Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



DEUTSCHE QUALITÄT AUF WELTNIVEAU

KOCHSCHINKEN VOM MEISTER!

WIR SIND DIE MANNSCHAFT!

Teamgeist und der gute Draht zu Kunden machen bei Beck den Erfolg und den Spaß an der Arbeit aus. Ihre Ansprechpartner stellen sich vor!

ZEIT ZUM ANGRILLEN!

Grillgewürze und Marinaden für den perfekten Start in die Grillsaison!

Beck
Gewürze und Additive

WILLKOMMEN



Liebe Kunden,

eine bedeutende Messe wie die IFFA ist immer eine hervorragende Gelegenheit, Freunde und Geschäftspartner persönlich zu treffen – und erneut zu zeigen, dass sich bei Beck Gewürze und Additive alles um unsere Kunden dreht. Wir freuen uns drauf, wenn Sie an unserem **Stand A10 in Halle 12.0** auf ein Tässchen Kaffee vorbeischauen!

Für intensivere Gespräche bleibt im allgemeinen Trubel ja leider meistens viel zu wenig Zeit. Deshalb informieren wir Sie in der vorliegenden Ausgabe von meats'n spices umso ausführlicher darüber, welch vielfältige Möglichkeiten Ihnen unsere **Top-Produkte bei der Schinken-Herstellung** eröffnen. In unseren Lösungen steckt jahrelange Praxiserfahrung und das Know-how ausgewiesener Experten aus der fleischverarbeitenden Branche. Gerne passen wir alle Rezepturen individuell an Ihre Bedürfnisse an – oder portieren sie für besondere Anforderungen im Ausland.

Das Besondere bei Beck: Jede Rezeptur wird unter den Realbedingungen eines fleischverarbeitenden Betriebs entwickelt und ausgiebig getestet!

Und weil der Erfolg von Beck Gewürze und Additive maßgeblich auf dem „guten Draht" zwischen unseren Mitarbeitern und Kunden beruht, möchten wir Ihnen diesmal **all die Kollegen** vorstellen, die sich im **Innen- und Außendienst** tagtäglich mit vollem Einsatz für Sie ins Zeug legen.

Eine gute und harmonische Zusammenarbeit, bei der jeder immer für den anderen da ist, bringt uns weiter und macht einfach mehr Spaß. Diese Haltung prägt nicht nur das Arbeitsklima in unserem Unternehmen, sondern auch unsere Kundenbeziehungen. Auf dass Sie sich bei Beck immer bestens beraten und betreut fühlen!

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

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



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

INHALT

12 Der perfekte Start in die Grillsaison mit unseren Marinaden und Grillgewürzen

4 Immer für Sie da: Ihre Fachberater stellen sich vor

Unser Schwerpunkt-Thema Kochschinken: Tipps von Profis für Profis **ab 16**

28 Innere Werte, die zählen: Unsere Verwaltungsmitarbeiter





BECK GEHT IN DER GEWÜRZBRANCHE SEINEN GANZ EIGENEN WEG: STATT DEN FOKUS VON ANFANG AN AUF „DIE ZAHLEN" ZU LEGEN, SETZT DAS UNTERNEHMEN AUF FACHKOMPETENZ, INNOVATION UND NACHHALTIGE KUNDENBEZIEHUNGEN. DIE „GUTEN ZAHLEN" STELLEN SICH DANN SO ODER SO EIN ...

HIER WÜRZEN DIE PROFIS DER BRANCHE TEIL II

Seit mehr als zwei Jahrzehnten gelingt es Beck Gewürze und Additive, sich weltweit erfolgreich neben großen Playern zu positionieren – mit einem überzeugten, treuen und stetig wachsenden Kundenstamm. Ganz bewusst bewahrt sich das Schnaittacher Unternehmen dabei überschaubare Strukturen und ein klares Profil. Denn diese bilden die Basis für die optimale persönliche, individuelle und langfristige Betreuung jedes einzelnen Kunden.

Die Strategie: Wünsche der Kunden aufgreifen und in hochwertige Produkte umsetzen, statt austauschbare Standardlösungen auf den Markt zu werfen. Das erfordert Flexibilität, Erfindergeist und ein perfekt aufeinander eingespieltes Team.

Dass bei Beck Gewürze und Additive „die Chemie stimmt", spürt man nicht zuletzt beim Vertriebs-Team. Hier arbeiten alle Hand in Hand. Im Gespräch erfährt man schnell, was die Menschen bei Beck antreibt: das Streben nach guter Partnerschaft, sowohl unter Kollegen als auch mit den Kunden draußen in der Welt. Kein Beck-Vertriebler ist „Verkäufer" im klassischen Sinn. Sondern in erster Linie Berater aus Leidenschaft – mit geballter Praxiserfahrung und Fachkompetenz. Beim Kundenkontakt zählen Verbindlichkeit und Herzlichkeit – Business mit einer starken menschlichen Note.

Fleisch und Wurst begleiten Ralph Bauer schon seit seiner Kindheit: „Ich bin in der elterlichen Metzgerei aufgewachsen und sofort nach meinem Schulabschluss in die Branche eingestiegen." Und schnell wird deutlich, dass Ralph Bauer seinen Beruf mit Leidenschaft lebt. „Rohwurst und Schinken müssen jeden Tag ihren Herrn sehen!", lacht er. Für Beck führt Bauer auch Kundenbesuche im In- und Ausland durch, bis nach Südtirol, Jamaika oder Afrika.

Rohschinken als Königsdisziplin

Als Fachberater ist er am Telefon der erste Ansprechpartner, wenn Kunden ihren Kochschinken verbessern oder eine neue Bratwurst-Rezeptur ausprobieren wollen. Ralph Bauers „Steckenpferd" ist die Rohschinken-Produktion. „Der Rohschinken erfordert profundes Know-how und enorme Erfahrung für den optimalen Reifeprozess. Deshalb verbringt Bauer auch sehr viel Zeit im hauseigenen Technikum, um neue Verarbeitungsschritte zu testen. Dabei verfolgt er hartnäckig seine Ziele: „Geht nicht gibt's nicht. Ich hab noch nie bei einer Neuentwicklung aufgegeben." Bei Beck schätzt Bauer besonders den unkomplizierten Umgang mit den Kollegen. Bei den Kunden legt er Wert auf gute Partnerschaft – sowohl am Telefon als auch vor Ort. „Ich habe einen abwechslungsreichen Job – die Arbeit fördert und fordert mich jeden Tag aufs Neue und macht mir einfach Spaß."

STECKBRIEF
RALPH BAUER

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



„DER MULTITASKER"

WO WIR ÜBERALL SIND...

Von Armenien bis Vietnam – Beck Gewürze und Additive kommen in aller Welt zum Einsatz. Mit unserem engagierten Vertriebs-Team und Auslandsfilialen in Kundennähe stellen wir die optimale Betreuung von kleinen, mittleren und großen fleischverarbeitenden Betrieben sicher.
Der persönliche Kontakt zum Kunden ist für uns Chance und Herausforderung zugleich. Denn wir greifen regionale Besonderheiten auf und nutzen sie zur Entwicklung innovativer Produkte für lokale und internationale Märkte.
Im Vertrieb legen wir Wert auf die langfristige und individuelle Betreuung unserer Kunden. Entscheidend ist für uns, Lösungen zu bieten, die begeistern können. Und dafür nehmen sich unsere praxiserfahrenen Mitarbeiter gerne die Zeit, direkt vor Ort Unterstützung beim Herstellungsprozess zu leisten.



Mark Militzer strahlt: „Ich liebe Fleisch und Wurst. Und das ist ja auch nötig! Wie sonst soll man seine Produkte emotional verkaufen?" Für den gebürtigen Thüringer ist die Fleischverarbeitung mehr als ein Handwerk: „Metzger wird man aus Berufung, wie ein Künstler", sagt er stolz und schwärmt davon, dass jedes Produkt ganz einmalig sei. „Einen besonderen Schinken kann man nicht am Fließband kreieren, da kommt es auf Qualität an, und die hat eben auch zu Recht ihren Preis." In seiner freundlichen und unverblümten Art fügt er hinzu: „Schneller Verkauf ist schlechter Verkauf!" Man müsse dem Kunden das Produkt langsam näherbringen. So dass er sich unmittelbar von den Vorzügen überzeugen kann. „Dann kommt das Geschäft ganz von selber!"

Immer auf Augenhöhe

„Am liebsten verkaufe ich Rohwurst, Brühwurst und Kochpökelwaren – weil ich die auch selber gerne esse. Im Vertrieb bin ich sowohl fürs Handwerk als auch für den Mittelstand und industrielle Großkunden unterwegs." Worauf es Mark Militzer dabei besonders ankommt: „Ich möchte den Kunden immer auf Augenhöhe begegnen und sehr authentisch auftreten. Mein Leitsatz: Verlange nie etwas von jemandem, was Du nicht selber auch erledigen kannst. Gehe mit Deinen Mitmenschen so um, wie Du auch willst, dass sie mit Dir umgehen." Zu seiner Arbeit für Beck sagt Militzer: „Hier ist man keine Nummer, sondern der Mensch steht im Vordergrund. Ich habe sehr viele individuelle Möglichkeiten, auf Kundenwünsche einzugehen. Das passt einfach."



„DER MANN DER KLAREN WORTE"

STECKBRIEF
MARK MILITZER

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- BETRIEBSLEITER IN GROSSER FLEISCHEREI
- SEIT 2013 AUSSENDIENST UND FACHBERATER IN DER GEWÜRZBRANCHE
- SEIT JUNI 2017 AUSSENDIENST UND FACHBERATER BEI BECK

STECKBRIEF
HEIKO DIRKS

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- TÄTIGKEIT ALS HANDELSVERTRETER
- VERTRIEB UND FACHBERATUNG IN DER GEWÜRZBRANCHE
- SEIT SEPTEMBER 2018 BEI BECK VERTRIEB UND FACHBERATUNG



„DAS NORDLICHT"

Heiko Dirks kann seine Herkunft aus dem hohen Norden Deutschlands kaum verleugnen. Der gelernte Fleischermeister ist bekennender Frühaufsteher und stammt wie die meisten seiner Kollegen aus einer Metzgerfamilie. Im elterlichen Betrieb sammelte er erste Erfahrungen als Handelsvertreter. „Ich liebe regionale Spezialitäten, alles, was man noch aus der Kindheit kennt – deshalb stehen für mich Roh- und Kochwurst-Produkte im Mittelpunkt." Zuletzt bei einem Großkonzern beschäftigt, zog es Heiko Dirks nach Mittelfranken, weil ihm das familiengeführte Unternehmen der Becks mit seinen flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen sehr sympathisch war.

Pionierarbeit leisten

Von seiner Heimat im Norden muss sich Dirks dennoch nicht verabschieden: „Mein Ziel ist, dort in den Vertrieb noch mehr Schwung zu bringen. Das ist wirklich eine tolle Herausforderung, die mir Beck da bietet." Was Heiko Dirks an seiner Arbeit als Fachberater und Vertriebler besonders reizt: sich von den Kunden inspirieren lassen und dann die neuen Ideen direkt in die Produktentwicklung einbringen. Er sieht sich als eingefleischter Teamplayer und schätzt den regen, offenen Austausch mit seinen Kollegen.



