Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



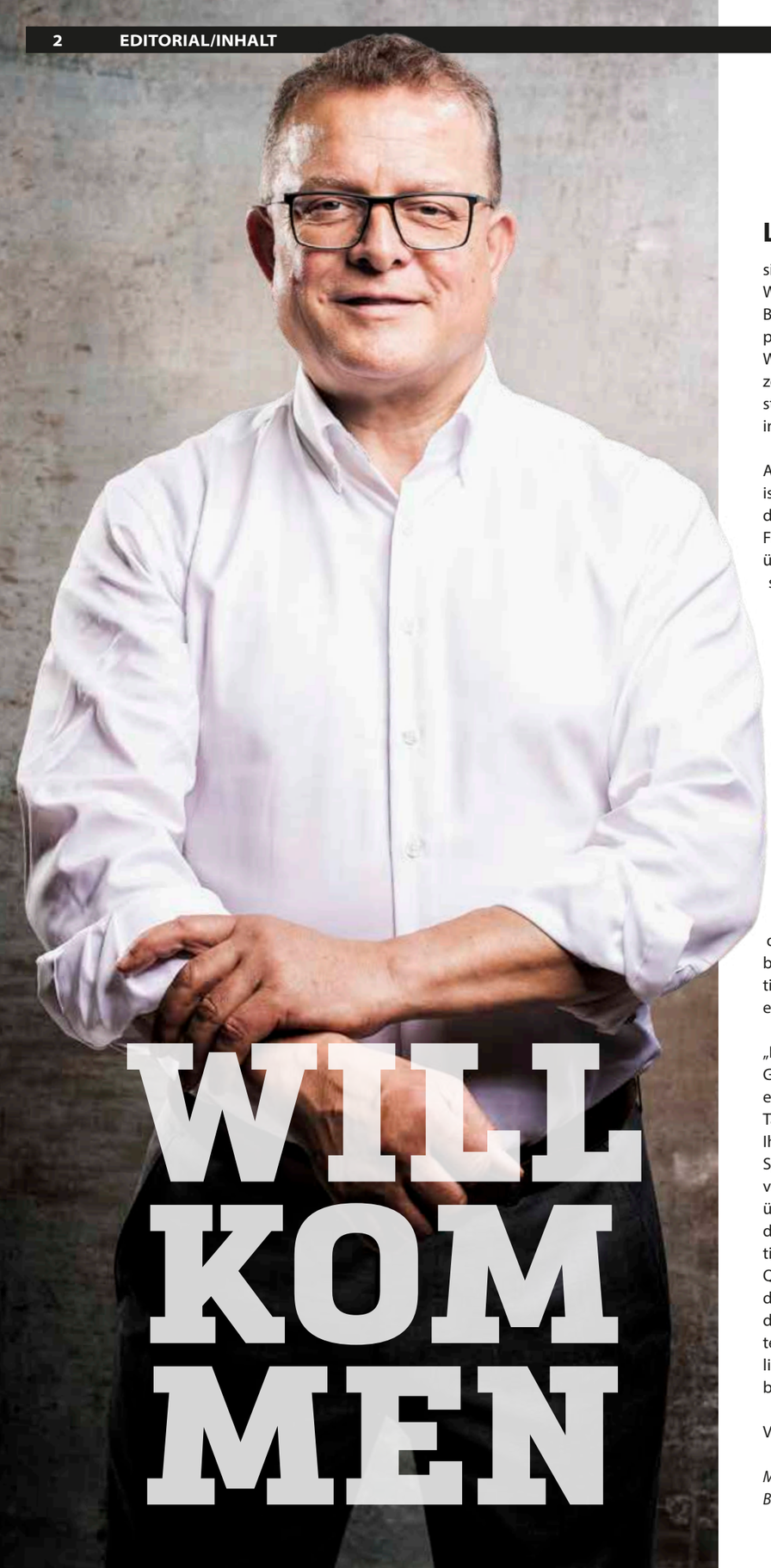
FESTMAHL RAUS, NIKOLAUS!

ÜBERSCHLEMMUNGSGEFAHR AN DEN FEIERTAGEN

MENSCHENSKINDER!

**Gewürze sind unser Geschäft –
unsere eigentlichen Stars sind
aber die Menschen dahinter.**

Beck
Gewürze und Additive



WILLKOMMEN

Liebe Kunden,

sicher geht es Ihnen ähnlich: Die Zeit um Weihnachten nutzt man gern für eine Bestandsaufnahme. Was ist in den letzten paar Monaten besonders gut gelaufen? Wo müssen wir künftig noch mehr Einsatz zeigen? Haben wir alle Kunden zufriedenstellen können? Welche Produkte werden in naher Zukunft im Trend liegen?

Auch der Markt für Gewürze und Additive ist ständig in Bewegung – denn neben den traditionellen „Selbstläufern" in der Fleischertheke müssen immer wieder überraschende Innovationen die Geschmacksnerven der Verbraucher kitzeln. Wir als mittelständisches Familienunternehmen mit überschaubaren Strukturen sind wendig und vielseitig genug, um schnell für Ihre neuen Anforderungen erfolgreiche Lösungen liefern zu können.

Warum schaffen wir das? Was ist unser Geheimrezept? Ich sage es gerade heraus: Weil wir ein tolles, schlagkräftiges Team haben, das voll und ganz hinter unserer Sache steht. Vielleicht sind wir da ein bisschen altmodisch – oder eben doch richtig visionär: Denn trotz schlanker Prozesse ist es uns wichtig, dass sich jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin auf allen Ebenen immer respektiert und mit ihren persönlichen Anliegen ernstgenommen fühlen.

„Flache Hierarchien" sind bei Beck Gewürze und Additive eben nicht nur ein modisches Schlagwort. Wir leben sie Tag für Tag. Und deshalb möchten wir Ihnen auch in dieser Ausgabe von Meats'n Spices wieder die Menschen hinter Beck vorstellen – von unserem Auszubildenden über Kurierfahrer, Lagerarbeiter, Produktentwickler, den Kräften in der Produktion, im Einkauf und im Versand bis hin zu Qualitätsmanagement und -sicherung – denn wir ziehen alle an einem Strang. Und das wird auch künftig trotz eines bewegten Marktes so bleiben. Damit wir Ihnen, liebe Kunden, den bestmöglichen Service bieten können.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Manfred Beck und das gesamte Team der Beck Gewürze und Additive GmbH



FESTTAGSGENÜSSE
Von Schinken bis Bäckchen: Saisonale Spezialitäten für verwöhnte Gaumen.

ab 16



QUALITÄTSOFFENSIVE
Beck Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung – ein Blick hinter die Kulissen.

8

IMPRESSUM

MEATS'n SPICES ist eine Veröffentlichung der:
Beck Gewürze und Additive GmbH, Kirschenleite 11-13, 91220 Schnaittach
Tel.: +49 (0) 9153 - 92 29-0, E-Mail: info@beck-gewuerze.de

Nachbestellungen kostenloser Exemplare: Tel. +49 (0) 9153 - 92 29-0

Kostenloser Download als e-Paper (PDF), der Produkt-Flyer und Bestellformulare:
http://www.beck-gewuerze.de/de/service-de/download.html

Verantwortlich für den Inhalt: Manfred Beck, Geschäftsführer Beck Gewürze und Additive GmbH

Auskünfte zum Inhalt: info@beck-gewuerze.de

Konzeption, Fotografie, Gestaltung und Produktion: www.editorial247.com | info@editorial247.com

Druck: PUK Krämmer GmbH, Nürnberger Str. 47, 91244 Reichenschwand | info@puk-print.de

@meatsnspices

INHALT



28
Serie: MEIN BECK
Die Menschen, die Beck erfolgreich machen.



12
WINTER IS COMING!
Langsam gegart durch die kalte Jahreszeit.

DIE QUALITÄT MUSS STIMMEN

ZUTATEN ZU UNSEREN LEBENSMITTELN MÜSSEN STRENGSTE QUALITÄTSKRITERIEN ERFÜLLEN. UND DESHALB VERLASSEN BECK-PRODUKTE ERST NACH UMFASSENDEN QUALITÄTSPRÜFUNGEN UNSER HAUS.



Für Unternehmen, die Lebensmittel auf den Markt bringen, gelten zu Recht sehr strenge Qualitätskriterien. Auch bei Beck Gewürze und Additive nehmen wir es mit der Qualität unserer Rohstoffe und Produkte sehr genau. Kunden und Verbraucher haben bei uns die Gewissheit, nur äußerst hochwertige Erzeugnisse zu bekommen, die allen Anforderungen internationaler Lebensmittel-Zertifizierungen gerecht werden. Damit das auch so bleibt, haben wir unsere eigene Qualitätssicherung und unser Qualitätsmanagement, die in unserem Haus Tag für Tag jeden Arbeitsschritt und jede Produktentwicklung intensiv begleiten.

