



## DIE LEBENSMITTEL FÜR DIE GASTRONOMIE

# ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

GEHT NICHT, GIBT' S NICHT. ALLERDINGS: GIBT'S NICHT, GIBT'S DOCH. ZUMINDEST GAB ES DAS MAL. MITTE DER 1970ER JAHRE IN SACHEN VERFÜGBARKEIT BESTIMMTER LEBENSMITTEL. BIS SICH DAS BLATT GEWENDET HAT UND RUNGIS EXPRESS AUF DER BILDFLÄCHE ERSCHIEN.

Das richtige Produkt, zur richtigen Zeit, am richtigen Ort, in der richtigen Menge, zum richtigen Preis und natürlich in entsprechender Qualität zu bekommen, ist eine Herausforderung. Gerade in der Gastronomie. Wenn dann die Angelegenheit an banalen, aber essenziellen Dingen wie Nichtverfügbarkeit scheitert, ist guter Rat teuer. Denn Qualität, und zwar richtig

gute, gibt's nicht an jeder Ecke. Das mussten schon viele Gastronomen erfahren. Was heutzutage problemlos machbar ist, weil es die richtigen Lieferanten gibt, sah in den 70er Jahren anders aus. Da wurde es in der Gastronomie am Tellerrand schnell eng, wenn man etwa auf die Haute Cuisine aus Frankreich setzte und zum Beispiel frischen Fisch auftischen wollte.

### Keine hirnverbrannte Idee

Einer der „Leidtragenden“ damals war Karl-Heinz Wolf, seines Zeichens Koch und Eigentümer des Bonner Sternerestaurants „Chez Loup“. Den besagten Frischfisch gab es dieser Tage eben nicht beim „Freundlichen“ zwei Straßen weiter. Da musste man schon in anderen Dimensionen denken.

Noch im Tran durch seinen eigenen Unwillen über solch Zustände, hatte „Carlo“ Wolf, wie der gelernte Hotelfachmann von seinen Stammgästen gerufen wurde, eines Abends die zündende Idee: Wenn der Fisch nicht zum Gastronom kommen kann, muss der Gastronom eben zum Fisch kommen bzw. fahren, genauer gesagt dahin, wo er gehandelt wird.

Gesagt, getan. Also beschloss Wolf Nägel mit Köpfen zu machen und fuhr eines Abends nach Paris, um frühmorgens am Ziel seiner Wünsche zu sein. Denn etwas weiter südlich der französischen Hauptstadt nahe dem Flughafen Orly lag die Gemeinde Rungis. Und in Rungis lagen die neuen alten ehemaligen Pariser Großmarkthallen Les Halles, wo es schon damals eine Fülle ausgesuchter Lebensmittel zu erstehen gab. Auch nahezu fangfrischen Fisch von der französischen Atlantikküste.

### Auf zu neuen Ufern

Die Fahrt zum mittlerweile größten Markt für Lebensmittel weltweit war der Anfang von etwas Großem. Denn es blieb nicht bei dieser einmaligen Nacht-und-



Nebel-Aktion. Gemeinsam mit seinem späteren Kompagnon Georg Kastner fuhr Karl-Heinz Wolf die Route Bonn-Paris-Bonn bald schon zweimal die Woche. Kunststück: Wolfs fixe Idee, über Nacht mal eben zum 500 Kilometer entfernten Großmarkt für Lebensmittel südlich von Paris zu fahren, um Frischfisch zu ergattern, hat in kürzester Zeit die Runde gemacht. Und auf einmal wollten auch Köche anderer Häuser in den gleichen Genuss kommen. Regelmäßig. Das war die Geburtsstunde von RUNGIS express, der Anfang einer aufregenden, ultrafrischen Firmengeschichte.

**Sortenreine Auswahl**

Anfangen mit Sortiments-Klassikern wie Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse hat sich die RUNGIS express GmbH (jetzt auch R express) mittlerweile zu einer der größten Handelsgesellschaften in Europa für hochwertige Lebensmittel gemauert. Denn über die Jahre ist das Sortiment gewachsen – insgesamt sind rund 11.000 Produkte aus 80 Ländern bei R express gelistet – und hält alles bereit, was

Gastronomie und Hotellerie wünscht: feine Fleischspezialitäten, ultrafrischen Fisch und Seafood, Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Pâtisserie und Backwaren, eine eigens entwickelte Mise-en-Place-Serie sowie innovative vegane Artikel.

**Der Morgen macht den Tag**

Auch der Boom-Markt Frühstück wird bespielt mit allem, was Frühaufsteher, Langschläfer und solche, die dann frühstücken, wenn sie Zeit dafür haben, sich vorstellen können. Die Tour zum Pariser Großmarkt nach Rungis wird weiterhin gefahren, doch mittlerweile bezieht man auch direkt von den Produzenten. Über den Frankfurter Flughafen werden die eingeflogenen Raffinessen aus aller Welt über Nacht an zehn Standorte allein in Deutschland umgeschlagen und mittels eigener LKW-Flotte bis zu fünfmal die Woche an Kunden aus der gehobenen Gastronomie sowie Catering und Feinkostgeschäfte ausgeliefert. Geht nicht, gibt's nicht bei der RUNGIS express GmbH, die, die in diesem Jahr ihren 45. Geburtstag feiert. Ob Steinbutt, Eclairs oder essbare Blüten – alles geht.



EXPRESS

**Kontakt:**

RUNGIS express GmbH  
 Am Hambuch 2  
 D-53340 Meckenheim/Rhld.  
 0049-2225-883-0  
 info@rungsipress.com  
 www.rungsipress.com



*Auf einmal wollten auch Köche anderer Häuser in den gleichen Genuss kommen. Regelmäßig. Das war die Geburtsstunde von RUNGIS express, der Anfang einer aufregenden, ultrafrischen Firmengeschichte.*