„DER BIO-EXPERTE"

Thorsten Ehlers ist seit Februar 2019 der „Neue" im Beck Vertriebs-Team, bringt jedoch langjährige Erfahrung im fleischverarbeitenden Gewerbe mit. Sonst vorwiegend in Nord- und Mitteldeutschland unterwegs, bietet Ehlers Bio-Beratung für Betriebe im gesamten Bundesgebiet. Ob kleiner Handwerksbetrieb oder Mittelstand – das Herz von Thorsten Ehlers schlägt für Bio. Und hier ist er immer der richtige Mann, wenn es darum geht, Herstellungsverfahren und Produkte zu optimieren.

Immer gern gesehen

Zu seinen Kunden pflegt Ehlers in der Regel seit vielen Jahren einen freundschaftlichen Kontakt. Er freut sich, wenn er aufgrund seiner Beratungskompetenz geschätzt wird und wenn ihm Kunden auch nach seinem Wechsel zu Beck treu bleiben. „Ich möchte niemals als lästiger Vertreter empfangen werden. Kunden sollen sich freuen, wenn ich vorbeischaue, weil ich sie mit unseren Lösungen weiterbringen kann", sagt Ehlers. „Ich möchte als Partner auf Augenhöhe auftreten und so auch meinen neuen Arbeitgeber Beck unterstützen." Die Zusammenarbeit mit Beck kam durch das gute Verhältnis zu mehreren Vertriebskollegen zustande. „Ich bin sehr froh, mich bei Beck noch mal ausgiebig für Bio-Produkte einsetzen zu können!", freut sich Thorsten Ehlers.

STECKBRIEF
THORSTEN EHLERS

- FLEISCHERMEISTER
- HANDEL GROSSFLÄCHE UND VERTRIEB BIO-PRODUKTE
- SEIT FEBRUAR 2019 BEI BECK VERTRIEB MIT SCHWERPUNKT BIO-PRODUKTE



„DER BEHARRLICHE"

Ottmar Dorsch ist ein „alter Hase" in der Branche. Manfred Beck kannte er schon eine ganze Weile, bevor er selbst im Jahr 2015 zum Beck Vertriebs-Team stieß. Dass man gut zusammenpasste, war von Anfang an klar. „Als Fachberater betreue ich im Außendienst und am Telefon Kunden aus ganz Deutschland – und es fasziniert mich, wie unterschiedlich die Geschmäcker in den verschiedenen Regionen sind." Für die vielen Partner aus Handwerk und Industrie legt sich Dorsch gerne ins Zeug: „Bei Problemen und Herausforderungen lasse ich nicht locker, bis ich eine Lösung gefunden habe. Und genau das ist es, was bei den Kunden draußen gut ankommt."

Stillstand? Niemals!

Ottmar Dorsch legt Wert auf Ehrlichkeit und kann gut mit Menschen. Er hat Freude daran, enge Geschäftsbeziehungen aufzubauen und zu pflegen. „Im laufenden Betrieb haben die wenigsten Unternehmen noch Zeit, sich um Eigenentwicklungen zu kümmern. Und genau da kommen wir ins Spiel. Den Kunden gezielt und effektiv helfen und so Vertrauen aufbauen – das ist meine Welt." Dabei entsteht auch laufend Neues, und Dorsch liebt es, wenn er Dinge bewegen und vorantreiben kann. Bei Beck Gewürze und Additive hat er seine Heimat gefunden: „Ich arbeite mit Herzblut hier und freue mich, unser Unternehmen nach außen erfolgreich zu vertreten."

STECKBRIEF
OTTMAR DORSCH

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- BRANCHENERFAHRUNG SEIT 1979
- TÄTIGKEITEN ALS PRODUKTIONS- UND BETRIEBSLEITER
- SEIT 2015 BEI BECK VERTRIEB UND FACHBERATUNG



„DER SCHWEDE"

Tommy Andersson ist schon fast seit der ersten Stunde ein „Beck-Mann". Nach seiner Ausbildung als Fleischer und der Tätigkeit in verschiedenen Betrieben in seiner schwedischen Heimat traf er vor etwa 20 Jahren zum ersten Mal mit Manfred Beck zusammen. Man verstand sich auf Anhieb, und schon bald verstärkte Andersson das Beck Vertriebs-Team. Heute berät er für Beck als freier Handelsvertreter über das Unternehmen Nimark Handwerksbetriebe sowie mittelständische und große Unternehmen in Schweden, Norwegen und Finnland.

Alles für die Kundenzufriedenheit

Für Tommy Andersson ist es wichtig, immer mit den Wünschen der Kunden Schritt zu halten. „Die Geschmäcker und Vorlieben verändern sich im Lauf der Jahre", sagt er. „Und deshalb gilt es, auf neue Trends immer mit den passenden Innovationen zu antworten." Als seinen größten Erfolg wertet er, eines der wichtigsten fleischverarbeitenden Unternehmen in Finnland für Beck gewonnen zu haben. Kein Wunder, denn für Andersson steht die Kundenzufriedenheit immer an erster Stelle – und das vielfältige Beck Produkt-Portfolio weiß eben auch in Skandinavien zu überzeugen.

STECKBRIEF
TOMMY ANDERSSON

- METZGERAUSBILDUNG UND TÄTIGKEIT FÜR VERSCHIEDENE UNTERNEHMEN IN SCHWEDEN
- SEIT 20 JAHREN BEI BECK VERTRIEB UND BERATUNG IN SCHWEDEN, NORWEGEN UND FINNLAND

Stephan Füller ist schon viel in der Welt herumgekommen. „Ich liebe das Reisen", sagt der gelernte Metzger, der bereits seit 1993 in der Gewürzbranche tätig ist. „Gewürze haben mich schon immer sehr interessiert." Auch heute noch ist Füller etwa 30 Wochen im Jahr zu Kunden und Geschäftspartnern rund um den Globus unterwegs. Zu seinen ersten Zielen gehörten Rumänien und Bulgarien, dann kamen Finnland, Schweden, Spanien, Südamerika und die GUS-Staaten hinzu. Besondere Zuneigung bringt er dem Baltikum entgegen: „Die Menschen dort sind unglaublich liebenswert, und Estland produziert ganz exquisite, innovative Convenience-Produkte!"

Inspirationen mit nach Hause nehmen

Unterwegs sammelt Stephan Füller ständig Anregungen für neue Produktentwicklungen. Zu Beck Gewürze und Additive kam der erfahrene Vertriebler, weil er sich nach langjähriger Tätigkeit in der Industrie wieder nach einem Betrieb mit überschaubaren Strukturen sehnte. „Beim ersten Gespräch mit Manfred Beck spürte ich gleich, dass hier alles stimmt", sagt Füller. „Ich fühle mich hier rundum wohl, erfahre viel Wertschätzung und Kollegialität und kann eigene Vorstellungen realisieren." Und wie erklärt Stephan Füller sich seinen Erfolg im Vertrieb? „Ich bin ein rundum positiver Mensch und lächle immer – auch am frühen Morgen!"

STECKBRIEF
STEPHAN FÜLLER

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- AB 1993 VERTRIEBSTÄTIGKEIT IN DER GEWÜRZBRANCHE (NORD- UND MITTELDEUTSCHLAND)
- AB 2006 FACHBERATUNG IN DER GEWÜRZBRANCHE (EUROPA UND GUS-STAATEN)
- SEIT MAI 2018 BEI BECK VERTRIEB UND FACHBERATUNG



„DER WELTBÜRGER"



„DER LÖSUNGS-ORIENTIERTE"

Es geht nicht drum, schnell was zu verkaufen", sagt Georg Strobl. „Man muss den Kunden Lösungen anbieten, mit denen sie ihre Produktion optimieren können." Und das tut Georg Strobl mit Hingabe. Er arbeitet auch gern mal für ein paar Tage vor Ort bei Kunden mit, um das bestmögliche Ergebnis sicherzustellen. Im Raum Süddeutschland betreut er vorwiegend bodenständige Handwerksbetriebe, aber auch diverse Großkunden.

Immer wieder weiterhelfen

Als Außendienstler bei Beck ist Strobl ein echter Alleskönner. Er kennt alle Kniffe der Fleischverarbeitung aus dem Effeff. Doch seine persönliche Leidenschaft gilt dem Kochschinken. „Am schönsten ist es, wenn die Kunden sich über meinen Besuch freuen und sagen: ‚Der hat uns schon immer weitergeholfen!'", sagt Strobl. Sein Weg zu Beck gleicht dem vieler seiner Kollegen: „Ich hab Manfred Beck bei einem Kunden getroffen. Wir haben uns kurz unterhalten, und damit war die Sache eigentlich klar ..."

STECKBRIEF
GEORG STROBL

- FLEISCHERMEISTER
- MITARBEIT IM ELTERLICHEN BETRIEB
- SEIT 1994 AUSSENDIENST UND FACHBERATUNG
- SEIT 2003 TÄTIG ALS FREIER HANDELSVERTRETER FÜR BECK

Thomas Winter ist bereits 2010 aus Baden-Württemberg zu Beck Gewürze und Additive gekommen, nachdem er mehrere Jahre als Produktionsleiter und Anwendungstechniker bei einem fleischverarbeitenden Betrieb im Schwarzwald tätig war. „Manfred Beck traf ich zum ersten Mal bei einem Kunden – und dabei ist der Funke schnell übergesprungen. Seit meinem Wechsel nach Schnaittach betreue ich den gesamten Raum Süddeutschland. Darüber hinaus kümmere ich mich um Kunden in Rumänien, Bulgarien, Russland und in den Nachfolgestaaten des früheren Jugoslawien."

Am liebsten „querbeet"

„Ob Rohschinken, Koch- oder Brühwurst – ich verkaufe alle Produkte gerne. Für mich steht immer im Vordergrund, was der Kunde wünscht", sagt Thomas Winter. „Etwa zwei Drittel des Jahres besuche ich Kunden vor Ort, aber auch von Schnaittach aus helfe ich bei Fragen oder Problemen jederzeit gerne per Telefon." Wenn Kunden schnell eine Lösung brauchen, sind sie bei Thomas Winter genau richtig: „Ich gebe nicht auf, und gemeinsam mit den Kunden haben wir schon so manche harte Nuss geknackt. Das verbindet auch und festigt die Geschäftsbeziehungen. Nicht selten entstehen dabei echte Freundschaften." Winter sagt offen heraus, dass er sich bei seinem Arbeitgeber sehr wohlfühlt: „Beck ist ein rundum stimmiges Gesamtpaket."



„DER VIELSEITIGE"

STECKBRIEF
THOMAS WINTER

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- 5 JAHRE PRODUKTIONSLEITER
- SEIT 2010 BEI BECK VERTRIEB UND FACHBERATUNG

SIE WOLLEN AUCH BEI DEN PROFIS MITWÜRZEN?



100 % TEAMGEIST

Im Vertrieb von Beck Gewürze und Additive erwartet Sie ein interessantes Tätigkeitsfeld mit viel Freiraum für die Verwirklichung eigener Ideen. Wir verstehen uns als fairer Arbeitgeber mit flachen Hierarchien und ausgeprägtem Teamgeist.
Sie repräsentieren unser Unternehmen direkt beim Kunden. Hierfür suchen wir echte Persönlichkeiten – mit Einfühlungsvermögen, Eigeninitiative und ausgeprägter Begeisterung für unsere Produkte.

