Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



FÜR MEHR KULTURARBEIT!

SO ARBEITEN STARTERKULTUREN IN DER ROHWURST

BIO? LOGISCH!

Bio-Trend ohne Ende: Ihre grüne Zukunft mit angesagten Beck BIO-Produkten!

Beck
Gewürze und Additive



WILLKOMMEN

Liebe Kunden,

eigentlich würde ich das „C"-Wort gerne vermeiden. Aber die Corona-Pandemie hat auch das Leben bei Beck Gewürze und Additive umgekrempelt. Wir arbeiten ja schon immer unter den bestmöglichen hygienischen Bedingungen, also sind Mund-Nasen-Schutz und alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen für uns nichts Besonderes. Im Großen und Ganzen haben wir es auch recht gut durch den Lockdown im Frühjahr geschafft. Denn Lebensmittel sind ja doch auch irgendwie „systemrelevant".

Vor größeren Problemen standen und stehen jedoch unsere Fachberater im Außendienst, insbesondere wenn es um Kundenbesuche im Ausland geht. Reisebeschränkungen und ständige Corona-Tests haben hier unsere Nerven schon manchmal etwas strapaziert – aber wir finden trotzdem immer Möglichkeiten, den stetigen Kontakt mit unseren internationalen Partnern und Kunden zu halten.

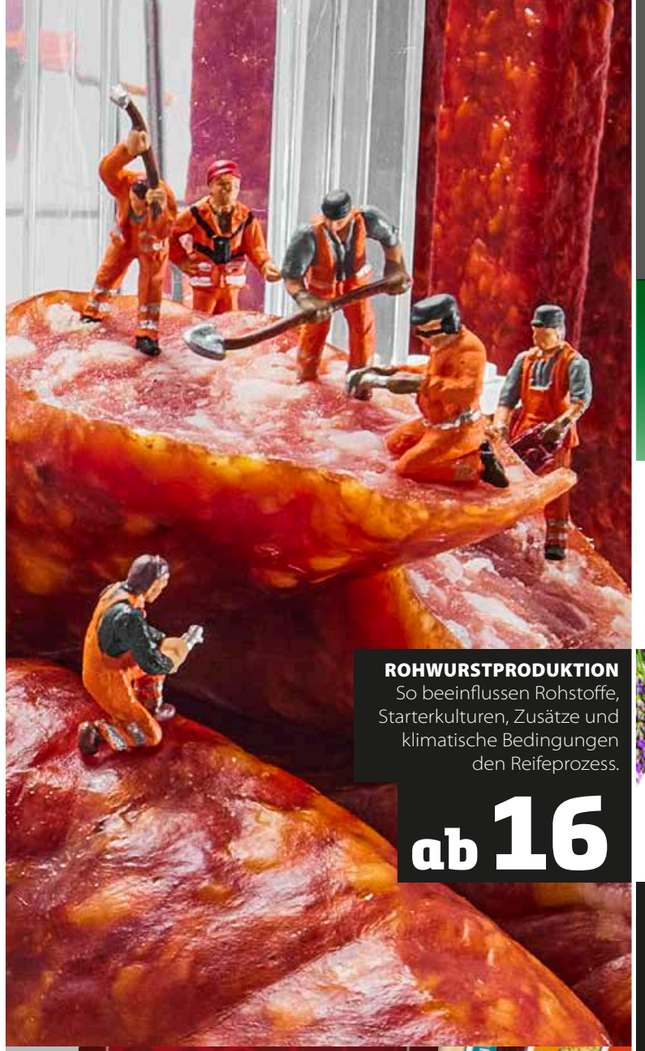
Trotz der schwierigen Umstände, die dieses Jahr prägen, haben wir aber eines nicht verloren: unsere positive Einstellung, aus jeder Situation das Beste zu machen. Und so waren wir auch in den letzten Monaten für Sie sehr aktiv und haben eifrig an der Entwicklung neuer Ideen und Rezepturen gearbeitet. Die Ergebnisse unserer Arbeit haben wir unter anderem schon ausgiebig auf dem heißen Rost getestet: Denn bei den Beck BIO Grillgewürzen und Marinaden haben wir den aktuellen Trend zu fruchtig-scharfen Geschmacksnoten aufgegriffen.

Unser zweiter Schwerpunkt galt der Rohwursttechnologie. Die luftgetrockneten und kaltgeräucherten Delikatessen zählen zu den komplexesten Produkten in der Metzgertheke, und beim Herstellungsprozess gibt es immer wieder Neues zu entdecken. Deshalb haben wir den Fokus im vorliegenden Heft auf Salami, Pfefferle, Teewurst & Co. gelegt. Ich bin sicher: Unser Rohwurst-Special in diesem Heft hat nichts weniger als Suchtpotenzial!