Qualität prägt jeden Arbeitsschritt

Vom Wareneingang über die Produktentwicklung und Fertigung bis hin zu Versand und Administration unterliegen alle Prozesse bei Beck laufend gewissenhaften Qualitätsprüfungen – denn schließlich gibt es auch in einem gut laufenden Betrieb immer noch weiteres Verbesserungspotenzial. „Wer auf dem Markt heute bestehen will, muss nicht nur alle gängigen Qualitätsstandards erfüllen, sondern Abläufe immer wieder neu hinterfragen und optimieren. Ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess gehört einfach dazu, wenn man auch für die Anforderungen von morgen gerüstet sein will", sagt Hannes Damro, der seit sechs Monaten bei Beck die Abteilung Qualitätsmanagement leitet. Damro ist dafür zuständig, dass bei Beck Gewürze und Additive im täglichen Betrieb die Anforderungen von ISO-Standards und Zertifizierungen eingehalten werden. Er koordiniert auch die jährlichen

Hannes Damro leitet bei Beck die Abteilung Qualitätsmanagement und achtet darauf, dass alle Prozesse im Unternehmen die Anforderungen der Zertifizierungen und ISO-Standards erfüllen.



Bei der Sichtprüfung von Gewürzmischungen gilt im Beck-Labor das Vier-Augen-Prinzip.



Regelmäßige Prüfungen an Metalldetektoren und anderen Einrichtungen gehören zum Alltag von Hannes Damro.



STECKBRIEF
HANNES DAMRO

- STUDIUM DER LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND WISSENSCHAFTLICHE MITARBEIT AN DER UNIVERSITÄT
- MEHRJÄHRIGE ERFAHRUNG IM QUALITÄTS- UND ENERGIEMANAGEMENT IN EINER GROSSBÄCKEREI
- SEIT 2019: QUALITÄTSMANAGEMENT-BEAUFTRAGTER BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE

Audits, bei denen externe Prüfer die Arbeitsprozesse bei Beck unter die Lupe nehmen. Hinzu kommen Bio-Kontrollen und Lebensmittelüberwachung.

Und wie erfahren die Mitarbeiter, was im Rahmen der Qualitätsstandards von ihnen erwartet wird? Dafür gibt es das QM-Handbuch, in dem alle Arbeitsprozesse und -anweisungen niedergelegt sind und laufend aktualisiert werden. „Eine unserer Aufgaben im Qualitätsmanagement ist auch, den Kollegen die Anweisungen des QM-Handbuchs auf verständliche Weise weiterzuvermitteln“, erläutert Hannes Damro, der selbst auch interne Mitarbeiterschulungen durchführt.

Produktvielfalt als Herausforderung für die Qualitätssicherung

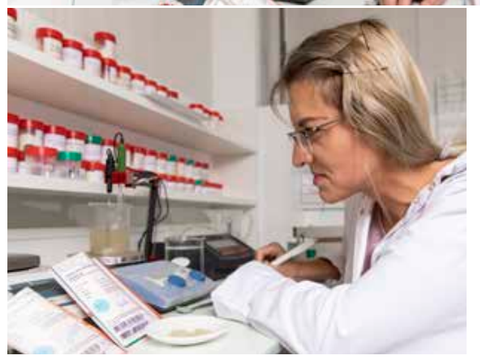
„Viele denken, Qualitätssicherung wäre ein eher trockenes Thema. Wir haben hier aber viel Abwechslung – kein Tag läuft wie der andere, und es gibt immer wieder neue Herausforderungen“, erklärt Eva-Maria Salb, die nach ihrer Ausbildung zur Lebensmittelverarbeitungstechnikerin in Kulmbach vor drei Jahren zu Beck Gewürze und Additive gestoßen ist und gemeinsam mit Herrn Damro die Qualitätssicherung übernimmt. „Allein die Vielfalt der Rohstoffe und Gewürze, mit der wir es täglich zu tun haben, macht unsere Tätigkeit besonders spannend.“ Alina Hornischer, die selbst ein

Jahr lang in der Produktion Mischungen erstellt hat und dann den Sprung in die Qualitätssicherung gewagt hat, ergänzt: „Von der Wareneingangskontrolle über die Prüfung von Produktmustern bis hin zum Versand reichen unsere Standardaufgaben. Darüber hinaus sprechen wir direkt mit den Kunden, wenn es spezielle Fragen gibt oder Hilfestellung bei Problemen oder Reklamationen benötigt wird.“ Anna Scharrer kam vom Verpackungsteam in die Qualitätssicherung. Sie fügt hinzu: „Es ist das Komplettpaket an Aufgaben, das ich an meinem Job besonders mag. Es wird einfach nie langweilig.“ Generell ist die Qualitätssicherung für die Kontrolle aller Rohstoffe und Produkte zuständig, die bei Beck verarbeitet oder hergestellt werden. „Am interessantesten ist für uns sicherlich die enge Zusammenarbeit mit unserer Produktentwicklung“, sagt Eva Salb. „Es ist sehr motivierend, an der Perfektionierung neuer Rezepturen mitzuwirken und anschließend die Spezifikationen dafür zu erstellen. Diese enthalten nicht nur die Artikelnummer, sondern auch präzise Angaben zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Nährwert und bilden die Grundlage für die künftige Produktion.“

Qualitätssicherung von Anfang an

Wenn im Labor von Beck Gewürze und Additive an neuen Rezepturen gefeilt wird, ist die Qualitätssicherung immer vom ersten Moment an mit eingebunden. Rolf Sommer, der seit drei Jahren die Produktentwicklung bei Beck leitet und mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelbranche hat, betont die wichtige Rolle der Qualitätssicherung: „Wir wollen den Kunden Produkte in bestmöglicher Qualität bereitstellen – dabei gehen die Bereiche Produktentwicklung und Qualitätssicherung manchmal nahtlos ineinander über, müssen aber teils auch getrennt betrachtet werden. Qualitätssicherung hat nicht nur etwas mit Kontrollen, sondern auch viel mit Erfahrung zu tun.“ Ralph Bauer, Leiter des hauseigenen Technikums, testet die im Labor entwickelten Rezepturen auf ihre Praxistauglichkeit: „Wir versuchen hier, die Verarbeitungsbedingungen beim Kunden zu simulieren, damit wir mit unseren Produkten dessen Anforderungen von Anfang an möglichst perfekt erfüllen können. Eventuell erforderliche Nachbesserungen an der Rezeptur nehmen wir dann im Dialog mit dem Kunden und unserer Qualitätssicherung vor.“ Und hier kommen Timo Franz und Christian Leu-





STECKBRIEF
ALINA HORNISCHER

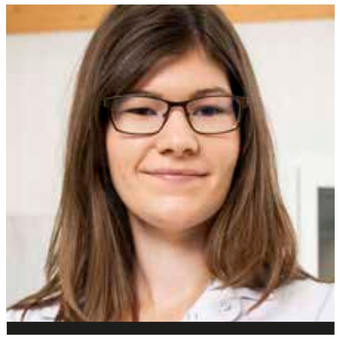
- AUSGEBILDETE LEBENSMITTELTECHNOLOGIN (BÄCKEREI), ZOLLAGENTIN
- SEIT 2017: PRODUKTION UND VERPACKUNG BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE
- SEIT 2018: LABOR/RÜCKSTELLMUSTER BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE





STECKBRIEF
ANNA SCHARRER

- AUSGEBILDETE BÄCKEREIFACHVERKÄUFERIN
- SEIT 2013: VERPACKUNG UND QUALITÄTSSICHERUNG BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE



STECKBRIEF
EVA-MARIA SALB

- AUSBILDUNG ZUR KÖCHIN, KONDITORMEISTERIN UND LEBENSMITTELVERARBEITUNGSTECHNIKERIN
- SEIT AUGUST 2016 IN DER QUALITÄTSSICHERUNG VON BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE TÄTIG





Timo Franz ist der Problemlöser in der Produktentwicklung: Er liebt es, gemeinsam mit Christian Leuthold die Möglichkeiten neuer Rohstoffe auszutesten und damit völlig neue Ergebnisse zu erzielen.

ZERTIFIKATE

Unsere Zertifizierungen geben unseren Kunden die Sicherheit, bei Beck Gewürze und Additive Produkte zu erwerben, die höchsten internationalen Qualitätsstandards entsprechen.

- IFS - International Food Standard (Higher Level)
- British Retail Consortium (BRC) Class A
- EG Öko-Verordnung

thold ins Spiel. Ihre Spezialität ist die stetige Verbesserung von Mischungen, das Experimentieren mit alternativen Rohstoffen und die Überprüfung der Funktionalität eines Produkts. Franz sieht sich in der Rolle des Problemlösers. Wann immer ein Kunde mit einem Produkt nicht auf Anhieb das gewünschte Ergebnis erzielt, macht er sich an die Arbeit, um die optimale Rezeptur auszutüfteln. Der gelernte Fleischtechniker Christian Leuthold testet und überarbeitet die neuen Kreationen, damit sie im täglichen Einsatz praxistauglich sind. „Im Idealfall lösen wir oder unsere Außendienstler das Problem direkt am Kundenstandort – denn häufig geht es nicht nur um Geschmacksnuancen, sondern auch um Farbe und Textur des Endprodukts." Sobald alle Optimierungswünsche umgesetzt sind, erstellen die Teams von Qualitätssicherung und Produktentwicklung gemeinsam eine neue Spezifikation als Grundlage für die künftige Produktion. Dass strenge Regelungen und ökonomische Aspekte erst recht Ehrgeiz und Kreativität anstacheln können, zeigt Rolf Sommer: „Natürlich kann man in der Produktentwicklung nicht immer alles realisieren, was man sich vorstellt. Einschränkungen gibt es ja nicht nur durch die Vorgaben der Spezifikationen, sondern auch in der Auswahl der Zutaten, die man verwenden darf – und da spielt nicht zuletzt auch wieder der Preis eine Rolle! Aber gerade das reizt mich: mit begrenzten Mitteln trotzdem das perfekte Ergebnis erzielen, das einem vorschwebt."

