

## Unschlagbar im Preis/- Genussverhältnis Speisenangebote

Unser Partyservice bietet Ihnen Buffets bereits ab 9,90 € pro Person (Abholpreis) ab zehn Personen an.

### *Niederrheinischer Spanferkelbraten*

auf Ananassauerkraut mit Kräuter-Stampfkartoffeln und Dill-Gurkensalat 9,90 €

### *Zwiebelbraten vom Schweinenacken*

mit Schmörchen und Speck, Krautsalat, Käseplatte, Brotkorb und Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce als Dessert 12,50 €

### *Toskanischer Brokkolibraten*

Saftiger Schweinebraten mit Brokkoli, Röstzwiebeln, Salami und Hackfleisch auf Zwiebelsauce und Schmörchen, Krautsalat, kleine Käseauswahl, Apfel-Reisauflauf als Dessert 12,90 €

### *Senner Filettopf*

Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Champignons in Käse-Sahnesauce, Kartoffelgratin, frisches Gemüse der Saison, Käseplatte, Brotkorb und Butter, Herrencreme als Dessert 14,50 €

### *Mild gepökelter Schweinerücken*

mit Thymiankruste und Kräuterrahmsauce, dazu Gemüse vom Großmarkt und Kartoffelgratin, Apfel-Lauchsalat, kleine Käseauswahl mit Partybrötchen, Birnentiramisu als Dessert 14,90 €

### *Rheinischer Rindergulasch*

vom Sauerbraten mit Pfannenspätzle dazu Speckbohnenbündchen, herzhafter Paprikasalat mit Rotweinzwiebeln, hausgemachtes Brot mit Schmalztopf, Herrencreme als Dessert 14,90 €

### *Saftiger Putenbraten*

in fruchtiger Currysauce mit Champignonreis, Geflügelsalat „Hawaii“, hausgemachtes Ratatouille-Curry-Brot mit unseren leckeren Brotaufstrichen, Apfelstrudel mit Vanillesauce als Dessert 16,50 €

**Info- und Buchungshotline:** Tel. 0203-45 03 90

FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH

Auf der Höhe 10 in 47059 Duisburg

Telefon: 0203-45 03 90 . Telefax: 0203-4 50 39 15

E-Mail: [info@fsgg.de](mailto:info@fsgg.de) . Internet: [www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)

**Bequeme Abholung bei uns auf am Duisburger Großmarkt möglich.**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und zuzüglich der Kosten für Anlieferung und Leergutabholung (gespült).

Andere Angebote entnehmen Sie bitte unserer ausführlichen Cateringliste.

Persönliche und telefonische Bestellannahme in unserem Haus: Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr, Samstag von 11 bis 14 Uhr.

## Kulinarische Neuausrichtung im Zollhaus

Jeder Freihafen hat auch ein Zollhaus. Doch in Duisburg sind die Zollbeamten mittlerweile ausgezogen und haben Platz für die Gastronomie von Frank Schwarz gemacht. Viele Trucker fahren das Zollhaus an, weil sie hier leckere Nudeln, Suppen, Salate, Steaks und Burger bekommen. Längst ist diese gastronomische Einrichtung zum Inbegriff edlen Fastfoods geworden. Das Zollhaus ist nur schwer in eine gastronomische Schublade zu stecken. Ist sie Trucker-Treff mit gehobenen Ansprüchen, oder elegante Bar mit LKW-Parkplätzen vor der Tür? „Von jedem ein bisschen“, lacht der Chef. Doch Frank Schwarz gibt sich damit nicht zufrieden. Denn er will mehr. „Bisher haben wir uns auf die mittlerweile schon legendäre Zollhaus-Currywurst, Angus-Steaks und Freihafen-Pommes konzentriert. Jetzt rüsten wir kulinarisch auf. Ab sofort gibt es im Zollhaus auch



Speisen im Angebot, die unsere Stammgäste aus der Schifferbörse kennen. Unsere Köche kennen sich bestens in der kulinarischen Welt aus und zaubern auch mehrgängige Gerichte auf die Zollhaus-Tische. Probieren Sie es aus. Es lohnt sich.“



### Zollhaus-Partypauschale



Alles inklusive: Rustikales Partybuffet, Getränke, Personal, Dekoration und das Zollhaus als Location. Zum Beispiel ab 42,50 Euro pro Person für sieben Zeitstunden. Buchbar ab 30 Personen.