Bleiben Sie gesund!

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

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



ROHWURSTPRODUKTION
So beeinflussen Rohstoffe, Starterkulturen, Zusätze und klimatische Bedingungen den Reifeprozess.

ab 16



10

DER BECK-GESCHMACKSFÄCHER
Das muss alles rein: Ihr Spickzettel für perfekte Zubereitungen.

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
BECK-BIO
Bio-Boom: Was Bio für Beck heute bedeutet.

4
VON UNS – FÜR SIE!
Unser SUPERGUT-Geschenkkorb



@meatsnspices

Beck Gewürze und Additive

FÜR DIE SÜFFA MUSSTEN WIR IHNEN LEIDER EINEN KORB GEBEN ... UND ALS KLEINES TROSTPFLASTER GEBEN WIR IHNEN GLEICH NOCH EINEN ZWEITEN: MIT UNSEREM SUPER-GUT-FEINSCHMECKERKORB VER-WANDELN WIR DIE ENTTÄUSCHUNG ÜBER DIE MESSEABSAGE IN EIN VERITABLES GOURMET-ERLEBNIS!

DIE GUTEN INS KÖRBCHEN ...

Wie so viele, haben auch wir uns das Jahr 2020 ein klein bisschen anders vorgestellt. Aber wissen Sie was? Wir lassen uns von der Krise nicht die Laune verderben und machen einfach das Beste daraus. Weil aber „einfach" und „das Beste" für unsere Kundinnen und Kunden nicht gut genug ist, haben wir den SUPERGUT-Geschenkekorb entworfen: Der ist bunt bestückt und bietet ein Geschmackserlebnis, das so außergewöhnlich und einmalig ist, dass es sich nicht hinter dem Gefühl einer Live-Verköstigung auf einer Messe zu verstecken braucht. Na, wie klingt das?



ESSEN STATT MESSEN
Die guten Gespräche am Messestand kann unser Fresskorb freilich nicht ersetzen – und das obwohl er in seinem zweiten Leben eine Kühltasche ist! Die exquisiten Wurstpräsente lassen hoffentlich aber jede Art von Frust schnell verblassen.

UNSER NEUER GEWÜRZ-FÄCHER
So haben Sie die Gewürz- und Geschmacksvielfalt von Beck garantiert noch nie erlebt – schlagen Sie Seite 10 auf und erfahren Sie, was es mit dem Gewürzfächer auf sich hat!

DIE SUPERGUT-WÜRZOFFENSIVE
Zwei außergewöhnliche Gewürzmischungen, fünf exquisite Wurstwaren – schnell weiterblättern und alles über unsere SUPERGUT-Würzoffensive erfahren!

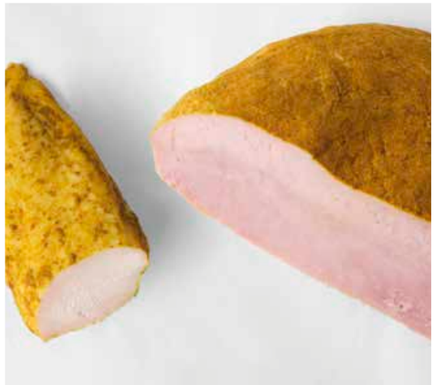


ALLES EITEL SONNENSCHEIN?

Bei „Superfood" denken Sie vermutlich sofort an Beeren, Körner oder Nüsse, die so exotisch sind, dass kaum jemand den Namen richtig aussprechen kann. Ihr Vitamingehalt wird in der Regel nur von der Größe ihres CO_2-Fußabdrucks übertroffen. Unfug! Vieles, was auch hierzulande wächst – und das wir bei Beck schon seit Jahren in unseren Gewürzmischungen und Additiven verwenden – geht klar als Superfood durch: Ingwer zum Beispiel ist ein echtes Kraftpaket mit vielen Eigenschaften, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken können. Ähnliches gilt für Curcuma, auch wenn er hierzulande eher Gelbwurz genannt wird. Die Kombination dieser Powerzutaten mit unseren klassischen Würzmischungen in einer energiegeladenen gelben Farbe lässt regelrecht die Sonne im Mund aufgehen. Ob in Bratwurst, ob als Pfefferle oder Wurzelspeck – ausprobieren, überraschen lassen, super fühlen!

BAUERNFRÜHSTÜCK IM GELEEMANTEL „SUFO"

Die einen frühstücken im Bademantel, die anderen den Geleemantel: Unser Bauernfrühstück hat eine weiche Schale und einen Kern zum Dahinschmelzen. Aspik. Pikant. Aspikant!



