardonnay**, trocken, Vigneti Dolomiti IGT, Südtirol aus ausgesuchten Lagen Südtirols, mit heller, strohgelber Farbe und feinem, dezenten Bukett mit ausgeprägtem Körper. Harmonisch, frisch-fruchtig im Geschmack. 11,5 vol.%  
**78121**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **4,49**

**2009er Mont Mès Pinot Grigio**, trocken, Mitterberg strohgelbe Farbe, voller, ausgewogener Körper, im Bukett nach Delicius-Apfel, saftig im Abgang. Ideal zu leichten Vorspeisen sowie zu Fisch und hellem Fleisch. 12,5 vol.%  
**83076**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **4,85**

**B**  
Bodegas ALCONDESL

**2009er Lo Nuestro Blanco** halbtrocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO leichter und frischer Weißwein der Rebsorte Macabeo mit floralem Duft und zarten Nuancen von Honig. Interessante Fruchtaromen von grünen Früchten, hellem Steinobst und Zitrus mit belebender Säure und fruchtig-saftigem Finale. 13,0 vol.%  
**53566**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,75**

**2009er Château Nicot, blanc sec, Appel. Bordeaux** Cuvée aus Sauvignon und Semillon. Schönes Bukett von exotischen Früchten und Blüten. Angenehm fruchtig mit feiner Säure. Ein Weißwein, der ideal zu Meeresfrüchten, Fischvorspeisen und Spargelgerichten passt. 12,5 vol.%  
**66956**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,25**



**B**  
Bischoffinger  
Der Wein vom Kaiserstuhl

**2009er Bischoffinger Pinot Blanc de Noirs BB**, trocken, WG Bischoffingen, Baden QbA Eine ganz besondere Spezialität: ein weiß gekelterter Spätburgunder Rotwein. Im Holzfass ausgebaut, ein dichter Wein mit einer anregenden Säure und dennoch elegant. Harmonisch und süffig mit schmelzender Frucht und eleganter Frische. 12,5 vol.%  
**92739**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,85**

**2010er Bischoffinger Pinot blanc**, trocken, WG Bischoffingen, Baden QbA ein weißer Burgunder mit hellgelber Farbe und einem zarten Duft mit dem Aroma von Äpfeln und Citrus. Ideal zu Spargel, Salaten, Fisch und hellem Fleisch. 12 vol.%  
**52196**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,95**

**Vier Jahreszeiten**  
ZEIT FÜR WEIN

**2009er Dürkheimer Steinberg Riesling Kabinett**, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QmP kräftig im Geschmack, feinnervig durch seine harmonische Säure, mit ausgewogener, rundum harmonischer Fülle. 12,6 vol.%  
**82925**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **4,59**

**2009er Sauvignon Blanc**, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz, QbA herzhaft erfrischend, mit viel Würzaromen und lebendiger Säure. Mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen und einem unnahelähnlichen Mineralionton. 12,7 vol.%  
**88993**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,15**

**G**

**GEORG BREUER**

**2008er Weißer Burgunder**, trocken, Weingut Fritz Waßmer, Baden QbA mit schöner Finesse und Mineralität. Von frischen Apfelaromen und leicht nussigem Abgang geprägt. 12,5 vol.%  
**97226**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,75**

**2009er GB Riesling Sauvage**, trocken, Weingut Georg Breuer, Rheingau QbA mit dem Duft von reifen Pflirschen. Zartfruchtig und rassig mit lebendiger Säurestruktur, feinerwürzig im Nachhall. Perfekt zu gebeiztem Lachs, geräucherter Fisch, Geflügel oder mildwürzigem Käse. 11 vol.%  
**97210**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,40**



**2009er Riesling Einblick No.1**, trocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel, QbA ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Renetteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. 11 vol.%  
**91791**  
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **4,50**

## Wein zu Fisch

Grundsätzlich gilt: Erlaubt ist, was gefällt. Wein und Speise müssen harmonisieren und sich ergänzen. Zu leichten Gerichten möglichst leichte Weine reichen, die die zarten Aromen nicht überdecken, sondern unterstreichen. Weine mit intensiven Noten passen zu kräftigeren Gerichten, die durch Gewürze, Eigengeschmack, Röstaromen oder geräucherte Komponenten einen starken Partner brauchen.