STECKBRIEF
TIMO FRANZ

- FLEISCHERLEHRE
- BACHELOR OF ARTS LEBENSMITTELMANAGEMENT
- ERFAHRUNGEN IN DER FLEISCHBRANCHE
- SEIT 2012 MITGLIED DER BECK-FAMILIE
- SEIT OKTOBER 2017 BEI BECK IN DER PRODUKTENTWICKLUNG

STECKBRIEF
ROLF SOMMER

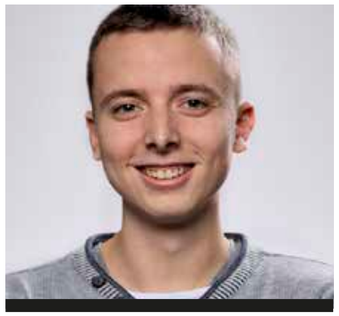
- METZGERLEHRE UND STUDIUM DER LEBENSMITTEL- UND FLEISCHTECHNOLOGIE
- SEIT 1994 PRODUKTENTWICKLUNG IN DER GEWÜRZBRANCHE
- SEIT 2016 TÄTIGKEIT IN DER FÜHRUNGSEBENE, LEITUNG PRODUKTENTWICKLUNG

Qualität entsteht im Team

Wer Beck Gewürze und Additive ein wenig „von innen" kennenlernen kann, bemerkt sehr schnell, dass der Erfolg des Unternehmens auch auf dem perfekten Zusammenspiel seiner Mitarbeiter gründet. Wie Zahnräder greifen die einzelnen Abteilungen ineinander, und das wirkt sich auch auf die Qualität von Produkten und Dienstleistungen aus. Nicht zuletzt profitieren die Kunden davon, wie eng bei Beck Geschäftsleitung, Betriebsleiter, Produktentwicklung, Produktion und Außendienst sowie Qualitätssicherung und -management miteinander verknüpft sind.

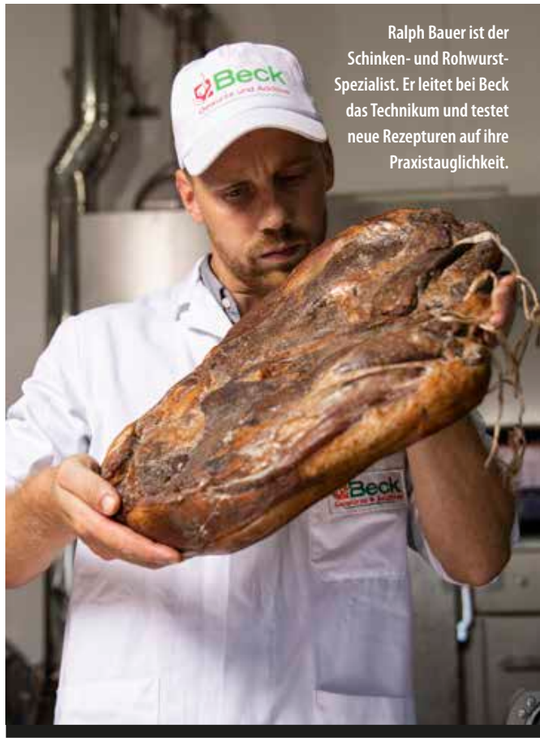


Rolf Sommer, der Leiter der Produktentwicklung, liebt die Herausforderung, aus begrenzten Ressourcen großartige Gewürzmischungen zu kreieren.



STECKBRIEF
CHRISTIAN LEUTHOLD

- GELERNTER FLEISCHER
- WEITERBILDUNG ZUM FLEISCHTECHNIKER, KULMBACH
- SEIT 2018 BEI BECK GEWÜRZE IN DER PRODUKTENTWICKLUNG
- SEIT APRIL 2019 FLEISCHERMEISTER



Ralph Bauer ist der Schinken- und Rohwurst-Spezialist. Er leitet bei Beck das Technikum und testet neue Rezepturen auf ihre Praxistauglichkeit.

STECKBRIEF
RALPH BAUER

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- BETRIEBSWIRT
- BEI BECK: LEITER TECHNIKUM, FACHBERATUNG

ACHTUNG, LANGE WURSTSTRECKE!







Wiener Würstchen Deli Kombi oG
(Art.-Nr. 57.2844400)

Geflügelwiener

Das exquisite Bruschetta-Dekor verleiht dem klassischen Geflügelwiener Extravaganz, wie man sie sonst eher in der Sterneküche Bella Italias erwarten würde. So schmeckt es, wenn wir Rom und Wien brüderlich in einer Wurst vereinen. Österreich trifft auf Italien, Rapid auf Lazio. Bene gusto!

Rezeptur Nr. 05.221

Hüttenwürstchen

Ein Biss in diese Käsekrainer gönnt Ihren Geschmacksknospen eine wohlverdiente Rast auf der Alm, nach einem anstrengenden Tag am Berg. Mit Käse und Zwiebeln sowie Muskat, Koriander, Kümmel und Pfeffer wagen die Hüttenwürstchen keine Experimente, sondern sind einfach nur kompromisslos lecker.

Rezeptur Nr. 05.220



Oberkrainer - Käsekrainer Würstchen ohne Glutamat
(Art.-Nr. 51.2879000)



Wiener/Frankfurter GoldStar
(Art.-Nr. 51.2842500)

BBQ-Bockwurst

Grillen ist Feuer und Qualm. Grillen ist Glut und Schweiß. Grillen ist Geschmack in seiner ursprünglichsten Form. Dieses Gefühl haben wir in eine Bockwurst gepresst, die rauchig und pikant Aromen von Paprika, Zwiebeln und weißem Pfeffer in sich vereint. Die perfekte BBQ-Symbiose für alle, die es urig mögen!

Rezeptur Nr. 05.214

Feuerteufel

Die rötlich-markante Farbe verrät es schon: Diese Debrecziner haben es in sich! Mit Paprikacreme, fruchtigen Kirschpaprika und einer deftigen Gewürzmischung entfacht dieser Knacker ein Geschmacksfeuerwerk, der das natürliche Aroma unterstützt, anstatt es zu „verbrennen". Mach Dich bereit für diesen Schärfe-Kick!

Rezeptur Nr. 05.216



FeuerTeufel o. Glutamat
(Art.-Nr. 51.1784000)



Nürnberger Stadtwurst
(Art.-Nr. 51.2171000)

Nürnberger Stadtwürstchen

Mit den kleinen Nürnbergern als Vorbild probt diese Brühwurst den riskanten Spagat zwischen Brat- und Stadtwurst. Das Ergebnis: ein extravaganter Knacker im Kleinformat – mit einer markanten Majoran-Note und frischen Zwiebeln. „Bassd scho", würde dazu der Franke sagen!

Rezeptur Nr. 05.222

Rösti-Griller

Wo Kartoffeln und Kraut anderswo ein langweiliges Dasein als Beilagen am Tellerrand fristen, rückt dieser pralle Knacker sie in den Mittelpunkt. Das Ergebnis schmeckt ebenso kreativ wie individuell, gleichzeitig aber auch zünftig und ursprünglich – eine durch und durch außergewöhnliche Gaumenfreude!

Rezeptur Nr. 05.223



Regensburger / Pfälzer Knacker
(Art.-Nr. 51.2172000)



BIO-Wiener & Frankfurter WürstchenGold
(Art.-Nr. 63.2230026)

Bio-Würstchen

Die Deutschen sind echte Genießer. Und deshalb kommen oft Gerichte in Bio-Qualität auf den Tisch. Mit erlesenen Bio-Zutaten wie Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander und einer Prise Meersalz verspricht diese Wurst einen besonderen Genuss für Feinschmecker, die BIO-Produkte bevorzugen.

Rezeptur Nr. 20.202-10

WINTER IS COMING!



Beef Brisket
(Art.-Nr. 52.1285100)



Gewürzsalz Green Dream oG
(Art.-Nr. 52.3256000)

DER WINTER NAHT – HÖCHSTE ZEIT ALSO, DIE KOHLEN ORDENTLICH ANZUHEIZEN UND DER KALTEN JAHRESZEIT EIN PAAR AMTLICHE SOUS-VIDE- UND GRILL-REZEPTE ENTGEGENZUSETZEN!