WIENER WÜRSTCHEN „SUFO"

Dass man das knackige Würstchen in Wien Frankfurter nennt, in Frankfurt aber Wiener, ist längst keine große Neuigkeit mehr. Absolut neu und aufregend sind hingegen unsere SUPERGUT-Variationen – die sind auch grenzübergreifend einfach nur lecker!



HÄHNCHENBRUST „SUFO"

So fein und fettarm, so bunt und aufregend haben Sie Hähnchenbrust sicher noch nie genossen. Ungewöhnlich lecker!

KOCHSCHINKEN „SUFO"

Dieses Stück Feinstschmeckertum ist nichts für Impfgegner: Nach der Erstinjektion mit Pökellösung folgt in einer zweiten Spritze die farbgebende Würzung. Purer Genuss!





IM EDLEN GEWAND: PURPUR PUR!

Eine Gewürzmischung wie ein Sonnenuntergang: tiefviolett und geschmacklich so rund, als wären für einen flüchtigen Augenblick alle Planeten auf einer Linie. Auch für diese SUPERGUT-Würzvariante ließen wir uns vom Superfood-Trend inspirieren – konzentrierten uns dann aber auf die Klassiker von „vor der Haustüre" statt „vom anderen Ende der Welt". Mit an Bord ist beispielsweise rote Bete; eine echte Powerrübe, um deren positive Eigenschaften schon die alten Römer und Germanen wussten. Auch Heidelbeeren fanden ihren Weg in unser purpurrotes Würzwunder: Die kleinen Vitaminbomben wirken antioxidantisch und wie eine Schubrakete für das Immunsystem. Auch Hagebutten liefern Vitamin C auf äußerst gesunde und wohlschmeckende Weise. Die rotblauen Zutaten ergeben zusammen einen wunderbar spannenden Kontrast zum klassischen Würzaroma. Das schmeckt nach Purpur. Das schmeckt nach Heimat. Das schmeckt SUPERGUT!





HAUSSPECK „SUFO"

Mit Speck fängt man Mäuse? Das klappt aber nur, wenn vom Speck auch etwas übrigbleibt. Unsere Prognose bei diesen beiden Premium-Fleischstückchen: Ob gelb oder purpur – bei so viel Genuss ist er ratzfatz weg, der Speck!



VESPERWÜRSTCHEN „SUFO"

Neben feinstem Rinderhack finden in diese Vesperwürstchen – je nach Variante – eine Prise Sonnenschein oder ein Hauch von Sonnenuntergang. Genau richtig also für einen kraftvollen Start in den Tag, für den gelungenen Abschluss oder für die Zeit dazwischen!



FRISCHE GROBE BRATWURST „SUFO"

Bei kaum einer anderen Wurst ist die Qual der Wahl so groß wie bei der Bratwurst: Grob oder fein? Groß oder klein? Um es mit „gelb oder rot" nicht noch weiter zu verkomplizieren, empfehlen wir einfach: beide!

PFEFFERLE „SUFO"

Das Feuer, das in den Pfefferles steckt, ergibt einen aufregenden Gegenspieler zu den ausgewogenen SUPERGUT-Gewürzmischungen.





DER SPIELMACHER

Manfred Beck ist eine wandelnde Sport-Analogie: Alles, was er angeht, macht er mit Sportgeist und Leidenschaft. Er hängt sich stets voll rein, damit sein Team strahlen und erfolgreich sein kann. Dem Visionär geht es dabei aber nicht etwa ums Gewinnen, sondern um die Zufriedenheit bei wirklich ALLEN Mitspielenden. Starallüren: Fehlanzeige.



DIE AUSGEWOGENE

Fast jeder Familienbetrieb hat eine gute Seele – bei Beck ist es die Geschäftsführerin **Manuela Beck**. Sie ist gleichzeitig eine Spielerfrau, Anführerin und Problemlöserin, die auch angesichts von Zeitdruck individuelle Sonderlocken ganz einfach aussehen lässt. Lieblingsbeschäftigung: Kunden wie Könige behandeln.

DIE KREATIVE

Von Kindesbeinen an war **Meike Beck** tief in das elterliche Unternehmen integriert – und trotz zwischenzeitlicher Lehrjahre in Abwesenheit war für sie immer klar, dass ihre berufliche Zukunft im Familienbetrieb liegen wird. Aus dem Innendienst heraus bringt sie mit viel Mut und Nervenstärke frischen Wind in alle Geschäftsbereiche. Leidenschaft: kreative Organisation!



DER KUNDENFLÜSTERER

Sieht **Maximilian Beck** eine geschäftliche Chance, beißt er sich fest und verwandelt – dieser Zug zum Tor liegt wohl einfach in der Familie. Dass er dabei niemals die Kundenwünsche aus den Augen verliert, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit. Sein Masterplan: Beck-Gewürze auf Welttournee!