### Zollhaus-Genussbrunch:



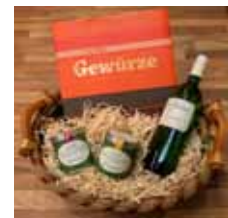
Für 14,50 Euro pro Person ohne Getränke. Immer sonntags von 11 bis 15 Uhr. Aufgrund der großen Resonanz wird eine Reservierung unter der Rufnummer 0203 / 500 69 80 empfohlen.

## Darf ich mich vorstellen?

Name: Bessem Belfaiez  
 Alter: 36 Jahre  
 Beruf: Restaurantfachmann, Teamleiter FSGG-Service  
 Hobbys/Interessen: Billard und Musik  
 Lieblingsessen: Rumpsteak



### gewinnspiel



Zu gewinnen gibt es diesmal einen Genusskorb mit Garam Masala und langem Pfeffer aus unserem kleinen Wein- und Gewürzladen und dem Buch „Meine Gewürze“ von Ingo Holland.

Einfach die Lösung auf dem Antwortcoupon ankreuzen und an 0203-4 50 39-15 faxen. Die Teilnahme ist auch per E-Mail oder Postkarte möglich.

Welches Gewürz gibt dem St. Pierrefilet in unserem Genussrezept den besonderen Pfiff?

- A Höhlensalz
- B Garam Masala
- C Safran

Mitarbeiter der FSGG dürfen nicht teilnehmen. Einsendeschluss ist der 31. März 2011. Der/die Gewinner/in wird in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

### impresum

„erleben & genießen“ erscheint 4 x im Jahr.

Herausgeber:  
 FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH  
 Auf der Höhe 10, 47059 Duisburg  
 Tel.: 0203-45039-0  
 Fax: 0203-45039-15

E-Mail: info@FSGG.com  
 www.fsgg.de

Redaktion und Realisation:  
 Holger Bernert, Ilona Eisermann  
 Fotos: FSGG (Holger Bernert)

### auflösung

In der letzten Ausgabe wollten wir wissen, wo sich das neue Domizil der FSGG befindet. Richtig ist Antwort C: Auf dem Großmarkt in Duisburg.

Die Damenambanduhr von Matz Uhrmachermeister & Juwelier im Wert von 880 Euro hat Herr Fehlandt aus Duisburg-Meiderich gewonnen.

# er leben & geniessen



FRANK SCHWARZ  
GASTRO GROUP GMBH

editorial

fsgg intern



Liebe Leserinnen und Leser,  
das Kulturhauptstadtjahr war für die FSGG sehr aufregend. Zum einen gab es den Umzug auf den Duisburger Großmarkt und die Hygieneauszeichnung mit dem „Smiley“. All dies wurde von einer der umsatzstärksten Phasen unseres Unternehmens flankiert. Einen ersten Eindruck unserer Genussmanufaktur mit der Eventkochschule und der „gläsernen“ Cateringproduktion bekamen Sie während der Premiere unseres Großmarktbrunches. Eine reizvolle Ergänzung der Frank Schwarz Gastro Group ist auch der kleine Laden mit ebenso exklusiven wie bezahlbaren Weinen und den erlesenen Produkten des Gewürzmüllers Ingo Holland. Doch was wären wir ohne unser engagiertes Team? Mein besonderer Dank geht daher an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Und jetzt viel Spaß beim Lesen.