**GASTROVINUM**

- |   |              |  |              |  |              |   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|--|--------------|---|--------------|--|--------------|
| <b>1</b><br><b>Albrecht + Neiss GmbH</b><br>Am Wall 2 - 6<br>15366 Neuenhagen<br>Tel.: 0 33 42/ 24 9-6<br>Fax: 0 33 42/ 24 9-899<br>post@albrecht-neiss.de                          | <b>14800</b> | <b>9</b><br><b>gastro*master Aldinger GmbH &amp; Co. KG</b><br>Kleiststr. 4<br>75177 Pforzheim<br>Tel.: 0 72 31/ 95 56-0<br>Fax: 0 72 31/ 95 56-95<br>verkauf@gastromaster-pf.de                       | <b>14600</b> | <b>15</b><br><b>OMEGA SORG GmbH</b><br>Margarete-Steiff-Str. 2<br>73457 Essingen<br>Tel.: 0 73 61/ 94 70-0<br>Fax: 0 73 61/ 94 70-70<br>info@omega-sorg.de                           | <b>10600</b> | <b>21</b><br><b>Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH</b><br>Buschstückenstr. 14<br>39638 Gardelegen<br>Tel.: 0 39 07/ 77 61-0<br>Fax: 0 39 07/ 77 61-66<br>gardelegen@recker-servicebund.de | <b>14900</b> | <b>27</b><br><b>Xaver Troiber e.K.</b><br>Vilshofenerstr. 31<br>94544 Hofkirchen<br>Tel.: 0 85 45/ 17-0<br>Fax: 0 85 45/ 17-40<br>bestell@troiber.de   | <b>12200</b> |
| <b>2</b><br><b>Bartsch gastropoint GmbH</b><br>Weiler Str. 7<br>79540 Lörrach<br>Tel.: 0 76 21/ 93 08-0<br>Fax: 0 76 21/ 93 08-40<br>info@bartsch-gastropoint.com                   | <b>12000</b> | <b>10</b><br><b>Hambrock Großhandel GmbH</b><br>Im Südfeld 7<br>48308 Senden-Bösensell<br>Tel.: 0 25 36/ 34 30-0<br>Fax: 0 25 36/ 34 30-900<br>info@hambrock.de  | <b>12300</b> | <b>16</b><br><b>OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg</b><br>Breslauer Str. 366<br>90471 Nürnberg<br>Tel. 09 11/ 98 20 40<br>Fax 09 11/ 98 20 42 04<br>info-nbg@omega-sorg.de                  | <b>15100</b> | <b>22</b><br><b>Gerhard Regier GmbH</b><br>Strandstr. 14<br>25938 Wyk auf Föhr<br>Tel.: 0 46 81/ 7 18<br>Fax: 0 46 81/ 47 27<br>info@regiergmbh.de                                      | <b>13100</b> | <b>28</b><br><b>Vreriksen Foodservice GmbH &amp; Co. KG</b><br>Wendenweg 13 - 15<br>44149 Dortmund<br>Tel.: 02 31/ 9 69 95<br>Fax: 02 31/ 9 69 96 11<br>info@vreriksen.de  | <b>11800</b> |