TEL: +49 (0) 9153 - 92 29-0

WOLLEN WIR FREUNDE BLEIBEN?

Die SÜFFA-Messe ist ausgefallen – und uns fehlt der Kontakt zu Ihnen vermutlich genauso sehr wie andersherum. Lassen Sie uns doch Folgendes versuchen: Wir stellen Ihnen hier einige der Personen vor, mit denen Sie sich sicherlich bei uns am Stand unterhalten hätten
– und Sie picken sich eine oder einen heraus, melden sich einfach mal unverbindlich und wir holen zumindest das persönliche Gespräch nach. Deal?

WWW.BECK-GEWUERZE.DE



DER ROUTINIER

Mehr als 27 Jahre ist **Rolf Sommer** schon in der Welt der Gewürze zuhause – und hat dort einiges kommen und gehen sehen. Was bleibt, sind nicht die Produkte, sondern die Beziehungen zu den Kundinnen und Kunden, Kolleginnen und Kollegen. Den vielfältigen Herausforderungen seines Jobs begegnet er mit: Routine und Erfindergeist.

DER ÖKOLOGIE-BEWUSSTE

In einer Gewürzmischung minderwertige Zutaten zu „verstecken", wäre ein Leichtes. Aber nicht bei Beck und nicht mit **Timo Franz**! Er tüftelt und verfeinert, er mixt und experimentiert, er hinterfragt und verbessert – und das stets mit einem Ohr am Kunden und einem Auge auf die Natur. Lieblingsaufgabe: regionale Individuallösungen.





DER DIREKTE

Für **Mark Miltitzer** ist ein engagierter Allrounder mit Leib und Seele, der bei Bedarf oft schon um 3 Uhr morgens beim Kunden auf der Matte steht! Ob Mittelstand, Handwerk oder Industrie: Dieser Mann sagt, was er denkt, begegnet allen auf Augenhöhe und bleibt dabei immer er selbst. Spezialitäten: Rohwurst, Brühwürste und Kochpökelwaren.



DER ERFAHRENE

Hermann Haider ist zwar ein Frischling bei Beck, aber nach fast 30 Jahren in der Fleisch- und Gewürzbranche weiß er immer bestens, wo die Sau die Locken hat und die Kuh im Pfeffer liegt. Er genießt die locker-familiäre Atmosphäre bei seinem Arbeitgeber und nimmt die auch gerne mit, wenn er mit seinen meist bayrischen Kundinnen und Kunden über Kochschinken und Brühwürste fachsimpelt.

DAS MULTITALENT

Ob in Südtirol, Jamaika und Afrika oder in Schnaittach und per Telefon – um seinen Kundinnen und Kunden möglichst nah zu sein, ist **Ralph Bauer** fast jeder Aufwand recht. Er liebt die Herausforderung, die Abwechslung und das Beck'sche Betriebsklima. Sein Steckenpferd: Rohschinken.



DER KURZWEILIGE

Lukas Kollender begegnet jeder Kundin und jedem Kunden ganz individuell – aber immer mit viel Verständnis, entwaffnender Offenheit und einer gehörigen Prise Humor. Vorwiegend im Osten Deutschlands steht er am liebsten expandierenden Unternehmen mit innovativen Ideen zur Seite. Kann er besser als andere: Spaß verstehen.





DER KOSMOPOLIT

Stephan Füller ist auf der ganzen Welt daheim – zumindest, was seinen Kundenstamm und seine Lieblingswürste angeht. Die Eindrücke von seinen Reisen bringt er gerne auch mit nach Hause und in die Produktentwicklung ein. Geheimwaffe: Lächeln!



DER TAUSENDSASSA

Georg Strobl nimmt sich eine Herausforderung vor und setzt dann all seine vielen Fähigkeiten daran, sie zu lösen. Es geht ihm nicht um schnelle Verkäufe und möglichst viel Umsatz – nachhaltige Partnerschaften und das Strahlen in den Augen seiner Kundschaft sind für ihn viel wichtiger. Zielgebiet: der Süden.

DER BEHARRLICHE

Wenn **Ottmar Dorsch** auf ein Problem trifft, gibt er keine Ruhe, bis er es zur Zufriedenheit aller – vor allem aber seiner Geschäftspartnerinnen und Kunden – gelöst hat. Das geht am besten mit Fokus, Ehrlichkeit und einem Gespür für die Zwischentöne. Superkräfte: Loyalität und Treue!