Ihr

*Frank Schwarz*

Frank Schwarz  
Geschäftsführer  
FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH

## Neuer Schwung für eine starke Marke

Absolute Transparenz bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist das erklärte Ziel der FSGG. Deshalb hat sich Frank Schwarz einer freiwilligen Untersuchung durch das Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz gestellt. Die Lebensmittelkontrollleure bescheinigten dem Unternehmen einen überdurchschnittlich hohen Hygienestandard. Mit Brief und Siegel wurde dem Unternehmen jetzt bescheinigt, dass es in seinen neuen Betriebsräumen auf dem Duisburger Großmarkt die „lebensmittel- und hygienerechtlichen Anforderungen in überdurchschnittlicher Weise erfüllt hat“. Mit dem Umzug an den neuen Standort genügt Frank Schwarz auch den strengen EU-Richtlinien und Hygienevorschriften: „Wir wollen vor allem unsere Kunden aus dem Messe- und Eventbereich in absoluter Profiqualität beliefern“, so der Geschäftsführer. Und das geschieht jetzt auch mit amtlichem Brief und Siegel.



Das neue Jahr startete für das FSGG-Team mit tollen Aufträgen im gesamten Bundesgebiet und im Nahen Osten. Zu Jahresbeginn war das Cateringunternehmen für die kulinarische Seite des IHK-Neujahrsempfangs in Duisburg zuständig. Höhepunkt wird sicherlich das Showkochen in Dubai sein. Gleich für drei Kunden wird auf der Immobilienmesse „Mipim“ in Cannes gekocht. Weitere kulinarische Einsätze im Messecatering finden während der „boot“ in Düsseldorf, der Internationalen Möbelmesse in Köln und der Internorga in Hamburg statt.

Die Genussmanufaktur von Frank Schwarz hat sogar einen eigenen Wein- und Delikatessenladen mit ausgesuchten Spezialitäten. So bietet das kleine, aber feine Lädchen u.a. bezahlbare Gewächse aus Europa und die Gewürzkollektion von Ingo Holland an. Lassen Sie sich überraschen.



## Erster Großmarktbrunch war sehr erfolgreich - 250 Premierengäste waren begeistert: Frische Impulse, positive Dialoge und leckeres Essen

Ein Auftakt nach Maß. Trotz des naßkalten Wintertages kamen über 250 Gäste zum ersten Großmarktbrunch auf das Gelände des FrischeKontors in Kaßlerfeld. „Ein voller Erfolg“, so das Urteil von Peter Joppa, Geschäftsführer der FrischeKontor GmbH. „Von uns aus kann es so weitergehen. Ich freue mich schon aufs nächste Mal.“ Auch Kabarettist Kai Magnus Sting war voll des Lobes: „Wo Frank Schwarz drauf steht, ist auch Frank Schwarz drin. Dass eine Großmarkthalle so unglaublich gemütlich werden könnte, hätte ich nie gedacht. Das macht Lust auf mehr.“ Auch Michael Miunske war begeistert: „Den Standort kannte ich ja schon. Aber dass man hier auch einen Brunch in dieser Qualität veranstalten kann, war mir neu. Frank Schwarz und sein Team haben ganze Arbeit geleistet. Kompliment.“ Natürlich hatten die Gäste auch die Möglichkeit, die neuen Räumlichkeiten des größten und bekanntesten Cateringunternehmens am Niederrhein persönlich in Augenschein zu nehmen. „Die Leute waren von der Machart der Kochschule sehr angetan“, erzählt Christine Schwarz, die für die innenarchitektonische Gestaltung in diesem Bereich verantwortlich war. Jetzt können sich alle schon mal den nächsten Termin vormerken: Sonntag, 6. Februar 2011.



Große Auswahl leckerer Gerichte am Buffet



Leckere Desserts



Kai Magnus Sting (l.) und Frank Schwarz



Live kochen



Zeit für nette Gespräche



Krustenschinken zum Hauptgang



Michael Miunske



Große und kleine Gäste



Peter Joppa im Interview

## Das Genussrezept von Frank Schwarz

St. Pierrefilet mit Garam Masala auf Berglinsen-Risotto dazu Salamistreusel

### Zutaten für 6 Personen:

6 Stück St. Pierrefilet à 180 g  
½ TL Garam Masala  
300 g Berglinsen  
1 gewürfelte Schalotte  
100 g gewürfelte Möhren  
100 g gewürfelter Sellerie  
½ TL Fenchelsaat  
6 Scheiben italienische Salami  
50 g Butter  
100 ml Rapsöl  
1 große, fein gewürfelte Kartoffel  
Meersalz, langer Pfeffer  
200 ml Gemüsebrühe  
Limettensaft, Mehl