| <b>3</b><br><b>Willi Bast</b><br>Am Ziegelhof 2<br>25832 Tönning<br>Tel.: 0 48 61/ 96 00-0<br>Fax: 0 48 61/ 96 00-11<br>info@willi-bast.de  | <b>13800</b> | <b>11a</b><br><b>Wilhelm List Nachf. GmbH &amp; Co. KG</b><br>Lilienthalstr. 1<br>38644 Goslar<br>Tel.: 0 53 21/ 5 69-0<br>Fax: 0 53 21/ 5 69-117<br>info@list-goslar.com                              | <b>12500</b> | <b>17</b><br><b>OMEGA SORG GmbH &amp; Co. KG NL Stuttgart</b><br>Kesselstr. 13<br>70327 Stuttgart-Wangen<br>Tel.: 07 11/ 40 10-0<br>Fax: 07 11/ 40 10-222<br>info-stgt@omega-sorg.de | <b>10200</b> | <b>23</b><br><b>Rittner Food Service GmbH &amp; Co. KG</b><br>Ohmstr. 2<br>85716 Unterschleißheim<br>Tel.: 0 89/ 13 07 46-0<br>Fax: 0 89/ 13 07 46-36<br>info@rittnerfoodservice.de     | <b>11200</b> | <b>29</b><br><b>Vreriksen GmbH</b><br>Kreisstr. 127<br>35583 Wetzlar<br>Tel.: 0 64 41/ 90 00-0<br>Fax: 0 64 41/ 90 00-90<br>service@flach-rheinmain.de   | <b>10100</b> |
| <b>4</b><br><b>Bauer GmbH &amp; Co. KG</b><br>Im Rödengrund 1<br>96472 Rödental<br>Tel.: 0 95 63/ 72 28-0<br>Fax: 0 95 63/ 3 00 76<br>hallo@bauer-feinkost.de                       | <b>13200</b> | <b>11b</b><br><b>List-Fondaco</b><br>Groß Orden 7<br>06484 Quedlinburg<br>Tel.: 0 39 46/ 73-0<br>Fax: 0 39 46/ 73-31<br>info@list-goslar.com   | <b>13500</b> | <b>18</b><br><b>OMEGA SORG GmbH NL Waldheim</b><br>Landsbergerstr. 44<br>04736 Waldheim<br>Tel.: 03 43 27/ 9 59-0<br>Fax: 03 43 27/ 9 59-59<br>info-wdh@omega-sorg.de                | <b>10700</b> | <b>24</b><br><b>SB Frischmarkt Heinsberg GmbH</b><br>Wassenberger Str. 112 - 114<br>52525 Heinsberg<br>Tel.: 0 24 52/ 95 25-0<br>Fax: 0 24 52/ 95 25 55<br>info@frischmarktheinsberg.de | <b>10800</b> | <b>30</b><br><b>Windmann Kartoffel-Feinkost GmbH &amp; Co. KG</b><br>Oeynhausener Str. 101<br>32584 Löhne<br>Tel.: 0 57 32/ 96 88-0<br>Fax: 0 57 32/ 96 88-77<br>service@windmann-sb.de                                  | <b>14200</b> |
| <b>5</b><br><b>Konrad Boysen KG</b><br>Silwai 1<br>25980 Sylt OT Tinum<br>Tel.: 0 46 51/ 8 27 00<br>Fax: 0 46 51/ 82 70 27<br>info@konrad-boysen.de                                 | <b>12900</b> | <b>11c</b><br><b>List-Sahneböhm</b><br>Boschstr. 18<br>30916 Isernhagen<br>Tel.: 05 11/ 9 02 63<br>Fax: 05 11/ 9 02 65 00<br>info@list-goslar.com  | <b>13300</b> | <b>19a</b><br><b>Pott FoodService GmbH &amp; Co. KG</b><br>Gelsenkirchener Straße 17 - 21<br>28199 Bremen<br>Tel.: 04 21/ 5 18 08-0<br>Fax: 04 21/ 5 18 08-36<br>info@pott-food.de   | <b>13700</b> | <b>25</b><br><b>Schöнау Foodservice GmbH &amp; Co. KG</b><br>Industriestraße 169<br>50999 Köln<br>Tel.: 0 22 36/ 3 83 25-10<br>Fax: 0 22 36/ 3 83 25-22<br>info@schoenau-sb.de          | <b>10400</b> | <b>31</b><br><b>Service-Bund Gebietszentrale Wurzlen GmbH</b><br>Hauptstr. 2a, 04828 Altenbach<br>Tel.: 0 34 25/ 89 55-0<br>Fax: 0 34 25/ 89 55 22<br>service@gebietszentrale-wurzlen.de<br>NL Berlin: 0 30/ 75 51 34 46 | <b>11400</b> |