DER FLEXIBLE

Es gibt in Sachen Fleisch, Wurst und Gewürze kaum etwas, das **Thomas Winter** nicht kann: Von Rohschinken bis Brühwurst steht er seinen Kundinnen und Kunden im In- und Ausland bei allen Fragen und Herausforderungen zur Seite – nicht selten entstehen daraus echte Freundschaften. Mag am liebsten: alles!



LIEBLINGSFÄCHER? JA, DIE VON BECK!

DAS SPICKEN IST NUR IN DER SCHULE VERPÖNT – BEI DER FLEISCHVERARBEITUNG SIEHT DIE SACHE GLÜCKLICHERWEISE GANZ ANDERS AUS: MIT DEM NEUEN BECK-GEWÜRZFÄCHER JEDENFALLS HABEN SIE UNSERE WÜRZREZEPTE WIE EINEN SPICKZETTEL JEDERZEIT ZUM NACHLESEN PARAT.

Kein Zweifel: Das Geheimnis unseres Erfolgs liegt im Geschmack. Unsere Würzmischungen versetzen unsere Kundinnen und Kunden in die Lage, Wurst- und Fleischwaren herzustellen, die so vielfältig, nuanciert und ausgewogen schmecken, dass deren Kunden am Ende des Tages die Wurst eben nicht wurst ist. Weil unsere Geschmackspalette mittlerweile mehr als 1000 Würzmischungen umfasst und sich die damit einhergehende Rezeptvielfalt kaum mehr überblicken lässt, haben wir ein Werkzeug für Ihre Wurstproduktion entworfen, das Würzen mit Beck in Zukunft ganz einfach machen soll: Unser Geschmacksfächer ist eine Art Spickzettel für die Wursther-stellung, eine Bauanleitung für exzellenten Geschmack, ein Garant für konstant gelungene Ergebnisse!



*Abbildung ähnlich

IHR NEUER LIEBLINGSFÄCHER?

Der Fächer ist ein Geschenk ... das bleibt aber nicht immer so: Am besten melden Sie sich direkt bei uns und sichern sich Ihr Gratis-Exemplar!
Haben Sie spezielle Ideen für Ihren Wunschfächer? Lassen Sie es uns wissen!



Wie das geht? Ganz einfach: Das handliche Nachschlagewerk lässt sich am Ring bei der Wurstfertigung gut sicht- und greifbar aufhängen. Beachten Sie jedoch: Die Oberfläche des Fächers ist zwar abwischbar und robust, aber nicht wasserfest oder lebensmittelgeeignet. Auf der Vorderseite von jedem Blatt finden Sie den Namen und die Artikelnummer der jeweiligen Gewürzmischung, außerdem eine Inhaltsangabe und die Hauptrezepturen. Auf der Rückseite lassen wir neben den fertigen Produkten und zusätzlich benötigten Beck-Zusätzen noch etwas Platz für eigene Notizen.

Für den Anfang gibt es sieben Kategorien: Koch- und Rohschinken, Salami, Brühwürstchen, Aufschnitt, Convenience und die jahreszeitlichen Würzungen unter dem Titel „Winter is coming". Wir werden den Fächer jedoch nach und nach erweitern – zum Beispiel über Beileger in zukünftigen Meats'n'Spices. Es wird saisonale Würzmischungen etwa zur Grillzeit geben, außerdem Marinaden, neue Produkte sowie kleine und nicht ganz so kleine Überraschungen. Weil der Fächerring über einen Schraubverschluss verfügt, sind die neuen Kategorien im Handumdrehen hinzugefügt – oder nicht verwendete Mischungen entfernt. So haben Sie am Ende genau den Fächer, mit dem Sie am besten arbeiten können. Viel Spaß damit!



ABSOLUT ZUKUNFTSSICHER

Unser Würz-Spickzettel wird nach Gebrauch hoffentlich nicht zerknüllt und entsorgt, immerhin planen wir regelmäßige Ergänzungen mit neuen Gewürzmischungen und Rezepturen (und Platz für Ihre Notizen gibt es auch)!

IMMER GRIFFBEREIT

Mit unserem Fächer haben Sie für jede Aufgabe den passenden Spicker: Am besten hängen Sie sich das Teil gut sichtbar so in den Arbeitsbereich, dass die Seiten nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

STETS GUT INFORMIERT

Wie viel der Gewürzmischung muss in den Kutter? Und was ist alles drin? Fehlt zufällig der Banknachbar, um derart zentrale Fragen zu beantworten, spicken Sie einfach in unseren Fächer – ganz ohne Angst vor schlechten Noten!



BECK BIO
REINE NATUR, BESTER GESCHMACK!

DAS STREBEN NACH BEWUSSTER UND GESUNDER ERNÄHRUNG IST MEHR ALS EIN KURZLEBIGER TREND.