Sie haben bereits eine Ausbildung in der fleischverarbeitenden Industrie absolviert? Sie lieben es, Kunden und Kollegen immer mit Rat und Tat zur Seite zu stehen? Sie haben kein Problem damit, viel in der Welt unterwegs zu sein?
Sie engagieren sich für uns, und wir engagieren uns für Sie! Mit aller Unterstützung, die Sie brauchen, einem attraktiven Gehalt und vielen Zusatzleistungen – und dem kollegialen Arbeitsklima eines zukunftsorientierten Familienunternehmens!

KONTAKT

Senden Sie Ihre Bewerbung an:
Beck Gewürze und Additive GmbH
Kirschenleite 11 - 13, 91220 Schnaittach
E-Mail: info@beck-gewuerze.de



„DER HUMORVOLLE"

Wenn man sich mit Lukas Kollender unterhält, fühlt man sich vom ersten Moment an in guten Händen. In jedem Satz wird der ungeheure Enthusiasmus spürbar, mit dem der gebürtige Sachse seiner Tätigkeit nachgeht. Und aus seinen Augen blitzt dabei ein spitzbübischer Humor, der schnell überspringt. Kollender erlernte das Fleischerhandwerk noch zu DDR-Zeiten und stieß 2008 zu Beck. Für ihn ist die Problemlösung der Schlüssel zur erfolgreichen Kundenbeziehung. „Man muss jeden Betrieb ganz individuell behandeln. Oft binden sich Kunden langfristig an einen Lieferanten, und dann kommt es am besten, wenn man spontan bei einem Problem helfen kann. Natürlich entscheidet auch die Sympathie", erzählt Kollender. Vorwiegend ist er in der Vertriebsregion Ostdeutschland unterwegs. „Als Ziel vor dem Ruhestand habe ich mir noch gesetzt, die Stellung von Beck an der Ostsee zu stabilisieren."

Begeisterung fürs Produkt

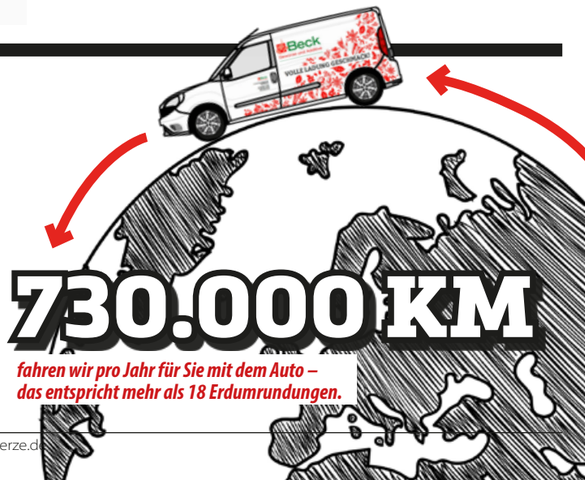
Kollender verkauft alle Produkte gerne. Ins Schwärmen kommt er jedoch beim Thema Rohschinken, denn „da gibt es regional große Unterschiede: Je weiter man nach Süden kommt, desto rauchiger wollen ihn die Leute." Besonders freut sich Kollender, wenn es ihm gelingt, Kunden für Beck zu gewinnen, die auf Expansionskurs sind und ein offenes Ohr für innovative Konzepte haben.

STECKBRIEF
LUKAS KOLLENDER

- AUSBILDUNG ZUM FLEISCHERMEISTER IN DER FRÜHEREN DDR
- TÄTIGKEIT IN EINEM METZGEREI-HANDWERKSBETRIEB
- SEIT 2008 BEI BECK VERTRIEB UND BERATUNG FÜR DEN RAUM OSTDEUTSCHLAND

WAS WIR BEI BECK BEWEGEN

10.421 *Mal haben wir im letzten Jahr*
UNSERE KUNDEN BESUCHT.
Und im kommenden Jahr unterstützen wir Sie noch öfter vor Ort.



730.000 KM
fahren wir pro Jahr für Sie mit dem Auto – das entspricht mehr als 18 Erdumrundungen.

GUT GEWÜRZT IN DIE GRILLSAISON!

JETZT BESTELLEN: Telefon: 09153-92290 · Fax: 09153-922920 · WhatsApp: 0172-100 58 00 · E-Mail: info@beck-gewuerze.de



Rindersteak Gewürzsalz

Einen heißen Grill und etwas grobes Salz – viel mehr braucht es nicht für ein gutes Stück Rindfleisch. Unser transparentes Gewürzsalz veredelt diesen schlichten Steakgenuss mit einer feinen Pfeffer- und Zwiebelnote zu einer kleinen Fleischsensation. Kein Tamtam, sondern einfach nur lecker!

Artikel Nr. 52.3177000



Spießbraten oG – Gewürzsalz

Ein Gewürzsalz so harmonisch und rund, dass es nicht nur Spießbraten geschmackvoll begleitet, sondern perfekt auch zu anderen Rinder-, Schweine- oder Geflügelstücken passt: Die erlesene Gewürzmischung beinhaltet eine Vielzahl an Kräutern und Gewürzen – das macht sie zum verführerischen Allrounder für jede Grillgelegenheit!

Artikel Nr. 52.3010100



Grill & Braten Gewürzsalz

Ein Gewürzklassiker, der schon allein deshalb besonders ist, weil er nicht auf Teufel komm raus besonders sein will: Die Mischung aus Koriander, Chili, Knoblauch und weißem Pfeffer rundet den natürlichen Geschmack jedes Grillguts perfekt ab – ohne zu dick aufzutragen. Schmeckt einfach? Schmeckt einfach!

Artikel Nr. 52.3150000

Würzöl für Grill- und Bratenprodukte oG

Dieses feinwürzige Bratöl ummantelt Grill- und Bratenstücke mit einem schützenden saftigen Geschmacksfilm. Der konserviert die Aromen der Kräuter und Gewürze auf dem Rost länger und sorgt, für ein köstliches Ergebnis – auch bei gehobenen Ansprüchen an Convenience- und küchenfertige Produkte bestens geeignet.

Artikel Nr. 46.3300000



Curry Gewürzsalz Bombay oG

Hier ist jeder Bissen eine kleine Orientreise: Die Curry-Grundlage des exklusiven Gewürzsalzes entführt den Gaumen auf einen Geschmackausflug nach Indien. Auf dem Weg dorthin gibt es einiges zu entdecken: Noten von Ingwer, Chili und Pfeffer runden die kulinarische Entdeckungstour ins Morgenland gekonnt ab. Klare Reise-Empfehlung für Geflügel und Schweinefleisch!

Artikel Nr. 52.1902501



Gewürzsalz Green Dream oG

Eine gut abgestimmte Kräutermischung verleiht dieser Gewürzsalz-Zubereitung eine markante grüne Farbe – von der nicht nur das Auge, sondern auch der Gaumen etwas hat. Rind, Schwein oder Geflügel: Jeder Bissen wird mit dieser Mischung zu einem Frischeerlebnis, das mit bunten Geschmackstupfern von Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Chili zu begeistern weiß.

Artikel Nr. 52.3256000



Grillhähnchen – oG Gewürzsalz

Die richtige Würze ist die Grundlage für knusprig-delikate Grillhähnchen, nach denen sich alle die Finger lecken. Bei diesem Gewürz sorgt eine Mischung aus Paprika, Petersilie, Zwiebel und Curry für ein besonders harmonisches Geschmackserlebnis – perfekt geeignet auch für den Convenience-Bereich.

Artikel Nr. 52.3080000



DIP, DIP, HURRA!

Barbecue Dip – mild

Mit dieser ausgewogenen Pulvermischung lassen sich im Handumdrehen wundervolle Dips und Barbecue-Saucen zaubern, die jedes Stück Fleisch, jede Wurst und sogar Gemüse zu einer aufregenden Erfahrung werden lassen. Auch als Grundlage für eine vielseitige Fleischmarinade geeignet.

Artikel Nr. 45.4600001



Sweet-Chili-Sauce

Chilis sind Nachtschattengewächse – sobald ihre Früchte aber in unserer Würzmischung für Sweet-Chili-Sauce landen, endet ihr Schattendasein: Scheinwerfer an, Mund auf und genießen! Diese süßliche Schärfe, diese überraschende Milde, diese pikante Gaumenfreude ... Verbeugen! Applaus! Zugabe!

Artikel Nr. 52.4221000



Bestellen Sie ganz einfach per WhatsApp:

Das Bestellformular ausfüllen, abfotografieren und per WhatsApp an die 0172-100 58 00 senden.

WhatsApp ist in folgenden App-Stores erhältlich:

Download on the App Store · Google play · Get it from Microsoft



SoftFix Marinade **Gyros Fix oG**
Rötlich-braune, glutamatfreie Marinade mit original griechischen Kräutern und mit feinem Knoblauch abgerundet.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8591000**



SoftFix Marinade
Lemongrass-Thai oG
Fruchtig-gelbe Marinade mit Zitronengras. Kokosflocken und milder Curry verleihen Steak, Geflügelprodukten und Fisch einen exotischen Hauch von Fernost.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1297000**



SoftFix Marinade
Bavarian mit Malt Whisky oG
Diese außergewöhnliche Marinade besticht durch die Harmonie verschiedener Kräuter wie Petersilie, Bärlauch, Schnittlauch, feinen Gewürzen, grünem Pfeffer, Paprika, Knoblauch und ausdrucksstarkem Malt Whisky (1,2% vol. Alkohol). Für Kenner und Genießer!
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.9600006**



SoftFix Marinade
Knoblauchfix Spezial oG
Grüne Marinade mit kräftiger Knoblauchnote, feiner Petersilie und einer klassischen Grundwürzung. Wer Knoblauch mag, wird sie lieben!
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8597000**



SoftFix Marinade **Bella Italia oG**
Kräftige, tomatenrote Marinade ohne Geschmacksverstärker mit charakteristischen italienischen Kräutern. Sie ist sehr bratstabil und zeichnet sich durch fruchtig-tomatigen Geschmack aus. Für alle zu marinierenden Fleischwaren geeignet.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1242000**



SoftFix Marinade **Klassik Rot oG**
Klassische, leuchtend-rote Gewürz-Marinade. Typische Grill- und Bratenwürzung aus Pfeffer, Paprika, Muskat und weiteren Zutaten – zu jeder Art von Grillfleisch ein Genuss.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.9600119**



SoftFix Marinade **Café de Paris oG**
Diese Marinade mit feiner Kräuter-Gewürz Kombination ist eine Liebeserklärung an die französische Küche. Eine ausgewogene Würzung aus Knoblauch, Kurkuma, Zwiebeln, Cumin, braunem Zucker, Chili, Senf, Petersilie, Basilikum und Bärlauch.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8512300**



SoftFix Biermarinade
„Alois" Top oG
Für Feinschmecker! Angenehm scharfe, rote Marinade mit dem unverwechselbaren Aroma von Hopfen & Malz. 100 % Geschmack, Null Promille.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1293000**

NEU



SoftFix Marinade **Orange Chicken**
Delikate orangefarbene Marinade, süßlich-würzig und fruchtig-scharf abgerundet. Hervorragend geeignet für Geflügel-, Fisch- und helle Fleischprodukte.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1284400**