| <b>6</b><br><b>Flach GmbH</b><br>Kasseler Str. 1<br>34621 Frielendorf-Leimsfeld<br>Tel.: 0 66 91/ 94 94-90<br>Fax: 0 66 91/ 94 94-94<br>info@flach-sb.de                            | <b>12700</b> | <b>12</b><br><b>Josef Mettler GmbH &amp; Co. KG</b><br>Industriestr. 7b<br>54497 Morbach<br>Tel.: 0 65 33/ 93 85-0<br>Fax: 0 65 33/ 93 85-50<br>info@mettler-servicebund.com                           | <b>11900</b> | <b>19b</b><br><b>Pott FoodService GmbH &amp; Co. KG</b><br>Ferdinandstraße 29 - 33<br>20095 Hamburg<br>Tel.: 0 40/ 432 16 77 80<br>Fax: 0 40/ 432 16 77 8-20<br>infohh@pott-food.de  | <b>13700</b> | <b>26</b><br><b>Schwalenstöcker &amp; Gantz GmbH</b><br>Frankenberger Landstr. 20<br>34497 Korbach<br>Tel.: 0 56 31/ 50 07-0<br>Fax: 0 56 31/ 50 07-66<br>service@schwalli.de           | <b>12100</b> | <b>32</b><br><b>Josef Zink GmbH</b><br>Vogesenstr. 2a<br>77815 Bühl-Vimbuch<br>Tel.: 0 72 23/ 98 62-0<br>Fax: 0 72 23/ 98 62-12<br>info@feinkost-zink.de   | <b>11700</b> |
| <b>7</b><br><b>Flach Service-Bund GmbH NL Rhein-Main</b><br>Im Seesengrund 11<br>64372 Ober-Ramstadt<br>Tel.: 0 61 54/ 63 53-0<br>Fax: 0 61 54/ 63 53-50<br>info@flach-rheinmain.de | <b>13400</b> | <b>13</b><br><b>Nordische Tiefkühl Kost GmbH</b><br>Rothbäk 6<br>18198 Groß Schwaß<br>Tel.: 03 82 07/ 7 42-0<br>Fax: 03 82 07/ 7 42-10<br>info@ntk24.de  | <b>10300</b> | <b>20a</b><br><b>Recker Feinkost GmbH</b><br>Diepholzer Str. 82<br>49453 Wetschen<br>Tel.: 0 54 46/ 99 30-0<br>Fax: 0 54 46/ 99 30-45<br>wetschen@recker-servicebund.de              | <b>14100</b> |   |              |  |              |
| <b>8</b><br><b>Früchte Jork GmbH</b><br>Alemannenstr. 3 - 6<br>88316 Isny im Allgäu<br>Tel.: 0 75 62/ 97 44-0<br>Fax: 0 75 62/ 97 44-150<br>info@fruechte-jork.de                   | <b>12800</b> | <b>14</b><br><b>Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH &amp; Co. KG</b><br>Industriepark 1<br>97273 Kürnach<br>Tel.: 0 93 67/ 98 40-0<br>Fax: 0 93 67/ 98 40-44<br>info@nussbaumer.de | <b>13900</b> | <b>20b</b><br><b>Recker Feinkost GmbH</b><br>Am Fernsehturm 8<br>27619 Schiffdorf<br>Tel.: 0 47 06/ 41 21-0<br>Fax: 0 47 06/ 41 21-45<br>schiffdorf@recker-servicebund.de            | <b>14500</b> |   |              |  |              |

Unter neuer Leitung