Auch wenn die gefühlte Wahrheit eine andere ist: Durchschnittlich nehmen wir zwischen Weihnachten und Neujahr nur 370 Gramm zu. Das klingt nach wenig, aber gerade zu festlichen Anlässen wollen diese 370 Gramm gut gewählt werden: In den Wochen um den Jahreswechsel lassen wir also Junk-Food und Tiefkühlware links liegen und greifen gerne zu ausgewählten Fleischstücken, die raffiniert und sorgfältig zubereitet in aller Ruhe bis zur Perfektion vor sich hinbrutzeln, -grillen, -garen oder -backen. Auf diesen Seiten stellen wir Ihnen Grillgerichte vor, die sich super im Sous-vide-Garer vorbereiten und auf dem Rost dann perfekt vollenden lassen. Das Fleisch gelingt auf diese Weise immer super saftig und zart – und für dieses optimale Ergebnis müssen Sie nicht stundenlang neben dem Grill stehen, um den Garpunkt auch wirklich wie gewünscht zu erwischen. Ohne große Mühe stillen Sie damit das Verlangen Ihrer Kunden nach besonderen Gerichten für die besondere Jahreszeit. In diesem Sinne: Festliches Schlemmen!



Kalbsbrust Veal Brisket (mit Injektion)

Der Name deutet es bereits an: Dieses Gericht haben wir unseren Grillfreunden von jenseits des großen Teichs zu verdanken ... und wie wir ihnen dafür danken! Erst mit einer besonderen Kochsalzlake (20.0201650 BratAktiv Crosso oS) injiziert, dann mit den Würzmischungen Beef Brisket (52.1285100) oder Gewürzsalz Green Dream oG (52.3256000) verfeinert und schließlich noch kurz angebraten – schon ist das edle Stück Fleisch bereit fürs Vakuumziehen und Sous-vide-Garen. Nach acht Stunden bei 70 °C holen wir es aus dem Wasserbad und erfreuen uns am butterzarten Endergebnis. An einem so wunderschönen Stück Kalbsbrust geht sicher kein Kunde unberührt vorbei!

Rezept Nr. 14.065





Green Beef (mit Injektion)

Auch in diesem Rezept sorgt neben der speziellen Lake das Gewürzsalz Green Dream oG (52.3256000) für eine Grundwürzung mit einem herrlich ausgewogenen und frischen Aroma aus Petersilie, Knoblauch, Thymian und Zwiebeln, das mit Meerrettichgranulat (70.9870221) abgerundet wird. Nach der vorgegebenen Injektion und vier bis sechs Stunden im Sous-vide-Garer ist klar: Das ist kein einfaches Roastbeef mehr. Nein, es ist kühn. Es ist grün. Es ist ein festlicher Gaumenschmeichler der Extraklasse!

Rezept Nr. 14.065

Gewürzsalz Green Dream oG
(Art.-Nr. 52.3256000)



Meerrettichgranulat (4 mm)
(Art.-Nr. 70.9870221)

Hot'n'Yellow Entrecôte (mit Injektion)

Auch dem edlen Zwischenrippenstück lassen Sie zuerst eine Würzinjektion angedeihen, bevor Sie es vakuumverpackt in den Sous-vide-Garer packen. Zwischen Spritze und Kochbeutel kommt bei diesem Rezept aber noch die SoftFix Marinade Senf-Meerrettich oG (46.9600115) zum Einsatz, die auf kreative Art und Weise leicht scharfe Nuancen unter die Röstaromen mischt. Optisch äußert sich das nur bei genauem Hinsehen in einem Hauch von Gelb, geschmacklich aber ist es vom ersten Bissen ab eine kleine Offenbarung.

Rezept Nr. 14.065



SoftFix Marinade Senf-Meerrettich oG
(Art.-Nr. 46.9600115)





Wildgewürzsalz
(Art.-Nr. 52.6129414)

Hirschkeule „Oh my deer!“ (mit Injektion)

Auch beim Kochen muss man manchmal die ganz große Keule herausholen – die vom Hirsch am besten nach etwa acht Stunden aus dem 78-Grad-Sous-vide-Wasserbad. Dann kommt nicht nur die aromatische Mischung aus Rosmarin, Koriander, Majoran, Wacholder, Liebstöckel und Thymian unseres Wildgewürzsalz (52.6129414) optimal zur Geltung, sondern auch die kapitale Geschmacksbandbreite des zart gegarten Wildgerichts. „Oh my dear!“ möchte man vor Freude rufen – oder doch lieber „Oh my deer!“?

Rezept Nr. 14.065

REZEPTUR MIT INJEKTION Nr. 14.065



Um beim Sous-vide-Garen dem einen oder anderen Fleischstück noch etwas mehr Saft und Aroma zu entlocken, behandeln Sie es vorab mit einer Gewürzinjektion. Für dieses gewisse Etwas mischen Sie zuerst die Lake an: Auf 93 Teile Wasser kommen jeweils 3,5 Teile Kochsalz und BratAktiv Crosso oS (20.0201650). Die flüssige Mischung injizieren Sie in die Fleischstücke, bevor Sie diese für zehn Minuten im Tumbler auch von außen mit der gewünschten Würzung versehen (Details siehe Rezept Nummer 14.065). Für den typischen Röstgeschmack braten Sie die Fleischteile danach im Ofen bei 190 bis 220 Grad Celsius kurz scharf an. Anschließend vakuumieren Sie sie einzeln in Kochbeuteln und garen sie im Wasserbad fertig – abhängig von Fleischart, Gewicht und gewünschtem Gargrad für eine Zeit zwischen 4 (zum Beispiel Hirschrücken) und 14 Stunden (zum Beispiel Rinderbäckchen) bei einer Temperatur zwischen 54 (zum Beispiel Roastbeef) und 78 Grad Celsius (zum Beispiel Kalbshaxe).

Drunken Ribs (mit Injektion)

Was bei diesen beiden Varianten jeweils auf den Rinderrippen landet, ist unvergleichlich, außergewöhnlich und fast schon ein kleines bisschen extravagant: Einerseits die SoftFix Marinade American RibRub oG (46.1285000) – sie bringt ein exquisites Würzaroma auf den Teller, das gleichzeitig süß und scharf nach Rauch und Honig schmeckt. Andererseits die SoftFix Marinade Bavaricus mit Whisky oG (1,2 % vol. Alkohol) (Art.-Nr. 46.9600006), die neben der harmonischen Kräuterzusammenstellung und den feinen Gewürzen vor allem durch ihre vielschichtige Malt-Whisky-Note besticht. In beiden Fällen ein absolutes Highlight und kein Gericht für jedermann und jederzeit – das ist etwas für Kenner, Genießer und außergewöhnliche Anlässe!

Rezept Nr. 14.065



SoftFix Marinade American RibRub oG
(Art.-Nr. 46.1285000)



SoftFix Marinade Bavaricus mit Whisky oG
(Art.-Nr. 46.9600006)

SoftFix Marinade Lemongrass-Thai oG
(Art.-Nr. 46.1297000)

TomaPork Steak (ohne Injektion)

Anders als bei den Rezepten mit Würzinjektion, drehen wir beim TomaPork-Steak den Grillspieß sozusagen einfach um: Das Tomahawk-Steak vom Schwein wird zuerst gegart und anschließend scharf angebraten – so sichern Sie ein knuspriges Ergebnis mit kräftigen Röstaromen und zartem Kern. Die SoftFix Marinade Lemongrass-Thai (46.1297000) enthält keine Grobanteile, verleiht dem Fleisch dafür aber ein fruchtig-gelbes Äußeres und eine überraschend frische und exotische Note mit einem Hauch von Zitrone, Kokos und Curry. Als Alternative zur Lemongrass-Würzung sorgt das Dekor Colorado oG (52.0034000) mit Grobanteilen für eine Geschmacksvielfalt aus Sesam, Paprika, Chili, Karotte, Zwiebel und Kümmel. Lecker!

Rezept Nr. 13.341-6



Dekor Colorado oG
(Art.-Nr. 52.0034000)

Gänsekeule „Houdini“ (ohne Injektion)

Für unsere magisch-festliche Gänsekeulen-Variante bringen Sie die süßlich würzige SoftFix Marinade Sweet Yakitori (46.1285500) auf gut gekühlte Gänsekeulen, die Sie ausgelöst zu kleinen Fleischpäckchen verschnüren. Die gefesselten Gänsestücke kommen anschließend in den Sous-vide-Garer – und wenn sie sich nicht bis zum Ende der Garzeit selbst entfesselt haben, ist Ihnen ein edler Gaumen- und Augenschmaus für Ihre Auslage oder Ihr Convenience-Menü gewiss. Abrakamahlzeit!

Rezept Nr. 13.341-7



SoftFix Marinade Sweet Yakitori
(Art.-Nr. 46.1285500)

DAS GESAMT-PAKET MUSS STIMMEN

BECK SERVICE VERSPRECHEN



KUNDENSPEZIFISCHE VERPACKUNG UND ETIKETTIERUNG

CHARGENGERECHTE AROMASCHUTZ-VERPACKUNG

LIEFERUNG FREI HAUS

LIEFERUNG INNERHALB VON 48 STUNDEN



OH, BRATENTRAUM. OH, BRATENTRAUM!