SEIT LANGEM STEIGT DIE NACHFRAGE NACH LEBENSMITTELN AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION KONTINUIERLICH AN. BESONDERS IN DEN LETZTEN BEIDEN JAHREN ERLEBTEN AUCH DIE BIO-PRODUKTE VON BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE EINEN REGELRECHTEN BOOM. **WIR FRAGTEN ROLF SOMMER, LEITER PRODUKTENTWICKLUNG, UND MEIKE BECK, ASSISTENTIN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG, WAS „BIO“ FÜR BECK BEDEUTET.**

Man spürt, dass Meike Beck das Bio-Thema sehr am Herzen liegt: „Draußen auf dem Markt wird Beck Gewürze und Additive immer noch vorwiegend als Hersteller von Qualitätsprodukten für die konventionelle Fleischverarbeitung wahrgenommen. Bislang haben wir noch zu wenig nach außen getragen, dass wir auch über jede Menge Know-how im Bereich zertifizierter Bio-Produkte verfügen. Und das möchte ich ändern.“ Denn Beck Gewürze und Additive sei von Anfang an immer ein modernes Unternehmen gewesen, das seiner Zeit manchmal auch ein bisschen voraus war. „Heute ist überall von Nachhaltigkeit die Rede. Kaum ein Betrieb kann es sich noch erlauben, dieses Thema beiseite zu schieben“, sagt Meike Beck. „Nachhaltigkeit bestimmt unser Handeln, seit es Beck Gewürze und Additive gibt – das beginnt damit, dass wir bis heute bewusst an der Struktur eines mittelständischen Familienunternehmens festhalten. Auch bei unseren Mitarbeitern sind wir darauf bedacht, ‚nachhaltig´ zu agieren. Wir schaffen dies, indem wir authentisch, fair und empathisch bleiben und uns eine Sensibilität für neue Entwicklungen bewahren. Da war es dann nur ein logischer Schritt, auch eine Beck BIO-Produktreihe zu etablieren.“ Rolf Sommer ergänzt: „Die Kunden wünschen einfach zunehmend pure Produkte, die keine Zusatzstoffe enthalten und höchste Bio-Qualitätsstandards erfüllen. Auch die Herkunft soll sich transparent zurückverfolgen lassen.“

Start mit den Basics: Rohgewürze und Kräuter

Beck Gewürze und Additive begannen im Jahr 2010 mit dem Aufbau einer eigenen BIO-Produktreihe. Das Sortiment wird laufend weiter ausgebaut und der Kundennachfrage angepasst. „Wir legten zunächst mit Rohgewürzen und Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau los – von Ingwer, Piment und Paprika über Pfeffer bis Majoran konnten Kunden bald die gängigsten Zutaten auch in Bio-Qualität bei uns ordern“, erklärt Meike Beck.

„Unsere ersten Schritte mit Bio-Produkten waren zunächst von einer längeren Experimentierphase geprägt“, erinnert sich Meike Beck. „Wir mussten neue Techniken testen und die Rezepturen an die Eigenschaften der neuen Bio-Rohstoffe anpassen.“ Rolf Sommer lacht: „Ja, und es hat auch eine Weile gedauert, bis sich manche Kunden mit dem Bio-Trend so richtig anfreunden konnten – denn schließlich erfordert die Bio-Wurst- und Schinken-Produktion ja nicht nur die Verwendung von Gewürzen und Zusätzen aus biologischem Anbau. Bio-Fleisch muss ebenfalls getrennt von der konventionellen Ware verarbeitet werden – immer unter Einhaltung geltender Bio-Richtlinien.“

„Nachhaltigkeit bestimmt unser Handeln, seit es Beck Gewürze und Additive gibt.“

BECK BIO: WIR SCHREIBEN GENUSS (FAST) OHNE „E“

In den Produkten von Beck BIO zählt der authentische, feine Geschmack des Produkts aus biologischem Anbau. Bei der Herstellung verwenden wir nur notwendige, zertifizierte Bio-Zusatzstoffe.



BIO – WIENER & FRANKFURTER WÜRSTCHEN

Art.-Nr. 63.5100100

Feine abgestimmte Mischung von Gewürzen aus kontrolliert biologischem Anbau, die vielen Brühwürstchen-Sorten den ganz besonderen Geschmack verleiht.

BIO – BRATWURST FF

Art.-Nr. 63.5000000
Eine exklusive, vielseitig einsetzbare Gewürzmischung, die viele mit Kochsalz hergestellte Brat- und Brühwurstspezialitäten verfeinert – von frischen und gebrühten groben und feinen Bratwürsten bis hin zur Geschwollenen oder zur Gelbwurst.