### Zubereitung Linsen:

Butter im Topf schmelzen lassen, Schalotten, Möhren und Sellerie darin anschwitzen. Linsen zugeben, mit der Brühe auffüllen und 30 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, zu den Linsen geben und mit Meersalz und gemörsertem langen Pfeffer würzen. Kartoffelwürfel zugeben und nochmals für acht Minuten leicht köcheln lassen. Die Salami in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kross rösten.

### Zubereitung Fisch:

Das Fischfilet nach eventuellen Gräten absuchen und entfernen. Mit Garam Masala, Meersalz und etwas Limettensaft würzen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fisch in Mehl wenden und von beiden Seiten darin goldbraun braten.

### Anrichten:

Berglinsen-Risotto in der Tellermitte anrichten, Fischfilet darauf setzen, die Salamistreusel auf dem Fisch verteilen und mit Garam Masala bestreuen.



## Gewürzklassiker: Garam Masala



In der nordindischen Küche wird **Garam Masala** als wichtigste Gewürzmischung gehandelt. So vielfältig die Küche in dieser Region ist, so viele Variationsmöglichkeiten gibt es auch beim **Garam Masala**. So kann die einfache Mischung aus drei oder vier Zutaten bestehen. Ingo Holland vom Alten Gewürzamt in Klingenberg verwendet für sein **Garam Masala** aber 15 einzelne Gewürze. Neben Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Kurkuma und Zimt sind dies langer Pfeffer, Piment, Chilis, Nelken, Macis, Bockhornkleesaat, braune Senfsaat, Kalmuswurzel, Selleriesaat und Lorbeer. **Garam Masala** wird eher sparsam für Gemüseintöpfe, Geflügel, gebratener Lachs, Thunfisch oder Möhren verwendet. Tipp des Küchenchefs: Die Gewürzmischung eignet sich perfekt zum Marinieren mit Joghurt, weil die Milchsäure des Joghurts jedes Fleisch mürbe macht. **Unser Preis 9,90 Euro**



## Aufgeblättert...

„Meine Gewürze“ von Ingo Holland

Er hat sich in seiner Karriere bereits einen Michelin-Stern erkocht. Jetzt ist Ingo Holland auch als Gewürzhändler endgültig in den Koch-Olymp aufgenommen worden. Deutschlands Gewürzguru mischt gerne auf - am liebsten Gewürzmischungen. Denn Gewürze und Aromen gehören zu seinem unverwechselbaren Markenzeichen. Rund um sein Lieblingsthema hat der Chef des Alten Gewürzamtes in Klingenberg sein erstes Kochbuch komponiert. Auf je einer Doppelseite präsentiert der Experte für Aromen aller Art Wissenswertes und Überraschendes zu den insgesamt fünfzig Gewürzen und liefert das passende Rezept gleich mit dazu. Und das auf eine interessante, unterhaltsame und sehr persönliche Art und Weise. Wer seinen kulinarischen Horizont jenseits von Salz, Pfeffer & Co. erweitern möchte, sollte dieses Buch in seiner Küche haben. Ein absolutes Muss für die nächste Geschmacksexplosion im Gaumen. **Unser Preis: 49,90 Euro**



## Weintipp

Château les Tuileries, Entre-Deux-Mers AC, Bordeaux



Der 2007er Château les Tuileries, Entre-Deux-Mers AC, Bordeaux, besteht aus 40 Prozent Sauvignon blanc, 40 Prozent Semillon und 20 Prozent Muscadelle. In Frankreich gehört er mit seinen zwölf Volumenprozenten zu den beliebtesten Begleitern zu Fisch und Meeresfrüchten. Der trockene, frisch-fruchtige Wein zeichnet sich durch seine Harmonie aus. Ein unkomplizierter, filigraner Rebensaft mit feiner Säure. Ein leichter, beschwingter Wein. **Unser Preis: 10,95 Euro.**