NEU



SoftFix Marinade **Red Pepper**
Würzig braune Marinade mit intensiver Pfeffernote, besonders geeignet für Grillsteaks, Rindersteaks, Schweinebauch oder auch Spareribs.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1285400**



SoftFix Marinade
American RibRub oG
Fein abgestimmte, rötlich-braune kräftige Marinade mit einer süß-scharfen Würznote, unverwechselbar durch Raucharoma und Honig.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1285000**



SoftFix Marinade **Colorado**
Dies ist eine fein abgestimmte, rötliche Marinade mit einer würzigen Geschmacksnote und groben Gewürzen, besonders geeignet für Grillsteaks, Rindersteaks, Schweinebauch oder auch Spareribs. Schwarzer Pfeffer, Zwiebel, rote Paprika und Koriander geben der Marinade ein rustikales Aussehen.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1284500**



SoftFix Marinade **Rio Grande**
Dies ist eine fein abgestimmte, intensiv rote Marinade mit einer würzigen Geschmacksnote, besonders geeignet für Grillsteaks und viele andere Grillspezialitäten. Die intensive Farbe mit einer bunten Einlage von Senfsaat, Pfeffer, Chili- und Karottengranulat ergibt eine perfekte Optik der Grillspezialitäten.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1284705**



SoftFix Marinade
CrossoPikant Plus oG
Delikate, rötlich-braune Marinade. Viele Kräuter und Gewürze machen diese Marinade zu einem kulinarischen Genuss.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1291000**



SoftFix Marinade
Klassik Kräuter oG
Marinade mit typischem Kräuterbutter-Charakter. Klassische Kräuter wie Thymian, Oregano, Rosmarin, Majoran und Bärlauch abgestimmt mit Zwiebel, Knoblauch und feinen Gewürzen.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.9600120**



SoftFix Marinade
African Sun-Sky hot oG
Diese Marinade ist sprichwörtlich heiß (scharf) wie die afrikanische Mittagssonne. Ihre feurig-süße Schärfe der Chili-Honignote wird eingefangen von milder Tomate und einer Spur Knoblauch.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8512100**



SoftFix Marinade
ZwieBärSahne oG
Charakteristische Marinade mit grob geschnittenen Zwiebeln, delikaten Gewürzen und Kräutern. Verleiht jedem Steak einen unnachahmlichen Geschmack.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8540000**



SoftFix Marinade
Hubertus Fix oG
Marinade mit einer besonderen Note. Viele Kräuter und Pilze bilden die Basis dieser Spezialität.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8556000**



SoftFix Marinade
HeimatKräuter oG
Grünlich-braune, exklusive Marinade mit ganz besonderer Würznote. Ein hoher Anteil an Berg-, Wiesen- und Heimatkräutern unterstreicht den Geschmack dieser Mischung.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8557000**



SoftFix Marinade **Texas Rodeo oG**
Fix & fertige rote Marinade mit einer besonderen Note. Die ausgewogene Mischung aus Chili, Paprika, Kräutern und einem feinen Hickory-Raucharoma machen diese Marinade zu einem Geschmackserlebnis.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.9600012**



SoftFix Marinade **CeylonCurry oG**
Delikate gelbe Marinade, mit Curry, Kurkuma, Senf und asiatischen Gewürzen süßlich scharf abgerundet. Hervorragend geeignet für Geflügel-, Fisch- und helle Fleischprodukte.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8530000**

BECK SOFT FIX MARINADEN

JETZT BESTELLEN: Telefon: 09153-92290 · Fax: 09153-922920 · WhatsApp: 0172-100 58 00 · E-Mail: info@beck-gewuerze.de

NEU



SoftFix Marinade **Sweet Teriyaki**
Süßlich braune Marinade, die Fleisch und Fisch kraftvoll aromatisiert. Knoblauch, Chili und Zwiebel geben der Marinade ihren typischen würzigen Geschmack.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1285500**

NEU



SoftFix Marinade **Sweet England**
Rote Marinade mit fruchtiger Süße aus Pflaumen und milder Schärfe aus Chili, mit Wacholder abgerundet – macht jedes Grillgut zum außergewöhnlichen BBQ-Genuss! 3% Gin (37,5 % Vol.)
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1285600**



SoftFix Marinade
Kräuterbutter Top oG
Die frischgrüne Kräuterbutter-Marinade besticht mit der angenehmen Würznote von Butter, Kräutern und Knoblauch.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.9600014**



SoftFix Marinade **BBQ Top oG**
Charakteristisch rötliche BBQ-Marinade mit einer pikanten scharf-süßen Note. Chilistückchen, Honig und Rauch machen diese Marinade einzigartig.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1280010**

NEU



SoftFix Marinade **Pfläumli**
Der Klassiker unter allen Likören – verarbeitet als fruchtig-süße Marinade, welche durch die Kombination aus Würze und Frucht den Fleischwaren einen einzigartigen Geschmack verleiht. Ein Schuss Wodka rundet die Marinade markant ab. BBQ-Genuss nach amerikanischer Art! 3% Wodka (40% Vol.)
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.1285700**



SoftFix Marinade
Senf-Meerrettich oG
Würziger Senf und kräftiger Meerrettich in Verbindung mit feinem Dill machen diese Marinade zu einer wahren Köstlichkeit.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.9600115**

NEU



SoftFix Marinade **BEEF Brillant**
Aromatische und natürlich anmutende Marinade, perfekt für Rindfleisch geeignet. Eine Komposition aus erlesenen Gewürzen, Kräutern und einer intensiven Pfeffernote verleiht jedem Steak den perfekten Geschmack.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8592400**



SoftFix Marinade **Rote Glut oG**
Der leuchtend-rote Marinadenklassiker! Paprika-chilibetont, kräftig, aromatisch gewürzt. Diese Marinade darf in keiner Grilltheke fehlen.
Zugabe: 100 g/Kg **Art.-Nr.: 46.8515000**



BIO-SoftFix Marinade
BBQ Sunset
Rötliche Marinade mit einer würzigen Geschmacksnote, besonders geeignet für Grillsteaks, Rindersteaks, Schweinebauch oder auch Spareribs. Würziger Zwiebel-Pfeffer-Geschmack mit einer fruchtigen Tomatennote und etwas Kräutern.
Zugabe: 100 g/Kg / Art.-Nr.: 46.9700200



BIO-SoftFix Marinade
RockyBBQ
Rustikale Marinade mit grob gemahlenen Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, rote Paprika und Koriander. Mit ihrer würzigen Geschmacksnote besonders geeignet für Grillsteaks, Rindersteaks, Schweinebauch oder auch Spareribs.
Zugabe: 100 g/Kg / Art.-Nr.: 46.9700100

BeckBio

BECK-BIO-SOFT FIX MARINADEN



BIO-SoftFix Marinade **Curry**
Delikate gelbe Marinade mit Curry, Kurkuma und asiatischen Gewürzen, süßlich-scharf abgerundet. Hervorragend geeignet für Geflügel-, Fisch- und helle Fleischprodukte.
Zugabe: 100 g/Kg / Art.-Nr.: 46.9700400



BIO-SoftFix Marinade
Klassik Kräuter
Helle Marinade mit typischem Kräuter-Charakter klassischer Kräuter wie Petersilie, Majoran, Thymian und Oregano. Abgestimmt mit Zwiebel, Knoblauch und feinen Gewürzen.
Zugabe: 100 g/Kg / Art.-Nr.: 46.9700300

DAS GESAMT PAKET MUSS STIMMEN

BECK SERVICE VERSPRECHEN



Kundenspezifische Verpackung und Etikettierung

Chargengerechte Aromaschutzverpackung

Lieferung frei Haus

Lieferung innerhalb von 48 Stunden



NEUE SERIE:

Sie wollen mehr erfahren über Herstellung und Varianten leckerer Fleischerzeugnisse? Vom Kochschinken bis zur ganzen Vielfalt internationaler Wurstsorten: In den kommenden Ausgaben von meats'n spices stellen wir jeweils ein Produkt in den Mittelpunkt. Mit vielen Tipps und Kniffen von Profis für Profis!

ZART! SAFTIG! HEISS BEGEHRT!

DER BESTE WEG ZUR SCHINKENPRACHT

KOCHSCHINKEN ZÄHLEN MIT IHRER UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACKSVIELFALT IN ALLER WELT ZU DEN BELIEBTESTEN PRODUKTEN IN DER FLEISCHERTHEKE. VORSICHT: DIE FOLGENDEN SEITEN KÖNNTEN ANFÄLLE VON HEISSHUNGER AUSLÖSEN!





IHNEN FEHLT EINE AUSGABE? DAS KÖNNEN WIR ÄNDERN!

Als E-Paper herunterladen unter:
www.beck-gewuerze.de/download/
oder bestellen Sie sich Ihre gedruckte Ausgabe per E-Mail: **info@beck-gewuerze.de**

ALLES ZUM THEMA KOCHSCHINKEN:

SEITE **18** DEUTSCHE QUALITÄT NACH MASS

SEITE **18** ÜBERSICHT SCHINKENARTEN

SEITE **20** REZEPTUR#1: TRADITIONSSCHINKEN

SEITE **22** WELCHES FLEISCH FÜR WELCHEN SCHINKEN?

SEITE **23** REZEPTUR #2: METZGERSCHINKEN

SEITE **24** REZEPTUR#3: KOCHPÖKELWARE 60% INTERNATIONAL

SEITE **24** KOCHSCHINKEN INTERNATIONAL

SEITE **25** BECK BACONPAPIER UND SCHINKENNETZ

SEITE **25** DIE INJEKTION – ENTSCHEIDEND FÜR DIE SCHINKENQUALITÄT

SEITE **26** KOCHSCHINKEN: DIE GEHEIMEN REZEPTE DER PROFIS

SEITE **27** REZEPTUR#4: KASSELER/KASSELER KAMM

SEITE **28** SCHINKENENTWICKLUNG BEI BECK

SEITE **28** REZEPTUR#5: HINTERSCHINKEN

SEITE **29** REZEPTUR#6: FARMER BACON GEKOCHT/ GEKOCHTER FRÜHSTÜCKSSPECK



Rezept-Service

Fachberatung

Vor-Ort-Service und technologische Betreuung

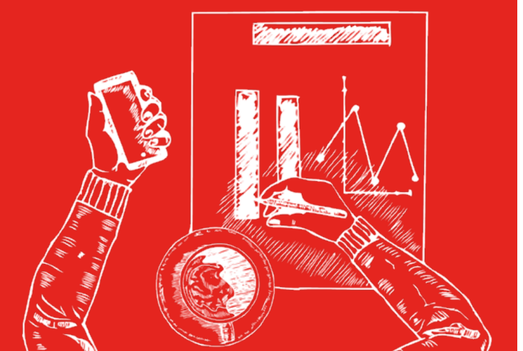
Workshops, Seminare

Deklarationsempfehlung



Laborkontrolle der Produkte

Anwendungstechnikum mit modernstem Maschinenpark

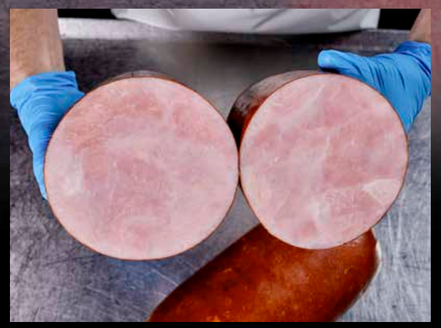


DEUTSCHE QUALITÄT NACH MASS



HINTERSCHINKEN

Schmackhafter Hinterschinken, der sein würziges Aroma durch das pulverförmige, phosphatbasierte Spritzmittel **„20.0052000 SchinkenQuick Tradition P“** erhält – bei hervorragendem Scheibenzusammenhalt und bester Bindung. Hinterschinken kann entweder in der Form mit **FoodCover** produziert oder im Darm ausgeliefert werden.