BIO – ROSTBRATWURST, NÜRNBERGER ART

Art.-Nr. 63.5001000
Authentisch und unverfälscht: Nürnberger Rostbratwürste wie früher, mit der typischen Majoran-Note. Diese traditionelle Gewürzmischung eignet sich für viele Brühwürste und Grillspezialitäten.

BIO – KALBSLEBERWURST/ FEINE LEBERWURST

Art.-Nr. 63.5004000
Pulverförmige Gewürzzubereitung, die Wurst- und Fleischwaren gleichermaßen ein verführerisch-deftiges Aroma verleiht.

BIO – BACKLEBERKÄSE

Art.-Nr. 63.5103000
Macht den Backleberkäse und viele andere Fleischerzeugnisse zu einem Genuss-Highlight für Ihre Kundschaft.

BIO – AUFSCHNITT FEIN

Art.-Nr. 63.5100000
Ideale Gewürzmischung für viele Brühwurst- und Aufschnitt-Sorten, die nach biologischen Grundsätzen hergestellt werden.

BIO – ROHPOLNISCHE

Art.-Nr. 63.1241600
Mit diesem Gewürz- und Reifepräparat mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau gelingen schmackhafte Rohwürstchen wie Pfefferle oder Mettenden immer perfekt.

BIO – GELBWURST

Art.-Nr. 63.2955000
Helle Gewürzzubereitung für die Herstellung schmackhafter Brühwurst-Spezialitäten.

BIO – EDELSALAMI-WÜRZUNG

Art.-Nr. 63.3800000
Ausgewogene Mischung aus Pfeffer, Ingwer, Paprika und Knoblauch für viele schnittfeste, naturgereifte Salamis und Rohwürste.





Mission „Bio“: Neue Geschmacksdimensionen erkunden

„Nach und nach haben wir dann immer mehr Bio-Produkte für die Herstellung der populärsten Wurst- und Schinken-Sorten entwickelt und bis zur Marktreife gebracht“, sagt Meike Beck. „Den Anfang machten die Rohwurst-Klassiker, Debreziner, Kochschinken und die typischen Aufschnitt-Würste. Einer unserer ersten richtigen Verkaufsschlager waren die Bio-Wiener.“ Rolf Sommer ergänzt: „Dabei erweiterte sich unser Bio-Sortiment fast automatisch. Denn mit jeder hinzukommenden Produktgruppe mussten wir auch neue Rohstoffe

„Viele unserer Produkte entstehen auch bei Beck BIO individuell nach Kundenwunsch.“

berücksichtigen. Heute decken wir mit Beck BIO alle Sparten ab, in denen wir auch konventionelle Produkte anbieten – nur eben nicht in der gleichen Bandbreite.“

Bei Beck BIO ist immer alles in Bewegung

„Mittlerweile sind viele unserer Kunden echte Fans von Beck BIO geworden“, sagt Meike Beck stolz. „Darunter befinden sich viele Kleinbetriebe, die Wert auf echtes Handwerk legen, aber auch industrielle fleischverarbeitende Großunternehmen.“ Wie bei den konventionellen Produkten verfolgt Beck auch im Bio-Bereich die Philosophie, jedem Kunden maßgeschneiderte Lösungen zu bieten. „Es ist eines unserer Alleinstellungsmerkmale, dass wir jeden Handwerker ganz individuell nach seinem Bedarf bedienen. Davon profitieren wir aber auch selbst. Denn die enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden inspiriert uns oft zur Entwicklung von Produkten, die dann auf dem Markt voll einschlagen. Es ist die wahre Freude, welch tolle Anregungen unsere Vertriebs-Mitarbeiter oft von ihren Kundenbesuchen in aller Welt mit nach Hause bringen.“

„Ja, oft ist es ein Vorteil, ein wendiger Familienbetrieb zu sein“, lacht Rolf Sommer. „Unsere Flexibilität macht uns so schnell niemand nach, und das wissen unsere Kunden auch zu schätzen. Viele Produkte entstehen bei Beck BIO individuell nach Kundenwunsch.“

Meike Beck: „Auch sonst hilft es sehr, ein Gespür dafür zu haben, was der Markt gerade braucht. Es hat sich als gute Strategie erwiesen, aktuelle Trends aufzugreifen und daraus etwas Besonderes zu machen. Das spüren wir gerade sehr deutlich bei unseren Bio-Grillgewürzen, -Steakwürzungen und -Marinaden. Wir haben da den aktuellen Trend zu fruchtigen und feurig-süßen Geschmacksrichtungen aufgenommen, und das kam bei den Kunden hervorragend an.“