## RUHR.2010 Kulinarisches Ende

Mit einem würdigen Finale hat sich das Ruhrgebiet vom Titel Kulturhauptstadt Europas verabschiedet. Rund 600 VIP-Gäste ließen sich nach der Abschlussfeier unter dem Herkules auf Zeche Nordstern von der FSGG-Crew kulinarisch verwöhnen. Unter den Gästen waren neben RUHR.2010-Chef

Fritz Pleitgen auch NRW-Ministerpräsidentin Hannelore Kraft und ihr Vorgänger Jürgen Rüttgers. Sie ließen sich die ruhrgebietstypischen Gerichte schmecken.



## *Großmarkt-Genussbrunch.*

Probieren Sie doch einmal unseren Genussbrunch für die ganze Familie im außergewöhnlichen Ambiente einer Duisburger Großmarkthalle. Unsere Catering-Crew verwöhnt Sie und Ihre Lieben mit einer großen Buffetauswahl an kalten und warmen Speisen.

Termine mit den kulinarischen Schwerpunktthemen immer sonntags von 11 bis 15 Uhr:

- 6. Februar (Muschelspezialitäten)
- 3. April (Matjes für alle)
- 5. Juni (Spargelvariationen)
- 7. August (Frisch vom Feld)
- 2. Oktober (Erntedankfest)
- 4. Dezember (Adventsbrunch)

Großmarkt Duisburg

Auf der Höhe 10, 47059 Duisburg

Zum Preis von 24,50 € pro Person (Kinder bis zwölf Jahren 12,50 € pro Kind) bieten wir Ihnen Speisen inklusive Kaffee, Tee und Kakao an.

**Buchung unter:**

Telefon: 0203-45 03 90 · E-Mail: [info@fsgg.de](mailto:info@fsgg.de)  
(auch Buchungen für Gruppen möglich)

## *Kochschule auf dem Großmarkt*



Genießen Sie im Kreis von lieben  
Freunden das ganz persönliche  
Kochevent der Extraklasse.

### **Erlebniskochkurs „Unser Klassiker“**

Mittwoch, 12. Januar, 2. Februar, 23. und 30. März,  
13. April, 22. und 28. Juni; Freitag, 21. Januar, 11. Februar,  
15. April, 6. und 20. Mai, 10. Juni; Samstag, 16. April und  
7. Mai

Teilnehmerzahl: max. bis zwölf Personen, Kurse inkl. Sektempfang, Vier-Gang-Menü, korrespondierenden Wein zum Menü und weitere Getränke (außer Spirituosen und Kaffeespezialitäten), Rezepte und Schulungsunterlagen, Preis pro Person: 89 €

### **Exklusiv-Kochkurs „Sterneküche für Zuhause“**

Mittwoch, 8. Juni, Freitag, 25. März sowie jeweils am  
Samstag, 5. Februar und 26. März

Unser Premium-Kochkurs: Küchenzauber mit allerfeinsten Lebensmitteln und erlesenen Zutaten, inklusive Wein- und Spirituosen-tasting, Preis pro Person: 129 €

### **Backkurs**

Mittwoch, 11. Mai

Unser hauseigener Konditor gibt Tipps und zeigt Tricks, die Sie vielleicht noch nicht von der Großmutter kennen. Frische, neue Rezepte erwarten Sie, die auch Zuhause leicht nachzubacken sind, Preis pro Person: 59 €

### **Fleisch- und Wurstherstellung**

Mittwoch, 23. Februar und 18. Mai

Kreieren Sie ihre ganz eigene Frühstückswurst oder Ihre Bratwurst für das nächste Grillfest - ganz nach Ihrem Geschmack, Preis pro Person: 69 €

### **Ansprechpartnerin:**

Andrea Popp, Telefon 0203-45 03 9-26