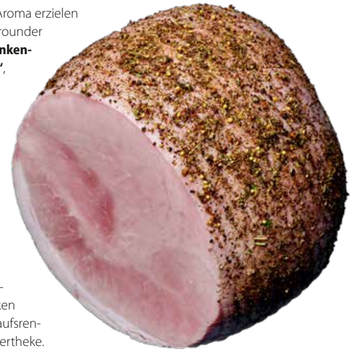
BACON

Mit dem klassischen Bacon-Spritzmittel **„20.4330000 SchinkenQuick Farmer Bacon 35“** erzielen Sie den charakteristischen, deftigen Bacon-Geschmack bei guter Ausbeute. Ob als Frühstücksspeck zum Spiegelei, aufgeschnitten auf der Vesperplatte oder als krosses Schmankerl vom Grill: Bacon setzt in den unterschiedlichsten Gerichten angenehm würzig-rauchige Akzente.



TRADITIONSSCHINKEN

Sehr hochwertiger Kochschinken, wie ihn die meisten Fleischliebhaber schätzen. Das typische feine Aroma erzielen Sie mit unserem Allrounder **„20.00530000 Schinken-Quick Tradition BP“**, einem pulverförmigen Spritzmittel auf Phosphatbasis, das zudem für besten Scheibenzusammenhalt sorgt. Im Netz, geräuchert, ungeräuchert oder mit verschiedenen Dekor-Würzungen – der Traditionsschinken gehört zu den Verkaufsrennern in jeder Metzgertheke.



METZGERSCHINKEN

Beliebte Schinkensorte, die auch dem verwöhnten Gaumen mit ihrer lieblich-fruchtigen Note schmeichelt. Der ideale Genuss zum Spargel, auf dem Brot oder mit leichtem Sommergemüse. Das flüssige Spritzmittel **„20.2661210 SchinkenQuick Liquid Gourmet“** gewährleistet den optimalen Scheibenzusammenhalt. In der Regel ist der Metzgerschinken klassisch entweder in eckiger Form oder rund mit einer gerillten Oberfläche.



„STRENGE QUALITÄTSKRITERIEN FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHSCHINKEN-SORTEN GEBEN DEM VERBRAUCHER DIE SICHERHEIT, PRODUKTE IN DER GEWÜNSCHTEN QUALITÄT ZU GENIESSEN.“

Die professionelle Herstellung von Kochschinken erfordert nicht nur viel Liebe und Leidenschaft für das Produkt, sondern auch profundes Know-how und Erfahrung. Hinzu kommt das Wissen über die Standards, die die verschiedenen Kochschinken-Sorten erfüllen müssen, um in den Verkauf gelangen zu dürfen.
Für die Herstellung und Beschaffenheit von Kochpökelwaren gibt es in Deutschland klare Leitsätze. So müssen entsprechende Produkte aus Schweinefleisch im fettfreien Anteil mindestens 19 % Fleischeiweiß enthalten. Bei Rind- und Kalbfleisch liegt der Mindestwert bei 18,5 %. Tragen Kochpökelwaren hervorhebende Hinweise wie etwa „Delikatess-Schinken“, muss der Fleischeiweißgehalt im fettfreien Anteil um einen Prozentpunkt absolut höher liegen.
Zur Berechnung des Fremdwassergehaltes wird bei Schweine- und Rindfleisch ein einheitliches mittleres Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis von 3,6 zugrunde gelegt. Bei Geflügelfleisch (Huhn, Pute) setzt man für das mittlere Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis einen Wert von 3,4 (Brustfleisch) bzw. 4,0 (Schenkelfleisch) an.
Auf dem internationalen Markt gelten teils andere Vorgaben, die beispielsweise für Exportware zu berücksichtigen sind.

KOCHPÖKELWARE 60% INTERNATIONAL

Eine Kochpökelware wie sie häufig im Ausland gewünscht und hergestellt wird. Das Spritzmittel **„20.3095000 SchinkenQuick 60 NEW oG“** erlaubt hohe Injektionsmengen bis zu 80 % und ermöglicht damit eine besonders hohe Ausbeute – ganz ohne Splitting und Fasern. Die Produkte werden im Darm hergestellt oder als ganze Stückware offen gegart.



KASSELER

Mit dem pulverförmigen Spritzmittel **„20.2631002 SchinkenQuick Kasseler“** verleihen Sie dem Schweinefleisch den Kasseler-typischen, intensiven Bratengeschmack. Das Produkt hat eine appetitlich-zarte Rötung und bewahrt die feine Fleischstruktur. Während Kasseler aus dem Kotelett häufig einfach aufgehängt wird, werden Produkte aus Schweinehals oft im Collagendarm verarbeitet.



REZEPTUR

TRADITIONSSCHINKEN
RNR.01.499-7

MATERIAL: Schweineoberschale und Schweineunterschale zusammenhängend, evt. mit leichter Fettauflage
INJEKTION: 20 %
LAKE:
83,00 kg Wasser/Eis
12,00 kg NPS
5,00 kg Schinken Quick Tradition BP 20.0053000
100,00 kg Gesamt

VERARBEITUNG/FERTIGUNGSHINWEISE:
Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mind. drei Tage nach Schlachtung) achten.
Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben und nach optimal eingestellten Programmen arbeiten.
TUMBLER: Dauerlauf 1 Stunde bei 9 U/min.; Gesamtlaufzeit: 12 Stunden, 10 Min. Arbeit, 20 Min. Pause bei 10 U/min. Anschließend die Schinken stramm in Folie wickeln, mit Hilfe eines Netzspanngerätes in passende Schinkennetze einziehen und die Enden abclippen.
BRÜHEN: Bei 76-78 °C bis 70 °C Kerntemperatur
Den gebrühten Schinken evtl. leicht nachräuchern (40 °C)





DekorWürz Knoblauch-Kräuter
Die herzhafte Dekor-Würzung hüllt den ungeräucherten Schinken in einen appetitlichen Kräutermantel
Art. Nr.: 52.5064000

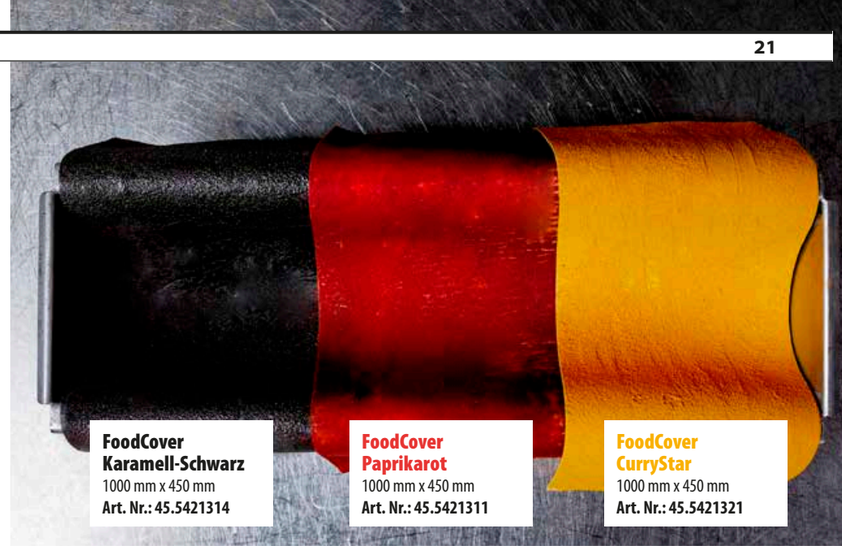
Wann darf sich ein Produkt Kochschinken nennen?

Die Bezeichnung „Schinken" – auch in Wortverbindungen – ist nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität zulässig. Derartige Produkte enthalten in den Fleischstücken, die von Schwarten und Gallertanteilen sowie aufliegendem Fettgewebe befreit worden sind, mindestens 85 % bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE). Dieser Wert ist ein Maß für den Anteil an reinem Muskelfleisch.
Für Kochpökelwaren, die den Anforderungen hinsichtlich der Mindesteiweißgehalte nicht genügen, wird der Begriff „Schinken" nicht verwendet. Solche Waren müssen mit Bezeichnungen vertrieben werden, die den tatsächlichen Charakter der Produkte hinreichend genau beschreiben und eine Verwechslung mit Schinken, Vorderschinken und Formfleisch-(Vorder)schinken ausschließen.
Meist verwendet man für die Herstellung von Kochschinken Schweinefleisch. Es gibt auf dem Markt jedoch auch Produkte aus Rind- oder Geflügelfleisch sowie aus dem Fleisch weiterer Tiere. Wird Fleisch von anderen Tieren als vom Schwein verarbeitet, muss die Tierart genannt werden – wie zum Beispiel Rinder- oder Putenschinken.
Schinken besteht aus unzerkleinerten Fleischteilstücken wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte. Werden keine anderen Fleischteile genannt, kommen bei der Herstellung von Kochschinken Teile der Keule zum Einsatz.

Vorderschinken wird aus der Schweineschulter hergestellt und muss die gleichen chemischen Mindestwerte erfüllen. Sind andere Fleischteile enthalten, muss dies in der Verkehrsbezeichnung deklariert werden, z. B. gekochter Lachsschinken.

Kochschinken ist nicht gleich Kochschinken

Für die unterschiedlichen Kochschinkenarten wurden in Deutschland eindeutige Kategorien definiert, die dem Verbraucher Aufschluss über Herstellungsweise und Produktqualität liefern:
Traditionsschinken und klassischer Schinken: Die Bezeichnung weist auf eine althergebrachte handwerkliche Herstellung hin. Verarbeitet wird Fleisch aus einer Ober- und Unterschale sowie gegebenenfalls mit Nuss und/oder Hüfte ohne Knochen. Alle Fleischteile stammen von einem Tier, bleiben im natürlichen gewebsmäßigen Verband und können Auflagen von Speck und Schwarte haben.
Metzger-, Fleischer- oder Meisterschinken: Das Fleisch für den Schinken stammt aus jeweils einer Ober- und Unterschale sowie gegebenenfalls einem Stück aus der Nuss und/oder einer Hüfte. Im Herstellungsprozess bleiben die Fleischstücke als solche erhalten und werden per Hand in Formen gelegt – nach Belieben mit oder ohne Speck und Schwartenauflage.
Kochschinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt: Die Fleischteile werden maschinell in Hüllen oder Formen gefüllt. Der Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von jeweils 250 g muss dabei mindestens 80 % betragen und der bei der Herstellung entstehende Muskelabrieb darf den Wert von 3 Vol.-% nicht überschreiten. Derartige Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE im Fleischeiweiß.
Formfleischschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt: Bei der Herstellung darf kein gewolftes oder gekuttertes Fleisch zum Einsatz kommen, aber die Fleischstücke dürfen stärker zerkleinert sein. Der bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb aus freigesetztem Muskeleiweiß darf den Wert von 5 Vol.-% (bei Geflügelfleischerzeugnissen: 10 Vol.-%) im verzehrfertigen, zusammengefügten Fleischanteil nicht übersteigen. Diese Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE im Fleischeiweiß.
Für ähnliche Produkte aus der Schweineschulter nutzt man Bezeichnungen wie z. B. **Formfleischvorderschinken, aus Fleischstücken zusammengesetzt**.