NIRGENDWANN SONST WIRD DERART AUFWENDIG GEKOCHT WIE AN WEIHNACHTEN – AUCH IN DER CONVENIENCE-KÜCHE. UMSO WICHTIGER SIND REZEPTE MIT GEWÜRZMISCHUNGEN, DIE EINFACH IMMER UND IMMER EINFACH GELINGEN!

Braune Soße
Rezeptur Nr. 14.168

Material:
1000,0 g Wasser
100,0 g Braune Soße zu Braten (Art.-Nr. 44.1490000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Das Soßenpulver in Wasser beziehungsweise Sud gründlich einrühren und aufkochen lassen. Die Soße für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Braune Soße zu Braten
(Art.-Nr. 44.1490000)



Knödel Optimal Neu
(Art.-Nr. 50.1430000)

Semmelknödel **Rezeptur Nr. 14.201**

Material:
45,0 kg Wasser
35,0 kg Brotwürfel
10,0 kg Öl
10,0 kg Knödel Optimal Neu (Art.-Nr. 50.1430000)
100,0 kg gesamt

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Knödel Optimal Neu im Kutter mit dem Wasser und dem Öl mischen. Die Brotwürfel zugeben, vorsichtig vermischen und 5 Minuten quellen lassen. Die Masse über eine Portionieranlage in Därme füllen oder zu runden Knödeln formen (Stückgewicht 80–100 g). Knödel bei 90 °C ca. 30 Minuten brühen. Anschließend 10 Minuten im kalten Wasserbad kühlen.





Gemüse FIX TOP
(Art.-Nr. 45.3053000)

Rotkohl **Rezeptur Nr. 14.169**

Material:
65,0 % frisches Rotkraut
27,0 % Wasser
7,0 % Gemüse FIX TOP (Art.-Nr. 45.3053000)
5,0 % Apfelsaft
3,0 % Essig (10 %ig)
100,0 % gesamt

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Gemüse FIX TOP zusammen mit Wasser im Kutter vorlösen. Restliche Zutaten dazu geben, alles zusammen vermischen und in Steridärme Kaliber 65 füllen. Brühen im Kessel über Nacht (10–12 Stunden) bei 70 °C oder 1,5 Std. bei 90 °C.

KNUSPRIGE GANS **Rezeptur Nr. 13.365**

Wissen Sie, was eine „Weihnachtsgans-Spitze" ist? Nein? Das bezeichnet den überdurchschnittlich hohen Verbrauch, den deutsche Stromanbieter regelmäßig am ersten Weihnachtsfeiertag beobachten – und zwar genau dann, wenn landauf, landab Gänse und andere leckere Bratenstücke in den Backöfen gemütlich vor sich hinschmoren, -dünsten oder -braten. Das Rezept für eine perfekt zubereitete Weihnachtsgans für den Convenience-Bereich haben wir gleich hier für Sie: Es basiert auf einem geschmacklich sehr runden Gewürzsalz mit einer Mischung aus Pfeffer, Majoran, Ingwer, Rosmarin und Kümmel. Oh, du wunderbare Bratenzeit!

Gewürzsalz „Ente & Gans Krusti"
(Art.-Nr. 52.3232000)

Material:
4,5 kg ganze Gans

Pro Kilogramm Frischfleisch: 15,0 g Gewürzsalz „Ente & Gans Krusti" Art.-Nr. 52.3232000

Wenn gewünscht:
Aprikosen, Birnen, Äpfel, Zwiebeln, Karotten, Orangen, Sellerie, Petersilie und Beifuß zerkleinern, mit 1 Esslöffel der Gewürzmischung vermengen und die Gans damit füllen.

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Die Gans am Vortag mit dem Gewürz innen und außen kräftig einreiben.

Backofen: 1,5 Std. 160-180 °C
1 Std. 150-160 °C
1 Std. 170-180 °C
Immer wieder mit Wasser (oder Bier) aufgießen.



BESONDERES FLEISCH FÜR BESONDERE ANLÄSSE:



Rinderbäckchen geschmort (Seite 18)
Schinken saftig-zart (Seite 20)
Entenbrust Sous-vide (Seite 22)
Krustenbraten „Schäuferle" (Seite 24)
Pollo Fino um Knödel (Seite 25)
Deer „Wellington" im Mantel (Seite 26)







REZEPT-SERVICE

FACHBERATUNG

VOR-ORT-SERVICE UND TECHNOLOGISCHE BETREUUNG

WORKSHOPS, SEMINARE

DEKLARATIONS-EMPFEHLUNG

LABORKONTROLLE DER PRODUKTE

ANWENDUNGSTECHNIKUM MIT MODERNSTEM MASCHINENPARK



Rindersteak Gewürzsalz
(Art.-Nr. 52.3177000)

RINDERBÄCKCHEN

Rezeptur Nr. 14.065

Rinderbäckchen – also das Fleisch, das auf dem Unterkiefer sitzt – eignen sich dank viel Fett und Bindegewebe extrem gut für langsames Schmoren im Ofen oder bei indirekter Hitze auf dem Grill. Das beste und damit festtagstauglichste Ergebnis erhalten Sie mit Sous-vide-Garung über bis zu 14 Stunden hinweg. Gut investierte Zeit in einen besonderen Gaumenschmaus, bei dem nicht wenige Kunden fragen werden: Wo bekomme ich so etwas auch unterm Jahr? Und mit unseren beiden Soßenvarianten in jedem Fall für alle Anlässe geeignet!

Material:
Rinderbäckchen

Injektion: 10–12 %
93,0 kg Wasser
3,5 kg Kochsalz
3,5 kg BratAktiv Crosso oS (Art.-Nr. 20.0201650)
100,0 kg gesamt

Zusatzwürzung:
15,0 g/kg Rindersteak Gewürzsalz (Art.-Nr. 52.3177000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Lake wie oben angegeben aufbereiten. Injektion genau einhalten und überprüfen. Die Teilstücke zusammen mit der Würzung im Tumbler für 10 Min. würzen. Anschließend die gewürzten Stücke im Ofen bei 190 bis 220 °C kurz anbraten. Danach einzeln in Vakuum-Kochbeutel einbringen und vakuum ziehen. Die Stücke im Wasserbad Sous-Vide garen (bei 78 °C 10-14 Stunden) und nach Bedarf weiterverarbeiten.



Semmelknödel

Rezeptur Nr. 14.201 (Siehe Seite 16)

Knödel Optimal Neu (Art.-Nr. 50.1430000)

Rotweinsoße

Sie können unsere klassische Braune Soße ganz einfach mit Zugabe von Rotwein veredeln – je nach Wahl des Weins bringen Sie mit wenig Aufwand viel Abwechslung in einen schnell zubereiteten flüssigen Bratenbegleiter.

Zutaten:
850,0 g Wasser
150,0 g Rotwein
100,0 g Braune Soße zum Braten (Art.-Nr. 44.1490000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Das Soßenpulver in Wasser beziehungsweise in den Sud gründlich einrühren und aufkochen lassen. Die Soße für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Lebkuchensoße

Wem Rotweinsoße noch nicht festlich genug ist, der beglückt seine Kunden mit der maximalen Weihnachtlichkeit: Aus Soßenlebkuchen und Bratenbeize zaubern Sie eine ganz besondere Soße, die garantiert im Gedächtnis bleiben wird.

Zutaten:
100,0 g Wasser
400,0 g Sauerbratenbeize, in der das Fleisch eingelegt war
500,0 g Wasser
100,0 g Braune Soße zu Braten (Art.-Nr. 44.1490000)
70,0 g Soßenlebkuchen (10 min vor Verarbeitung in lauwarmem Wasser einweichen)
80,0 g Rosinen (am Vortag in Wasser eingelegt)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Das Soßenpulver und den eingeweichten Lebkuchen in Wasser beziehungsweise in den Sud gründlich einrühren und aufkochen lassen. Danach Rosinen unterheben und alles zusammen nochmals aufkochen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Braune Soße zu Braten
(Art.-Nr. 44.1490000)

Sauerbraten Gewürzbeize Fix & Fertig
(Art.-Nr. 45.2040000)



BROKKOLI-SESAM-GEMÜSE
mit Sesam (Art.-Nr.: 70.9870388)

JULSKINKA
(SCHWEDISCHER WEIHNACHTSSCHINKEN)

Rezeptur Nr. 01.527

Viele Schweden feiern Jul statt Weihnachten – und anstelle der hierzulande beliebten Weihnachtsgans zu Heiligabend kommt dort oft der besonders saftige Julskinka auf den Tisch. Doch auch ohne dieses Wissen sieht dieser mit Gewürzen injizierte und mit Senf, Karamell und Chili bestrichene Weihnachtsschinkenbraten in der Auslage derart überzeugend aus, dass es wahrlich ein Weihnachtswunder wäre, wenn davon viel übrig bliebe.



