

Das Trüffelkontor - feinste Trüffel bester Qualität!

Was wäre die Welt ohne Frauen", so Kajetan Seuß, Geschäftsführer der Trüffelkontor GmbH. Er vergleicht Trüffel gerne mit Frauen. Sie alle sind großartig, unvergleichlich, haben Grazie und Stil und jede von ihnen ist auf dieser Welt einzigartig. Kaiserinnen wie z.B. die Trüffel aller Trüffel, die Alba, widersetzen sich seit Jahrzehnten gegen alle Bemühungen der Menschen, sie in Massen zu produzieren. Sie bleiben sie selbst, wie selbstbewusste Damen eben auch.



Die Gemeinsamkeiten von Trüffel und Frauen.

"Was wäre die Welt ohne Frauen", so Kajetan Seuß, Geschäftsführer der Trüffelkontor GmbH. Er vergleicht

Trüffel gerne mit Frauen. Sie alle sind großartig, unvergleichlich, haben Grazie und Stil und jede von ihnen ist auf dieser Welt einzigartig. Kaiserinnen wie z.B. die Trüffel aller Trüffel, die Alba, widersetzen sich seit Jahrzehnten gegen alle Bemühungen der Menschen, sie in Massen zu produzieren. Sie bleiben sie selbst, wie selbstbewusste Damen eben auch.



Familiendition - die Liebe zu den Trüffeln

Im Februar 2008 gründete Kajetan Seuß seine Trüffelkontor GmbH, um die mehr als 100 Jährige Familientradition fortzuführen. Durch die Liebe zu den Trüffeln und die damit verbundene Sorgfalt im Umgang mit diesen edlen Gewächsen wuchs das Unternehmen seither stetig und beschäftigt mittlerweile 18 Mitarbeiter, die seine Liebe zu den Trüffeln teilen. "Die ist Grundvoraussetzung für mich.", sagt Seuß. "Wenn bei mir ein Bewerber die Firma betritt und sagt, wie riechts denn hier? Dann hat er schon verloren. Trüffel duften. Basta." Das Trüffelkontor beliefert mittlerweile mit seinen frischen Trüffeln und einer Vielzahl von exklusiven Trüffelprodukten neben dem anspruchsvollen Privatkunden ebenso die gehobene Gastronomie, den Delikatessen Groß- und Einzelhandel sowie eine Vielzahl von Kunden im Convenience Bereich. Bedingt durch die große Anzahl an zufriedenen Kunden beläuft sich die Menge der Trüffel, die im Unternehmen an bis zu 7 Tagen angeliefert, selektiert, kontrolliert, gebürstet, gewaschen und auf Artenreinheit geprüft werden, auf mehrere hundert Kilogramm pro Woche. In den Haupt-Ursprungsländern wie Spanien, Frankreich oder Italien hat das Trüffelkontor seit letztem Jahr seine eigenen Mitarbeiter, die direkt beim Trüffelbauern einkaufen.

Das garantiert beste Qualität und Frische. Momentan hat sich das Unternehmen freiwillig der sogenannten ifs – Qualitätssicherung Zertifizierung unterworfen. "Eine weitere Anstrengung", so Seuß, "aber der Kunde muss sich insbesondere bei Trüffeln mit 100 % Sicherheit darauf verlassen können, dass er neben frischer Ware auch tatsächlich das bekommt, was er bestellt hat."



Bianchetti Trüffel und Alba, der Klassiker für frische Pasta

Als momentane Empfehlung steht die Bianchetti Trüffel (*Tuber albidum pico*) hoch im Kurs, neben der Alba der Klassiker für frische Pasta. Aber aufgepasst, manch findiger Händler mischt die Frühlingstrüffel (*Tuber oligospermum*) unter. Sieht genauso aus, kostet aber nur 10 % der Bianchetti und schmeckt nach nichts. Lassen Sie sich daher bei Ihrem Trüffelkauf immer die botanische Bezeichnung bestätigen. Ein kleiner Rezept-Tipp zum Schluss: Ei in ein Gefäß geben, Bianchetti hineinhebeln, durchklöppeln, über Nacht stehen lassen und morgens auf leichter Hitze leckeres Rührei zubereiten. Da fängt der Tag gut an. Neben der Liebe zur Trüffel unterstützt modernste Technik das Trüffelkontor-Team. Unsere Kunden oder Interessenten können jetzt sogar live via Webcam Ihre ganz persönliche Trüffel aussuchen.

Ein live Chat direkt aus dem Shop macht die Konversation für den Kunden noch einfacher. "Selbstverständlich ist von morgens 8 bis abends 20 Uhr das Telefon besetzt. Meist bin ich auch noch per Rufweberschaltung am Wochenende am Handy erreichbar.", so Seuß.

Veröffentlicht von Trüffelkontor e.K.

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de