FoodCover Karamell-Schwarz
1000 mm x 450 mm
Art. Nr.: 45.5421314

FoodCover Paprikarot
1000 mm x 450 mm
Art. Nr.: 45.5421311

FoodCover CurryStar
1000 mm x 450 mm
Art. Nr.: 45.5421321

WUSSTEN SIE EIGENTLICH ...?

... dass **jeder Deutsche pro Jahr** durchschnittlich **2,5 Kilogramm Kochschinken** verspeist? Wenn das nicht auch an den leckeren **Beck-Würzungen** liegt ... ;-)



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband: Jahrbuch 2018, Verzehr von Fleischerzeugnissen, S. 83





Beck innovativ: Unsere Food Cover Würzfolien sorgen für feinsten Gaumenkitzel und bieten zahllose Möglichkeiten, Schinkenprodukte verkaufsstark zu präsentieren.



Traditionsschinken
Schweine-Ober- und Unterschale (zusammenhängend)

Kasseler
Schweinerücken (mit Knochen)

Metzgerschinken
Hinterschinken
Kochpökelware 60% International
Schweine-Ober- und Unterschale (einzeln)

Kasseler Nacken oder Kasseler Kamm
Schweinehals (ohne Knochen)

Bacon
Schweinebauch (gezogen, ohne Knorpel und Schwarte)

Kochpökelware 60% International (zusätzlich für Kasseler, gekochtem Lachsschinken, Kaiserfleisch)
Schweinerücken (ohne Knochen)

PARADE DER PRACHTSTÜCKE

REZEPTUR

METZGERSCHINKEN
RNR.01.499-4

MATERIAL: Schweineoberschale und Schweineunterschale, evtl. mit leichter Fettauflage, einzeln
INJEKTION: 20 %
LAKE:
83,00 kg Wasser/Eis
12,00 kg NPS
5,00 kg Schinken Quick Liquid Gourmet oG (Art.-Nr. 20.2661210)
100,00 kg gesamt

VERARBEITUNG/FERTIGUNGSHINWEISE:
Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mind. drei Tage nach Schlachtung) achten.
Injektion genau einhalten und überprüfen.
TUMBLER: 1 Stunde bei 9 U/min.; Gesamtlaufzeit: 12 Stunden, 10 Min. Arbeit, 20 Min. Pause bei 10 U/min.
Anschließend die Schinkenstücke kompakt von Hand in vorbereitete Formen einlegen und verschließen.
BRÜHEN: Bei 76-78 °C bis 70 °C Kerntemperatur
Den gebrühten Schinken evtl. leicht nachräuchern (40 °C).





Von traditionell bis industriell: Für jede Zubereitungsart von Kochschinken hat Beck die passenden Rezepturen – mit allen Spritzmitteln, Würzungen und Tipps für den optimalen Herstellungsprozess.

WUSSTEN SIE EIGENTLICH ...?



Beck verfügt über ein eigenes Technikum, in dem ausgewiesene Experten laufend an neuen Rezepturen tüfteln – und auch dann überzeugende Lösungen liefern, wenn es mal schnell gehen muss.

Kochschinken gehört zu den Kochpökelwaren. Dabei handelt es sich um gepökelte, stückige Fleischteile, die vor dem Verzehr gegart und zuweilen auch warm geräuchert (ab ca. 50 °C) werden. Man nutzt für Kochpökelwaren in der Regel zusammenhängende, ganze Muskelgruppen – für Produkte aus zerkleinertem Fleisch gelten besondere Kennzeichnungsrichtlinien, wie etwa beim Formfleischschinken.

In der Herstellung von Kochpökelwaren verwendet man vorwiegend Schweinefleisch aus der Keule – es können jedoch auch andere Teilstücke vom Schwein genutzt werden. Verarbeitet man Fleisch anderer Tiere – wie etwa Rind, Kalb oder Geflügel – muss dies für den Verbraucher aus der Produktkennzeichnung ersichtlich sein.

Kochschinken besteht größtenteils aus unzerkleinerten Stücken wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte. Vorderschinken wird aus der Schweineschulter hergestellt, während man für Kasseler Kotelett (mit Knochen) oder Kasseler Nacken (ohne Knochen) nutzt. Für den gekochten Lachsschinken verwendet man fett- und sehnenfreie Teile aus dem Filetkotelett (ohne Knochen).

Makellose Fleischqualität für hochwertigen Kochschinken

Wer bei der Herstellung von Kochschinken optimale Resultate erzielen will, sollte die Verarbeitung von Fleischteilen mit sicht- oder messbaren Fehlern vermeiden. So kommt es bei der Verwendung von wässrig-blassem PSE-Fleisch zu unschönen Struktur- und Farbfehlern, die die Qualität des Endprodukts deutlich mindern. Anders sieht es bei DFD-Fleisch von Tieren mit genetischer und physiologischer Stressempfindlichkeit aus: Dieses Material lässt sich unter Umständen zu Kochpökelwaren verarbeiten. Allerdings gilt es dabei zu bedenken, dass das Endprodukt eine reduzierte Haltbarkeit aufweisen könnte. In jedem Fall sollte der pH-Wert des Fleisches für Kochpökelwaren höher als 5,6 sein.



Der richtige pH-Wert des zu verarbeitenden Fleisches (mindestens 5,6) ist in der Kochschinken-Herstellung entscheidend für die Qualität des Endprodukts.



Traditionsschinken kurz vor der Vollendung: Nach dem Brühen bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70 °C kann das Prachtstück abschließend noch warm geräuchert werden, um ihm eine noch würzigere Geschmacksnote zu verleihen.

Mehr als eine Formsache: der sorgsame Zuschnitt

Selbstverständlich muss das Fleisch vor der Verarbeitung von wässrigen Gewebseinlagerungen, blutigen Stellen und Drüsen befreit werden. Bei Produkten, die einen guten Scheibenzusammenhalt bekommen sollen, ist es ferner notwendig, alle Oberflächen, die Kontakt zu anderen Fleischstücken haben, von aufliegendem Fett, Sehnen und Faszien zu befreien. Größere Betriebe „entvliesen" hierzu die Fleischstücke, um an der Oberfläche einen optimalen Eiweißaufschluss zu gewährleisten.

REZEPTUR

KOCHPÖKELWARE 60%
INTERNATIONAL
RNR.01.500-2

MATERIAL: Oberschale, Unterschale schier, Schweinerücken ohne Knochen
INJEKTION: 60 %
LAKE:
90,00 kg Wasser/Eis
5,00 kg NPS
5,00 kg Schinken Quick 60 NEW oG (Art.Nr. 20.3095000)
100,00 kg gesamt

VERARBEITUNG/FERTIGUNGSHINWEISE:
Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mind. drei Tage nach Schlachtung) achten.
Injektion genau einhalten und überprüfen.
BEI WARE, DIE IN DÄRME GEFÜLLT WIRD: Die injektierten Muskelstücke über die Wolfschnecke quetschen und in den Tumbler geben.
BEI GANZEN MUSKELSTÜCKEN: Die ganzen Stücke in den Tumbler geben.
TUMBLER: 1 Stunde bei 9 U/min.; Gesamtlaufzeit: 12 Stunden, 10 Min. Arbeit, 20 Min. Pause bei 10 U/min.
Die Masse in die Füllmaschine geben und in vorbereitete Sterildärme füllen bzw. die ganzen Muskelstücke mit einem Aufhänger versehen und in der Anlage fertigstellen.
Bei 70 °C trocknen. Weiter bei 70 °C räuchern nach gewünschter Rauchintensität und bei 78 °C kochen, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist.



KOCHSCHINKEN INTERNATIONAL

Zur Herstellung von Kochpökelwaren für das Ausland werden spezielle Lakezusätze benötigt, die sich in der Zusammensetzung erheblich von den in Deutschland verwendeten Zutaten unterscheiden. Je nach nationaler Gesetzgebung können dabei Stärken, Pflanzenproteine (z. B. Soja, Erbse), tierische Proteine (kollagenes oder globuläres Protein, Hämoglobin, Molkenprotein, Milcheiweiß), Verdickungsmittel (z. B. Carragen, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Polyphosphate und Farbstoffe zum Einsatz kommen.
Diese Zutaten dienen dazu, die teils sehr hohen Lakemengen im Fleisch zu stabilisieren und zu binden. Trotzdem sollen die Endprodukte noch nach Fleisch schmecken, natürlich aussehen und eine feste, fleischähnliche Textur haben. Daher sind leistungsfähige Injektoren mit sehr vielen Nadeln und ein sorgsamer Tumbelprozess erforderlich, um die hohen Lakemengen möglichst gleichmäßig im Fleisch zu verteilen und anschließend das Fleischeiweiß zu aktivieren. Risse in der Muskulatur mit entsprechenden Lakeeinlagerungen sind zu vermeiden.



Der Kochschinken 60 % lässt sich als Industrieprodukt aus zerkleinerter Ober- und Unterschale herstellen. Das Material wird in Därme abgefüllt – hohe Ausbeute garantiert. Als besondere Delikatesse schätzt man in den früheren Ostblock-Ländern den Kochschinken 60 % aus Schweinerücken, der ohne Darm, Netz oder Form nach der Produktion zum Räuchern auf Gitter gelegt wird.

WUSSTEN SIE EIGENTLICH ...?

... dass wir **pro Jahr 3.000 Liter Lake*** für Kochschinken-**Versuche** herstellen?



* Das entspricht etwa 20 gefüllten Badewannen

ÜBRIGENS: AUCH DAS HABEN WIR BEI BECK!