Schinken Quick Liquid Gourmet oG
(Art.-Nr. 20.2661210)



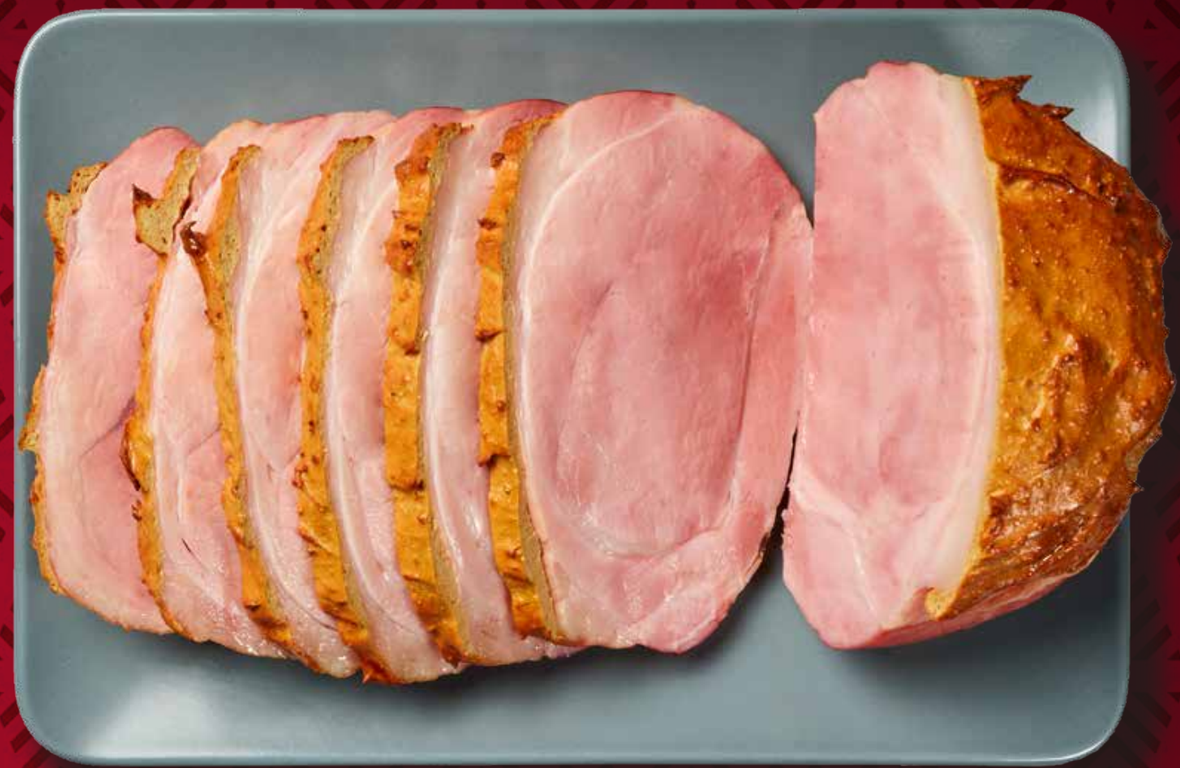
DecorMix Julskinka-Kombi
(Art.-Nr. 52.1950000)

Material:
Schweineunterschale mit leichter Fettauflage, Schweinenuss, Schweinehüfte

Injektion: 20 %
84,0 kg Wasser/Eis
10,0 kg NPS
6,0 kg Schinken Quick Liquid Gourmet oG (Art.-Nr. 20.2661210)
100,0 kg gesamt

Für die Kruste:
300,0 g DecorMix Julskinka-Kombi (Art.-Nr. 52.1950000)
700,0 g Senf mittelscharf

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mindestens 3 Tage nach Schlachtung) achten. Injektion genau einhalten und überprüfen. Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben und nach optimal eingestellten Programmen arbeiten. Tumbler: Dauerlauf 1 Std. bei 9 U/min Gesamtlaufzeit: 12 Std. (10 Min. Arbeit 20 Min. Pause bei 10 U/min). Anschließend die Stücke in Folie wickeln und bei 78 °C brühen, bis eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht ist. Danach die Stücke auspacken und an der Luft abtrocknen lassen. Die Stücke mit der vorbereiteten Senfmasse zirka 1 cm dick bestreichen und im Backofen bei 160 °C goldgelb backen.







Wirsing **Rezeptur Nr. 14.169**

Material:
60,0 % Wirsing, frisch geschnitten
5,0 % Zwiebeln, frisch fein gewürfelt
10,0 % Sahne
25,0 % Wasser

Gewürze und Zutaten je Kilogramm Gesamtmasse:
70 g Gemüse FIX TOP (Art.-Nr. 45.3053000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Gemüse FIX TOP zusammen mit Wasser im Kutter vorlösen. Anschließend alles zusammen vermischen und in Sterildärme Kaliber 65 füllen. Brühen im Kessel über Nacht (10–12 Std.) bei 70 °C oder 1,5 Std. bei 90 °C.



Gemüse FIX TOP
(Art.-Nr. 45.3053000)







ENTENBRUST À L'ORANGE

Rezeptur Nr. 14.066

Überraschenderweise stehen Ente und anderes Geflügel nur auf Platz zwei der beliebtesten deutschen Gerichte zu Heiligabend. Die unangefochtene Nummer eins: Würstchen mit Kartoffelsalat. Ein Grund mehr, sich bei der Zubereitung einer Convenience-Entenbrust für Weihnachten so richtig ins Zeug zu legen – am besten sous-vide-gegart, außen schön knusprig und innen so zart, wie es dem Wiegenfest des christlichen Erlösers angemessen ist.

Material:
Entenbrust

Zusatzwürzungen pro kg:
15,0 g Gewürzsalz „Ente & Gans Krusti"
(Art.-Nr. 52.3232000)
oder:
25,0 g LA Plata Gewürzsalz
(Art.-Nr. 52.3172000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Die Stücke mit der Würzung im Tumbler für 10 Min. würzen. Anschließend die gewürzten Stücke einzeln in Vakuum-Kochbeutel einbringen und vakuum ziehen. Die Stücke im Wasserbad bei 56 °C für 4-5 Stunden Sous-Vide garen und im Anschluss scharf anbraten.

PFANNENGEMÜSE
mit Klare Gemüsesuppe mit Einlage (Art.-Nr.: 70.9870036) gewürzt und frischen Kräutern





Braune Soße

Rezeptur Nr. 14.168

Material:
1000,0 g Wasser
100,0 g Braune Soße zu Braten (Art.-Nr. 44.1490000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Das Soßenpulver in Wasser beziehungsweise in den Sud gründlich einrühren und aufkochen lassen. Die Soße für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



LA Plata Gewürzsalz
(Art.-Nr. 52.3172000)



Braune Soße zu Braten
(Art.-Nr. 44.1490000)



Klare Gemüsesuppe mit Einlage
(Art.-Nr. 70.9870036)





Gewürzsalz „Ente & Gans Krusti"
(Art.-Nr. 52.3232000)





KNUSPRIGES SCHÄUFERLE

Braune Soße zu Braten
(Art.-Nr. 44.1490000)

Rezeptur Nr. 13.367

Eine richtig gut zubereitetes Schweine-Schäuferle ist ein verlockender Hingucker – man möchte da direkt hineinbeißen in die knusprige Schwarte und sich darüber freuen, wenn dahinter das Fleisch hauchzart wie von selbst vom Knochen fällt.

Material:
Schulterblatt vom Schwein mit Fleisch und Schwarte

Gewürze und Zutaten je kg Frischfleisch:
20,0 g Bayerischer Grill- und Haxenwürzer (Art.-Nr. 52.1770000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Die Schäuferle am Vortag auf der Schwartenseite einritzen und mit der Würzung kräftig einreiben. Über Nacht im Kühlraum ruhen lassen. Die Teilstücke in einen Bratbehälter geben und im Ofen wie folgt behandeln: *(Alternativ kann auch ein vorgegebenes Programm genutzt werden)*
1 Std. bei 150 °C mit etwas Brühe aufgefüllt und abgedeckt. 1,5–2 Std. bei 150 °C mit etwas Brühe aufgefüllt ohne Deckel. Brühe abgießen! 10–20 Min. bei 240 °C überbacken.

Als Beilagen eignen sich typischerweise eine dunkle Soße, Sauerkraut oder Wirsing, außerdem Knödel oder Brezenknödel.

Braune Soße
Rezeptur Nr. 14.168 (Siehe Seite 23)

Knödel Optimal Neu
(Art.-Nr. 50.1430000)

Brezenknödel
Rezeptur Nr. 14.204

Wirsing
Rezeptur Nr. 14.169 (Siehe Seite 21)

Bayerischer Grill- und Haxenwürzer
(Art.-Nr. 52.1770000)

Gemüse FIX TOP
(Art.-Nr. 45.3053000)

Rahmsoße
(Art.-Nr. 70.9870342)

Kartoffelspalten mit „Dekor Porchetta“
(Art.-Nr. 52.2641100)

POLLO FINO AUS DEM OFEN

Gefüllte Hähnchenschenkel in drei Varianten

Rezeptur Nr. 13.341-8

Beim Pollo Fino wird der Oberschenkel des Hähnchens ausgelöst und um eine schmackhafte Füllung gerollt – in unseren drei Weihnachtsvarianten um einen mit Bruschetta-Gewürz, Salatkräutern oder Pilzgranulat verfeinerten Knödelteig. Extrem festlich und extravagant!