DIE INJEKTION – ENTSCHEIDEND FÜR DIE SCHINKENQUALITÄT

KOCHSCHINKENLAKE: DIE RICHTIGE MISCHUNG MACHT'S

(Praxiserprobtes Beispiel)
83 % Eiswasser (z. B. 70 % kaltes Wasser + 13 % Eis)
12 % NPS
5 % Schinkenspritzmittel
Bitte beachten: Alle Bestandteile der Lake müssen vollständig gelöst sein, bevor mit der Injektion begonnen wird.
Empfohlene Reihenfolge beim Mischen: Wasser → Schinkenspritzmittel (Pulver) und weitere Zutaten → NPS → Eis
Oder: Wasser → NPS → Schinkenspritzmittel (flüssig) → Eis



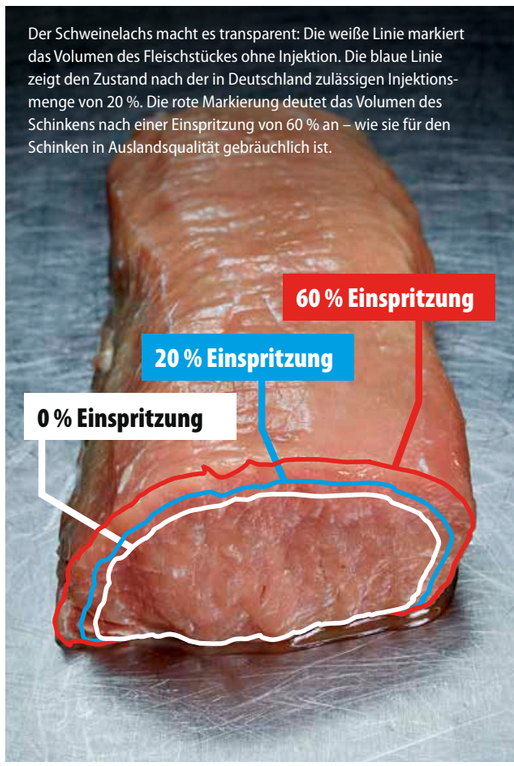
Vom Bratengeschmack über Chili und Wacholder bis Zimt: Beck Gewürze und Additive bietet Ihnen gebrauchsfertige Lakezusätze in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen:
Art.-Nr. 30.5200001 LakeWürz Holunder Traum Liquid
Art.-Nr. 30.1140000 LakeWürz Honig
Art.-Nr. 30.1090000 LakeWürz Italia oG
Art.-Nr. 30.5200000 LakeWürz ST

Bei der Zubereitung der Lake sollte das Verhältnis von kaltem Wasser zu Eis so gewählt werden, dass die Lake am Ende so kalt wie möglich ist, aber an der Oberfläche kein oder fast kein Eis mehr auftaucht. Nicht geschmolzenes Eis steht der Lake nicht zur Verfügung. Es erhöht somit die Salzkonzentration im Schinken. Dies führt dazu, dass die zuvor gewählte und gewünschte Zusammensetzung der Lake nicht mehr stimmt. Abhängig von der Leitungswassertemperatur, die jahreszeitlich auch schwanken kann, sollten die Anteile an kaltem Wasser und Eis angepasst werden.

Die zugeschnittenen Schinken- oder Fleischteile werden mit dem entsprechenden Anteil an Lake gespritzt. Die Injektionsmenge muss dabei auf den weiteren Herstellungsverlauf und die auftretenden Verluste abgestimmt sein.
Werden die Schinken in undurchlässigen Behältnissen oder Hüllen gekocht, lässt sich nur wenig Lake injektieren, da die Kochverluste in diesem Fall gering ausfallen. Bei einer zu hohen Einspritzmenge könnten jedoch die Mindestgehalte an Fleischeiweiß unterschritten werden. Entscheidet man sich für durchlässige Hüllen, Behältnisse oder gar offene Kochung, kann entsprechend mehr Lake eingespritzt werden.

Länderspezifische Besonderheiten bei der Lake

Injektionsmengen beeinflussen Geschmack, Saftigkeit und Biss eines Kochschinkens. Bei Produkten, die innerhalb Deutschlands auf den Markt kommen, wird eine Injektionsmenge von 20 % nicht überschritten. Anders kann das bei Kochpökelwaren gehandhabt werden, die für den Vertrieb im Ausland bestimmt sind, da sich die dort beliebten Produkte teils stark vom deutschen Markt unterscheiden. Oft sind sehr hohe Einspritzmengen an Lake mit entsprechend hohen Ausbeuten gewünscht – 50 – 80 % und zum Teil noch höher. Zuweilen bezeichnet man in anderen Staaten Produkte als „Schinken", die aus stark zerkleinertem Fleisch bestehen und eher an grobe Brühwürste erinnern.



Der Schweinelachs macht es transparent: Die weiße Linie markiert das Volumen des Fleischstückes ohne Injektion. Die blaue Linie zeigt den Zustand nach der in Deutschland zulässigen Injektionsmenge von 20 %. Die rote Markierung deutet das Volumen des Schinkens nach einer Einspritzung von 60 % an – wie sie für den Schinken in Auslandsqualität gebräuchlich ist.



Kochpökelwaren 60% International erfüllen die Qualitätsanforderungen und Verbrauchererwartungen in vielen Ländern der Welt.

Der Herstellungsprozess von hochwertigen Kochpökelwaren erfordert Erfahrung, Einfühlungsvermögen und erstklassige Zutaten. Nach der Lake-Injektion sollte der Tumbleprozess relativ schnell erfolgen, damit nicht zu viel Lake aus dem Fleisch fließen kann. Exakte Empfehlungen zu geben, gestaltet sich hier schwierig angesichts der vielen unterschiedlichen Maschinen, die für diesen Arbeitsschritt zum Einsatz kommen.

Wichtig ist jedoch in jedem Fall, dass sich die Polter-Temperatur in einem Bereich zwischen 0 und maximal +4 °C bewegt. Während der Laufzeiten sollte zudem volles Vakuum im Tumbler herrschen.

Achten Sie darauf, den Tumbler nicht zu voll zu packen, damit sich der Massiereffekt durch die Bewegung der Fleischteile in der Trommel noch verstärkt. Bei zu geringer Beladung fällt der Massiereffekt für die Fleischteile unter Umständen zu schwach aus. Es gilt also, hier ganz individuell die optimale Menge für die Beladung herauszufinden.

KOCHSCHINKEN: DIE GEHEIMEN REZEPTE DER PROFIS

WUSSTEN SIE EIGENTLICH ...?



... dass wir **jährlich zwei Tonnen Schinken** für Produktpräsentationen unserer Kunden produzieren?



Während man Kasseler aus dem Schweinehals gerne zum Räuchern in Schinkennetze verpackt, wird das Kasseler aus dem Rücken mit Knochen für die letzten Produktionsschritte aufgehängt.





Besonders in osteuropäischen Ländern als Delikatesse beliebt: Schinken 60 % aus Schweinerücken, auf Gitter gelegt und anschließend geräuchert.

Je nachdem, wie intensiv getumbelt wird, weisen die fertigen Kochpökelwaren eine unterschiedliche Textur auf. Auch die verwendeten Zusatzstoffe beeinflussen das Endergebnis. Je intensiver der Prozess, desto glatter und glasiger wird das Fleisch. Je weniger Umdrehungen für den Prozess gewählt werden, desto natürlicher und faseriger sind die Schinken in ihrer Struktur.

Abgestimmt auf das Endprodukt: die Wärmebehandlung

Die Wärmebehandlung nach dem Tumbeln dient in erster Linie dazu, das Endprodukt für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen. Der Prozess muss jedoch danach ausgerichtet sein, wie der Schinken weiterverarbeitet werden soll: Wird ein geräuchertes Produkt gewünscht? Soll der Schinken in einem undurchlässigen Behältnis gegart werden? Wird das Produkt eher mit Dampf oder mit trockener Hitze behandelt? Kommt die Delta-T-Kochung zum Einsatz?

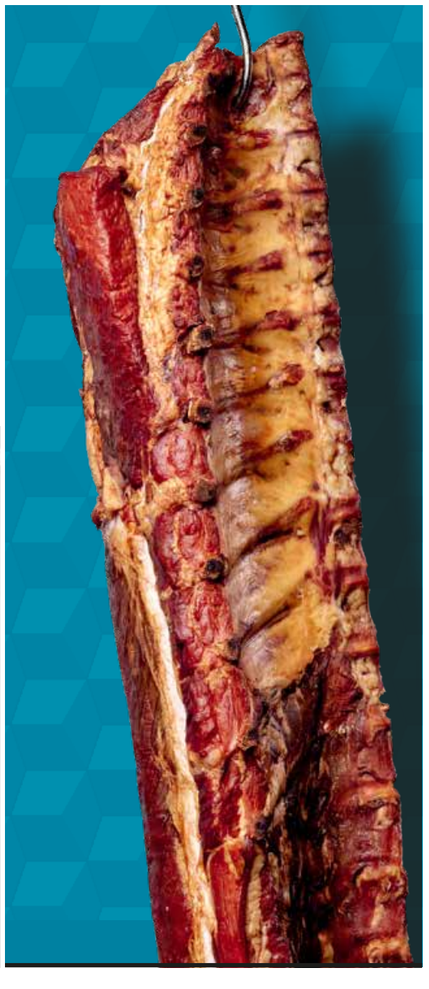
Generell gilt: Je höher die Kerntemperatur und eine eventuelle Haltezeit ist, desto länger hält sich der fertige Schinken. Aber dies funktioniert nur, wenn nach der Kochung eine Rekontaminierung der Produkte vermieden wird.

REZEPTUR

KASSELER/KASSELER KAMM RNR.01.499-9

MATERIAL: Schweinerücken mit Knochen, Schweinehals ohne Knochen
INJEKTION: 20 %
LAKE:
85,00 kg Wasser/Eis
10,00 kg NPS
5,00 kg Schinken Quick Kasseler (Art.Nr. 20.2631002)
100,00 kg gesamt

VERARBEITUNG/FERTIGUNGSHINWEISE:
Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mind. drei Tage nach Schlachtung) achten.
Injektion genau einhalten und überprüfen.
BEI KNOCHEN-KASSELER: Die Fleischteile über Nacht in die Lake einlegen.
BEI KASSELER-HALS: Tumbler: Gesamtlaufzeit: 10 Stunden, 10 Min. Arbeit, 20 Min. Pause bei 10 U/min.
Anschließend die Hälse aufhängen bzw. die Knochen-Kasseler auf Gitterroste legen und in der Anlage fertigstellen.
TROCKNEN: 70 °C: 1 Stunde
RÄUCHERN: 70 °C: 30 Minuten
TROCKNEN: 70 °C: 10 Minuten
KOCHEN: 76 °C bis 68 °C Kerntemperatur

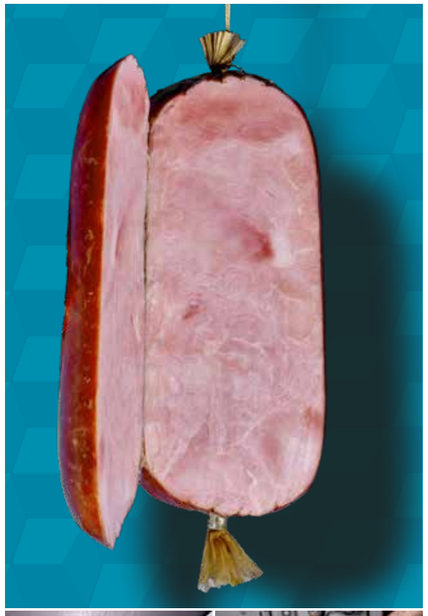


REZEPTUR

HINTERSCHINKEN RNR.01.499-8

MATERIAL: Schweineoberschalen und Schweineunterschalen schier, einzeln
INJEKTION: 20 %
LAKE:
83,00 kg Wasser/Eis
12,00 kg NPS
5,00 kg Schinken Quick Tradition P (Art.Nr. 20.00520000)
100,00 kg gesamt

VERARBEITUNG/FERTIGUNGSHINWEISE:
Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mind. drei Tage nach Schlachtung) achten.
Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben und nach optimal eingestellten Programmen arbeiten.
TUMBLER: Dauerlauf 1 Stunde bei 9 U/min.; Gesamtlaufzeit: 12 Stunden, 10 Min. Arbeit, 20 Min. Pause bei 10 U/min.
Anschließend die Schinken kompakt in durchlässige Därme bzw. Edelstahlformen füllen.
BRÜHEN: Bei 76-78 °C bis 70 °C Kerntemperatur
Wenn gewünscht, kann bei Hinterschinken im Darm ein Zwischenschritt „Räuchern" eingefügt werden.











AUCH DER SCHINKEN MUSS MIT DER ZEIT GEHEN

Rolf Sommer, Leiter der Produktentwicklung von Beck Gewürze und Additive, sagt: „Nicht nur die Endverbraucher sind heute anspruchsvoller denn je, sondern auch unsere Kunden aus Industrie und Handwerk. Sie studieren Zutaten-Listen und verlangen mehr und mehr nach Produkten mit weniger Zusatzstoffen. Auch diesem Trend wollen wir mit unseren Lösungen Rechnung tragen." Das Technikum ist sozusagen die „Hexenküche" von Beck Gewürze und Additive. Hier werden neue Rezepturen getestet und innovative Produkte auf den Weg gebracht. Und nach draußen geht nur, was den hohen Qualitätsmaßstäben des Schnaittacher Unternehmens entspricht. „Es ist großartig, dass wir hier unsere Kreativität ausleben können", sagt Timo Franz, neben Rolf Sommer der zweite Mann in der Produktentwicklung. „Jeder von uns kommt täglich mit neuen Anregungen ins Büro, die wir dann in unsere aktuellen Produktentwicklungen einfließen lassen."

Überzeugendes Ergebnis: die auf Gitter geräucherte Kochpökelware 60 % International aus Schweinerücken begeistert im Anschnitt mit perfekter Farbe und Textur. Ein Leckerbissen, der sich bei unseren osteuropäischen Partnern größter Beliebtheit erfreut.

Das Besondere an Beck Gewürze und Additive ist, dass sich nicht nur die Mitarbeiter im Technikum um Innovationen kümmern. Es ist ganz selbstverständlich, dass Außendienst-Mitarbeiter von ihren Reisen mit frischen Ideen zurückkommen und diese dann direkt an die Technikum-Crew weitergeben. „Die Vertriebler sind unser Draht nach draußen", sagt Rolf Sommer. „Sie zeigen uns, wo die kulinarische Reise in der Welt hingeht." Ralph Bauer, ausgewiesener Schinken-Experte bei Beck Gewürze und Additive, ergänzt: „Wir greifen Trends aus aller Welt auf und nutzen sie für unsere Neuentwicklungen."

WUSSTEN SIE EIGENTLICH ...?

... dass wir **pro Jahr 9.720 Stunden** in unserem Technikum an der **Entwicklung neuer Produkte** arbeiten?



„OFT ENTSTEHEN AUS DEM BAUCH HERAUS DIE WILDESTEN IDEEN, DIE DANN TOLLE PRODUKTE ERGEBEN."

Wer mit den Kunden redet, erfährt mehr

Und vielleicht ist auch genau dies das Erfolgsrezept von Beck Gewürze und Additive. Die Produktentwicklung und das Technikum sind keine Elfenbeintürme, in dem ein paar Spezialisten abgeschieden von der Welt still und heimlich vor sich hinwerkeln. Rolf Sommer, Timo Franz und Ralph Bauer sind vielmehr ganz nah dran an den Bedürfnissen der Kunden. Sie sind Ansprechpartner und Problemlöser zugleich. Nicht selten benötigen Kunden sehr kurzfristig eine neue Rezeptur oder Unterstützung bei komplexeren Produktionsschritten. „Manchmal rufen Kunden an, wenn sie eine neue Kochschinken-Kreation brauchen und die Ware aber schon nach kurzer Zeit verfügbar sein soll", erläutert Ralph Bauer. „Dann stecken wir die Köpfe zusammen, beraten uns und führen im Labor eine Reihe von Schnelltests durch. Wenn es flott gehen muss, können wir innerhalb kürzester Zeit mit einer maßgeschneiderten Lösung aufwarten."

„Unserem Erfindungsreichtum werden bei Beck keine Grenzen gesetzt", ergänzt Ralph Bauer. „Es gibt die wildesten Geschmacksrichtungen, die dann im Fertigprodukt super schmecken. Einige Ideen entstehen auch im normalen Gespräch aus dem Bauch heraus und aus abgefahrenen Ideen, die dann etwas überarbeitet ein großartiges Produkt ergeben. Neue Entwicklungen sind bei uns ständig in Bearbeitung."

REZEPTUR

FARMER BACON GEKOCHT/ GEKOCHTER FRÜHSTÜCKSSPECK RNR.0.1079-1

MATERIAL: Schweinebäuche (gezogen, ohne Knorpel und Schwarte
INJEKTION: 35 %
LAKE: 88,00 kg Wasser/Eis
7,00 kg NPS
5,00 kg Schinken Quick Farmer Bacon 35 (Art.Nr. 20.4330000)
100,00 kg gesamt
VERARBEITUNG/FERTIGUNGSHINWEISE:
Lake wie oben angegeben aufbereiten. Injektion genau einhalten und überprüfen.
TUMBLER: 1 Stunde bei 9 U/min.; Gesamtlaufzeit: 12 Stunden, 10 Min. Arbeit, 20 Min. Pause bei 10 U/min.
Nach dem Tumbeln die Teile kompakt in die mit Bacon Papier Spezial 600x1200 mm (Art.-Nr. 70.9877119) ausgelegten Eberhardt Streckgitterformen einbringen und mittels Spindel auf Druck pressen.
Presse in Kammer fahren und Bacon nach entsprechendem Programm fertigstellen. Danach im Kühlraum über Nacht durchkühlen lassen.



Bacon wie aus dem Bilderbuch: Im Technikum testen wir alle Rezepturen unter Realbedingungen auf ihre Praxistauglichkeit.









Beate Thiemann
Beratung und Verkauf
E-Mail: Beate.Thiemann@beck-gewuerze.de





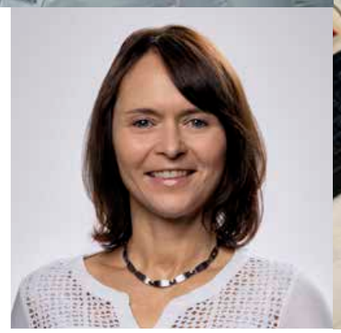
Verena Willert
Beratung und Verkauf, Ansprechpartnerin für Auslandskunden
E-Mail: Verena.Willert@beck-gewuerze.de



Klaus Sehrig
Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf
E-Mail: Klaus.Sehrig@beck-gewuerze.de



Meike Beck
Assistentin der Geschäftsführung, Beratung und Verkauf, Ansprechpartnerin für Auslandskunden
E-Mail: Meike.Beck@beck-gewuerze.de



Beate Pfister
Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle
E-Mail: Beate.Pfister@beck-gewuerze.de





INNERE WERTE, DIE ZÄHLEN

Wenn man die Arbeit bei Beck Gewürze und Additive mit einem Begriff charakterisieren müsste, wäre das Wort „Teamgeist" sicher das passendste. Und Teamgeist wird bei Beck abteilungsübergreifend gelebt – zum Vorteil unserer Kunden im In- und Ausland. So steht unser freundliches internes Team für Beratung und Verkauf permanent in direktem Kontakt zu den Kollegen im Außendienst, in der Entwicklung und in der Produktion. Selbst hochkomplexe Kundenfragen und Bestellungen lassen sich auf diese Weise in kürzester Zeit bearbeiten.

Beste Erreichbarkeit und Tempo sind für uns immer das A und O. Denn oft genug sind Kunden nicht nur auf zügige Lieferungen angewiesen, sondern brauchen unter Umständen auch ganz schnell professionelle Tipps, wenn es in der Produktion irgendwo hakt.

Gemeinsam für den Kunden

„Bei uns ist der Kunde König, egal wie flott es gehen muss", sagt Geschäftsführerin Manuela Beck. „Unsere Teams sind so gut eingespielt, dass sie in den meisten Fällen sofort mit einer Lösung helfen können. Dies funktioniert nur, weil sich bei uns alle mit ihren individuellen Stärken und Fähigkeiten gegenseitig unterstützen."

Und so läuft das bei uns: Ein Kunde möchte sein Sortiment erweitern und braucht dringend eine neue Kochschinken-Rezeptur. Sein Anliegen wird direkt von der Beratung an die Kollegen im Technikum weitergegeben, die sich sofort daran machen, die passende Lösung für den Kunden zu erarbeiten. „Und gilt es nun noch, die bestellten Produkte über Nacht nach Schweden zu liefern, dann haben wir auch das schon geschafft", lacht Klaus Sehrig, Spezialist für den internationalen Versand. „Man muss halt ein bisschen kreativ sein, dann geht vieles – und wenn es mal eine Kurierfahrt ins benachbarte Ausland ist."

„Das bekommen wir hin"

Meike Beck, die im Unternehmen unter anderem die Auslandskunden betreut, fasst zusammen, was man bei Beck Gewürze und Additive unter Kundenorientierung versteht: „Wir legen in jeder Phase Wert darauf, dass sich der Kunde bei uns verstanden fühlt. Jeder bei uns im Haus versucht, schnellstmöglich zu helfen. Unsere Kunden wissen das zu schätzen und halten uns schon seit vielen Jahren die Treue."

Bei Beck überzeugen nicht nur die Produkte, sondern auch der individuelle Service.

Manuela Beck
Leitung Verwaltung, Finanzen und Personal
E-Mail: Manuela.Beck@beck-gewuerze.de



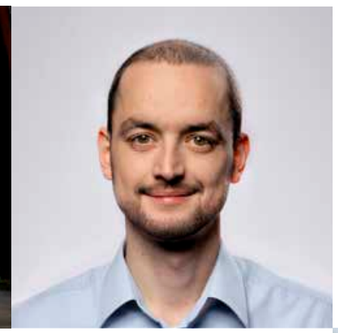


Marina Merkel
Beratung und Verkauf
E-Mail: Marina.Merkel@beck-gewuerze.de



Wenn es eilt, sind Bestellungen innerhalb von 24 Stunden beim Kunden – deutschlandweit.

Johannes Schamel
Beratung und Verkauf
E-Mail: Johannes.Schamel@beck-gewuerze.de



Marcus Holler-Bartzack
Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf
E-Mail: Marcus.Holler@beck-gewuerze.de





Yvonne Steinhäußer
Beratung und Verkauf
E-Mail: Yvonne.Steinhaeusser@beck-gewuerze.de


AUS LIEBE ZUR NATUR
100 % Bio-Qualität mit Zertifizierung
Auswahl bester Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau oder biologischer Herstellung
Produktsortiment im BIO-Bereich umfasst sowohl Würzungen und Combis für Kochpökel- und Rohpökelwaren, Brühwurst, Rohwurst und Kochwurst als auch für Marinaden, Convenience-Produkte und Grillgewürze
Regelmäßige Untersuchungen nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007, DE-ÖKO-005
DENN SIE GIBT UNS NUR DAS BESTE
NOCH MEHR BIO!
Jetzt alle Infos zu unserem großen Bio-Sortiment anfordern:
info@beck-gewuerze.de
oder unter:
Tel: 09153 - 92 29-0
JETZT ENTDECKEN!
www.beck-gewuerze.de