Material:
Hähnchenschenkel ausgelöst

Für die Füllung:
„Knödelmasse“ (Rezeptur Nr. 14.201)

Zusatzwürzungen für die drei unterschiedlichen Füllungen:
Variante 1: DekorWürz Bruschetta
(Art.-Nr. 52.2661300)
Variante 2: Salatkräuter FD (Art.-Nr. 52.2624000)
Variante 3: Mischpilzgranulat 3–4 mm
(Art.-Nr. 70.9870150)
1:2 in Wasser eingeweicht

Außenwürzung:
Grillhähnchen - oG Gewürzsalz
(Art.-Nr.: 52.3080000)

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Knödelmasse mit einer der gewünschten Würzungen vermischen und die ausgelösten Hähnchenschenkel damit füllen. Anschließend die gefüllten Hähnchenteile mit Hilfe eines Bindfadens zu kleinen Päckchen schnüren.
Backofen: je nach Größe zirka 40 Min. bei 150 °C.

DekorWürz Bruschetta
(Art.-Nr. 52.2661300)

Grillhähnchen - oG Gewürzsalz
(Art.-Nr.: 52.3080000)

Salatkräuter FD
(Art.-Nr. 52.2624000)

Sauerkraut im Darm
Rezeptur Nr. 14.167-1

Sauerkraut in den Darm zu füllen, mag im ersten Moment befremdlich klingen, jedoch ist das eine in der Theke auffällige Alternative zu Glas, Becher oder Dose. Als Beilage für das weihnachtliche Fleischgericht passt Sauerkraut ohnehin sehr gut – längst ist das deftige, dabei aber kalorienarme Kohlgericht nicht nur bei Fitness-Freunden zum eigenen Gericht geworden: zum Beispiel als Salat.

Material:
70,0 kg Frisches rohes Sauerkraut mit Karotten usw.
30,0 kg Wasser/Brühe
100,0 kg Gesamt
Gewürze und Zutaten je kg

Sauerkraut Fix Top
(Art.-Nr. 45.3052000)

Gesamtmasse:
70,0 g Sauerkraut Fix Top (Art.-Nr. 45.3052000)

Zugabe fertiges Kraut nach Wunsch:
5,0–10,0 kg Speckwürfel angebraten
5,0–10,0 kg Zwiebeln frisch angebraten

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Sauerkraut Fix Top SM zusammen mit der Brühe im Kutter vorlösen. Anschließend alles zusammen vermischen und in Sterildärme Kaliber 65 füllen.
Brühen im Kessel über Nacht (10–12 Std.) bei 80 °C

DEER „WELLINGTON“

Rezeptur Nr. 13.500-6

Was kommt heraus, wenn wir ein hochwertiges Stück Hirschrücken mit Pizza- oder Blätterteig ummanteln und zusätzlich noch mit Kalbsbrät füllen? Ein extrem pfiffiges und kreatives Bratengericht für die ganz besonderen Anlässe. Wild? Wild!

Material:
Hirschrücken, Pizzateig oder Blätterteig aus dem Kühlregal

Würzung:
Wildgewürzsalz (Art.-Nr. 52.6129414) zum Einreiben des Hirschrückens
Dekor Porchetta (Art.-Nr. 52.2641100) zum Bestreuen des Pizza-/Blätterteiges

Füllung:
Kalbsbrät
Mischpilzgranulat 3–4 mm (Art.-Nr. 70.9870150) – in Wasser eingeweicht
Salatkräuter FD (Art.-Nr. 52.2624000)
Preiselbeeren

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Den Hirschrücken mit Wildgewürzsalz (Art.-Nr. 52.6129414) gut einreiben und von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend den Rücken bei Raumtemperatur abkühlen lassen und zwischenzeitlich die Füllung vorbereiten. Die Füllung auf den ausgerollten Teig zirka 1 Zentimeter dick auftragen und den Rücken darauf legen und einrollen. Danach in den Ofen geben und bei 140 –150 °C bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C backen.





Rotkohl

Rezeptur Nr. 14.169 (Siehe Seite 16)



Kartoffelgratin

Rezeptur Nr. 14.090

Zutaten:
1 Butter für die Form
2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe
etwas Thymian fein gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
Emmentaler gerieben

Für die Gratain-Masse:
125 g Gratin Zauber (Art.-Nr. 44.6072000)
0,5 l Sahne
0,5 Liter Milch

Verarbeitung/Fertigungshinweise:
Gratin Zauber zusammen mit Sahne und Milch gründlich aufrühren. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln anschließend in die eingefettete Form schlichten und sonstige Zutaten darüber verteilen. Nun die vorbereitete Gratin-Masse über der Form verteilen und kurz stehen lassen, damit sich die Masse auch gründlich verteilt. Anschließend den geriebenen Käse darüber streuen. Wenn alles verteilt ist, die Form je nach Größe zirka 60 Minuten bei 150–160 °C backen.



GratinZauber
(Art.-Nr. 44.6072000)



Wildgewürzsalz
(Art.-Nr. 52.6129414)



Salatkräuter FD
(Art.-Nr. 52.2624000)



Dekor Porchetta
(Art.-Nr. 52.2641100)





MEIN BECK

BECK IST EIN FAMILIENUNTERNEHMEN – GANZ EINFACH: ALLE KOLLEGEN ZIEHEN BEI UNS AN EINEM STRANG UND ARBEITEN AN UNSEREM GEMEINSAMEN ERFOLG.

ES MUSS PERFEKT PASSEN



Detlef Schlesier feiert im Dezember sein Zehnjähriges bei Beck – und er fühlt sich als Spezialist für Food Cover und Folienbeschichtung nach wie vor gut im Unternehmen aufgehoben. Der gelernte Koch war zunächst lange Jahre in der Produktion eines Würzmittel-Herstellers tätig, bevor er 2009 zu Beck wechselte. „Nach meiner Bewerbung wurde ich zur Probearbeit eingeladen, und dann ging alles ganz schnell", kommentiert Schlesier seinen Einstieg bei Beck.

Gutes Betriebsklima

Nicht zuletzt wegen seines guten Verhältnisses zu den Kollegen hält Detlef Schlesier Beck die Treue: „Auch die Geschäftsleitung hat immer ein offenes Ohr für die Mitarbeiter. Manfred Beck habe ich immer verständnisvoll, aber noch nie ungehalten erlebt."



STECKBRIEF

DETLEF SCHLESIER

- GELERNTER KOCH / 10 JAHRE TÄTIGKEIT IN DER PRODUKTION EINES SOSSEN- UND WÜRZMITTEL-HERSTELLERS
- SEIT 10 JAHREN BEI BECK ALS SPEZIALIST FÜR FOLIENBESCHICHTUNG



STECKBRIEF

MELIHE DENIZ

- EINSTIEG BEI BECK ALS REINIGUNGSKRAFT
- HEUTE ALS VOLLZEITKRAFT IM BEREICH VERPACKUNG TÄTIG

BECK ALS FAMILIEN-PROJEKT

Melihe Deniz kam über ihren Ehemann zu Beck. Dieser arbeitete erst zwei Jahrzehnte in einer Großbäckerei und schickte seine Bewerbung an Manfred Beck, als das Unternehmen gerade mal seit einem Jahr existierte. Melihe Deniz stieß später dazu, weil ihr Mann von Beck nur Gutes zu berichten hatte. Sie arbeitete zuerst als Reinigungskraft, dann in Teilzeit und heute in Vollzeit im Bereich Verpackung. Mittlerweile ist sie auch schon seit zehn Jahren in der Firma und voll des Lobes über die familiäre Atmosphäre an ihrem Arbeitsplatz und die Familie Beck. „Mir gefällt hier besonders, dass man jeden Mitarbeiter freundlich und mit Respekt behandelt. Das habe ich in anderen Firmen vorher nie so erlebt."

Verständnis, auch wenn es mal schwierig ist

Frau Deniz schätzt, dass man bei Beck auch mit Ausnahmesituationen flexibel umgeht: „Als meine Tochter mit Zwillingen schwanger war und unbedingt Unterstützung brauchte, hat mir Frau Beck sofort die nötige Zeit für die Familie gegeben. Jeder hier im Unternehmen hat ein großes Herz."





EIN GUTER START

Felix Huber absolviert gerade die ersten Tage seiner Ausbildung zur Fachkraft Lebensmitteltechnik bei Beck. Das Unternehmen kennt er schon aus einem Praktikum: „Ich habe mich damals auf eine Zeitungsanzeige hin gemeldet und fand es großartig, wie mich die Kollegen unterstützt haben. Da ich selbst aus Schnaittach komme und mich bei Beck vom ersten Moment an wohlgefühlt habe, war es klar, dass ich mich hier um einen Ausbildungsplatz bewerbe." Derzeit ist Felix Huber im Labor mit der Warenkontrolle beschäftigt. Eng begleitet wird er bei Beck auch viele andere Tätigkeitsbereiche kennenlernen.

STECKBRIEF

FELIX HUBER

- AUSZUBILDENDER ZUR FACHKRAFT LEBENSMITTELTECHNIK

DER ALLROUNDER

Hans Fürst ist unser Kurier für eilige Lieferungen an Kunden im näheren Umkreis. Vor zehn Jahren verknüpfte er seine Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel mit dem Beruf: Seit 2009 ist er als Fahrer für Beck unterwegs. Das Besondere an ihm: „Ich kenne mich bestens im Haus aus und weiß sofort, wo ich die gewünschten Rohstoffe und Materialien finde." Hans Fürst ist immer der richtige Ansprechpartner, wenn eine Lieferung schnell auf den Weg gebracht werden muss. „Ich gebe für Beck gern mein Bestes – denn ich weiß, dass ich dafür auch jede Menge Respekt und Anerkennung bekomme."



STECKBRIEF

HANS FÜRST

- LANGJÄHRIGE TÄTIGKEIT IN DER METALL-BRANCHE
- SEIT 2009 BEI BECK IM LAGER- UND LOGISTIKBEREICH TÄTIG
- SPEZIALITÄT: EILIGE TRANSPORT-SENDUNGEN SCHNELLSTMÖGLICH ZUM KUNDEN BRINGEN

VOM BÄCKER ZUM LAGERLEITER

Stefan Mossner ist als gelernter Bäcker ein typischer Quereinsteiger, der sich bei Beck bis zum Lagerleiter hochgearbeitet hat. „Sieben Jahre lang war ich in der Produktion für die Großmischungen zuständig, dann wollte ich mich noch weiterentwickeln und wechselte ins Lager“, sagt Stefan Mossner. „Zuerst habe ich beides gemacht, Mischen und Lagerverwaltung. Aber je weiter Beck gewachsen ist, desto schwieriger wurde das. Jetzt konzentriere ich mich ganz aufs Lager – vom Staplerfahren zum Einlagern bis zur Kommunikation mit Logistikunternehmen kümmere ich mich um alles.“



Der Zusammenhalt unter den Kollegen

Was Stefan Mossner an Beck besonders schätzt, ist die Zusammenarbeit mit den Kollegen, mit denen er sich auch nach Feierabend gerne noch zu gemeinsamen Aktivitäten trifft. „Das ist ausschlaggebend für das gute Betriebsklima“, sagt er. „Nicht umsonst bin ich jetzt schon seit 15 Jahren bei Beck.“

STECKBRIEF

STEFAN MOSSNER

- AUSBILDUNG ZUM BÄCKER
- 7 JAHRE TÄTIGKEIT IN DER BECK-PRODUKTION (BEREICH GROSSMISCHUNGEN)
- SEIT 2011 LAGERLEITER BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE



EINKAUFEN ALS MISSION



Nachdem ihr früherer Arbeitgeber sein Unternehmen verkauft hatte, kam Miriam Kressl 2009 zu Beck Gewürze und Additive – und hat das Unternehmen seitdem durch ihre Kompetenz als Einkaufsleiterin deutlich bereichert. Sie versteht sich einfach so perfekt auf das Verhandeln mit Lieferanten, dass ihr das kaum ein anderer im Betrieb nachmacht. „Ich liebe es, in einer mittelständischen Firma mit überschaubaren Strukturen zu arbeiten. Das herzliche Verhältnis zu meinen Kollegen oder auch zu Frau Beck, meiner direkten Vorgesetzten, ist einfach unbezahlbar.“



STECKBRIEF

MIRIAM KRESSL

- LANGJÄHRIGE TÄTIGKEIT IM EINKAUF BEI UNTERNEHMEN DER LEBENSMITTELBRANCHE
- SEIT 2009 IM EINKAUF BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE
- SEIT 2011 EINKAUFSLEITERIN



DEN ERSTEN MANN AUF DEM MOND?

Ja, den kennt jeder. Beim zweiten wird es da schon dunkler in den Gedächtnisecken, oder? Wenn’s um Genuss geht, sollen deine Kunden zuerst an dich denken? „Be different or die“ ist auch dein Motto? Dann haben wir was, das euch in neue Sphären beamt!

JUST SPICE, NO COMPROMISE!

Servus! Wir sind Meike und Max. Liebende Geschwister, streitende Geschwister, zusammenhaltende Geschwister. Gemeinsam sind wir mindestens ebenso intensiv wie das, wofür wir kämpfen, leben, manchmal umfallen und dann noch stärker wieder aufstehen: den perfekten Geschmack.

Als Hersteller verschiedenster Gewürzmischungen haben wir uns voll und ganz den Welt(raum)aromen verschrieben. Nebst Klassikern und kreativen Geschmacksfusionen sind es vor allem würzige Überraschungen, die wir ergründen. Und das auch gerne mal in fremden Galaxien. Gemeinsam gründeten wir deshalb die SPICE INVADERS. Und schon bald begeben wir uns auf unsere erste Mission. Komm doch mit!?

MISSION 1st EDITION – SAVE THE TASTE!

Sei mit deiner Metzgerei ganz vorne mit dabei, wenn es darum geht, dir den guten Geschmack zu sichern und dabei auch noch geschmackvoll auszusehen! Was wir damit meinen? Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen Kunst und Geschmack. Unser Gewürzatelier ist quasi die Raumstation – von hier aus startet unsere erste Edition der Spice Invaders-Mission. Denn Gewürze sind der alles entscheidende letzte Pinselstrich. Die Vollendung deines Meisterwerks hinter der Theke – und letztendlich auch in Topf und Teller der Kunden! Zeit, dem eine würdige Plattform zu bieten!

Also, sei dabei – save the taste – und gehöre zum ersten exklusiven Kreis der zukünftigen Spice Invaders Saga! Mach mit und verwandle deine Metzgerei in eine Galerie des guten Geschmacks.

Meat ya soon!

Deine SPICE INVADERS.
Die erste Gewürzmarke,
die Geschmack und Kunst
in einen Topf wirft!

Du willst mehr erfahren? Halte Augen, Ohren und Kauleiste offen, denn die Spice Invaders setzen bald zur Landung an.



FÜR JEDES THEMA DEN RICHTIGEN ANSPRECHPARTNER

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Manfred Beck	Geschäftsführer	**manfred.beck@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Manuela Beck	Leitung Verwaltung, Finanzen und Personal	**manuela.beck@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 10

BETRIEBSLEITUNG

Roland Erben	Leitung Betrieb	**roland.erben@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 292

ENTWICKLUNG

Rolf Sommer	Leitung Produktentwicklung	**rolf.sommer@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 21
Timo Franz	Produktentwicklung	**timo.franz@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 22
Christian Leuthold	Produktentwicklung	**christian.leuthold@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Ralph Bauer	Leitung Technikum, Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	**ralph.bauer@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 18

QUALITÄTSSICHERUNG

Eva Maria Salb	Qualitätssicherung	**eva.salb@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Hannes Damro	Qualitätssicherung	**hannes.damro@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 16

EINKAUF

Miriam Kressl	Leitung Einkauf	**miriam.kressl@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 19
Daniel Gareis	Einkauf	**daniel.gareis@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 28

VERWALTUNG

Meike Beck	Assistentin Geschäftsführung, Beratung und Verkauf, Auslandskunden	**meike.beck@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 27
Beate Thiemann	Beratung und Verkauf	**beate.thiemann@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 26
Johannes Schamel	Beratung und Verkauf	**johannes.schamel@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Yvonne Steinhäußer	Beratung und Verkauf	**yvonne.steinhaeusser@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Verena Willert	Beratung und Verkauf, Ansprechpartnerin für Auslandskunden	**verena.willert@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 14
Beate Pfister	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	**beate.pfister@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 26
Sabine Huber	Buchhaltung	**sabine.huber@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 11
Maria Streng	Empfangssekretärin, Beratung und Verkauf	**maria.streng@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Marcus Holler	Versand In-und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	**marcus.holler@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 24
Klaus Sehrig	Versand In-und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	**klaus.sehrig@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 12

VERTRIEB

Maximilian Beck	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	**maximilian.beck@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 173 663 47 90
Thomas Winter	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	**thomas.winter@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 172 692 33 84
Stephan Füller	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	**stephan.fueller@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 170 734 00 46
Ottmar Dorsch	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**ottmar.dorsch@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 173 208 69 67
Mark Militzer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**mark.militzer@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 172 133 18 18
Heiko Dirks	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**heiko.dirks@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 171 400 60 80
Lukas Kollender	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**lukas.kollender@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 171 202 11 27
Thorsten Ehlers	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**thorsten.ehlers@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 162 762 17 75
Georg Strobl	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**georg.strobl@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 173 861 54 68
Tommy Andersson	Fachberatung und Anwendungstechnik Schweden / Fa. Nimark AB	**tommy@nimark.se**	+46 70 89 38 555

Beck Gewürze und Additive GmbH | Kirschenleite 11-13 | 91220 Schnaittach
info@beck-gewuerze.de | www.beck-gewuerze.de

@meatsnspices