Beck BIO macht Spaß – und bleibt eine Herausforderung

Rolf Sommer weist noch einmal auf die besonderen Anforderungen an Bio-Produkte hin: „Beck BIO fordert unsere Kreativität heraus, weil Bio-Verordnung sowie Bio-Verbände wie Demeter oder Bioland eine ganz andere Herangehensweise an die Schinken- und Wurstproduktion nötig machen: Der Einsatz von Nitritpökelsalz ist beispielsweise nach der EU-Bio-Verordnung erlaubt, aber bei den Verbänden verpönt. Die Bio-Verordnung beschränkt zudem deutlich die Verwendung von Zusatzstoffen. Auch auf die schnelle GDL-Reifung muss man im Bio-Bereich verzichten.“

Wie geht es weiter mit Beck BIO?

Meike Beck: „Wir wollen künftig noch mehr Bio-Rohstoffe, Gewürzmischungen und Techniken austesten, um Geschmacks-Trends noch punktgenauer aufgreifen zu können.“

ZERTIFIZIERTE BIO-QUALITÄT

- Kunden profitieren bei Beck-BIO-Produkten von höchster, zertifizierter Qualität und absoluter Transparenz. Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Ware, die bereits zertifiziert vom Lieferanten kommt.
- Unsere Bio-Rohstoffe und -Produkte werden von den zuständigen Behörden regelmäßig stichprobenartig überprüft.
- Unsere Prozesse als Hersteller von Bio-Produkten lassen wir jährlich in Audits durch unabhängige Zertifizierungs-Institute wie den TÜV Süd überprüfen.
- Sämtliche betrieblichen Abläufe werden ferner laufend durch unsere Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungs-Experten begleitet und überwacht.





BIO – STREICHFÄHIGE TEE- & METTWURST

Art.-Nr. 63.6040000
Wenn die Mett-, Tee- oder Schmierwurst besonders fein und streichzart werden soll, erzielen Sie mit diesem Gewürz- und Reifepräparat Ergebnisse, die in Geschmack und Textur überzeugen.

BIO – FEUERTEUFEL

Art.-Nr. 63.1784100
Peppig, feurig und unsagbar lecker: das ultimative Gewürzpräparat

BIO – GRILL & BRATENGEWÜRZSALZ

Art.-Nr. 63.1580000
Grill- und Braten-Genuss der besonderen Art mit hohem Anteil an Bio-Gewürzen.

BIO – WIESEN-KRÄUTERSALZ

Art.-Nr. 63.1550000
Natürliches Meersalz mit einem hohen Anteil an Bio-Kräutern und -Gewürzen.

BIO – KNOBI-PEPPER DEKOR

Art.-Nr. 63.5996000
Convenience-Gewürzsalz mit einem hohen Anteil an Bio-Kräutern und -Gewürzen. Zum Aufpeppen von Fleisch- und Convenience-Produkten.

BIO – HÄHNCHEN GEWÜRZSALZ

Art.-Nr. 63.1581000
Pikantes Gewürzsalz, das Grillprodukten, Braten und Geflügel zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis macht.

BIO – SCHINKENQUICK OM

Art.-Nr. 63.6016000
Kochpökelpräparat in Pulverform mit Bio-Gewürzen, Bio-Gemüse und Bio-Rohrzucker für die Lake zur Injektion.

BIO – ROHWUSAL PÖKEL SCHINKENSPECK

Art.-Nr. 63.6010004
Ob Schwarzwälder Schinken oder Südtiroler Speck: Die ideale Grundlage für die Herstellung feiner Rohpökel-Spezialitäten aller Art.

DAS GESAMT-PAKET MUSS STIMMEN

BECK SERVICE VERSPRECHEN



KUNDENSPEZIFISCHE VERPACKUNG UND ETIKETTIERUNG

CHARGENGERECHTE AROMASCHUTZ-VERPACKUNG

LIEFERUNG FREI HAUS

LIEFERUNG INNERHALB VON 48 STUNDEN



IN JEDER ROHWURST STECKT VIEL ARBEIT, VIEL FACHWISSEN UND JEDE MENGE ERFAHRUNG. WIR VERRATEN, WORAUF ES BEI DER HERSTELLUNG ANKOMMT.

VOM ROHBAU ZUR DELIKATESSE

ALLES, WAS SIE WISSEN MÜSSEN: ROHWURSTHERSTELLUNG AUF 14 SEITEN

SEITE 18-19
Rohwurst – Geschmacksvielfalt mit langer Tradition
Von schnittfest bis streichzart: die wichtigsten Rohwurst-Varianten.

SEITE 20-21
Was muss rein in die gute Rohwurst?
Damit die Rohwurst immer gelingt: Auswahl von Fleisch, Zusätzen und Wursthüllen.

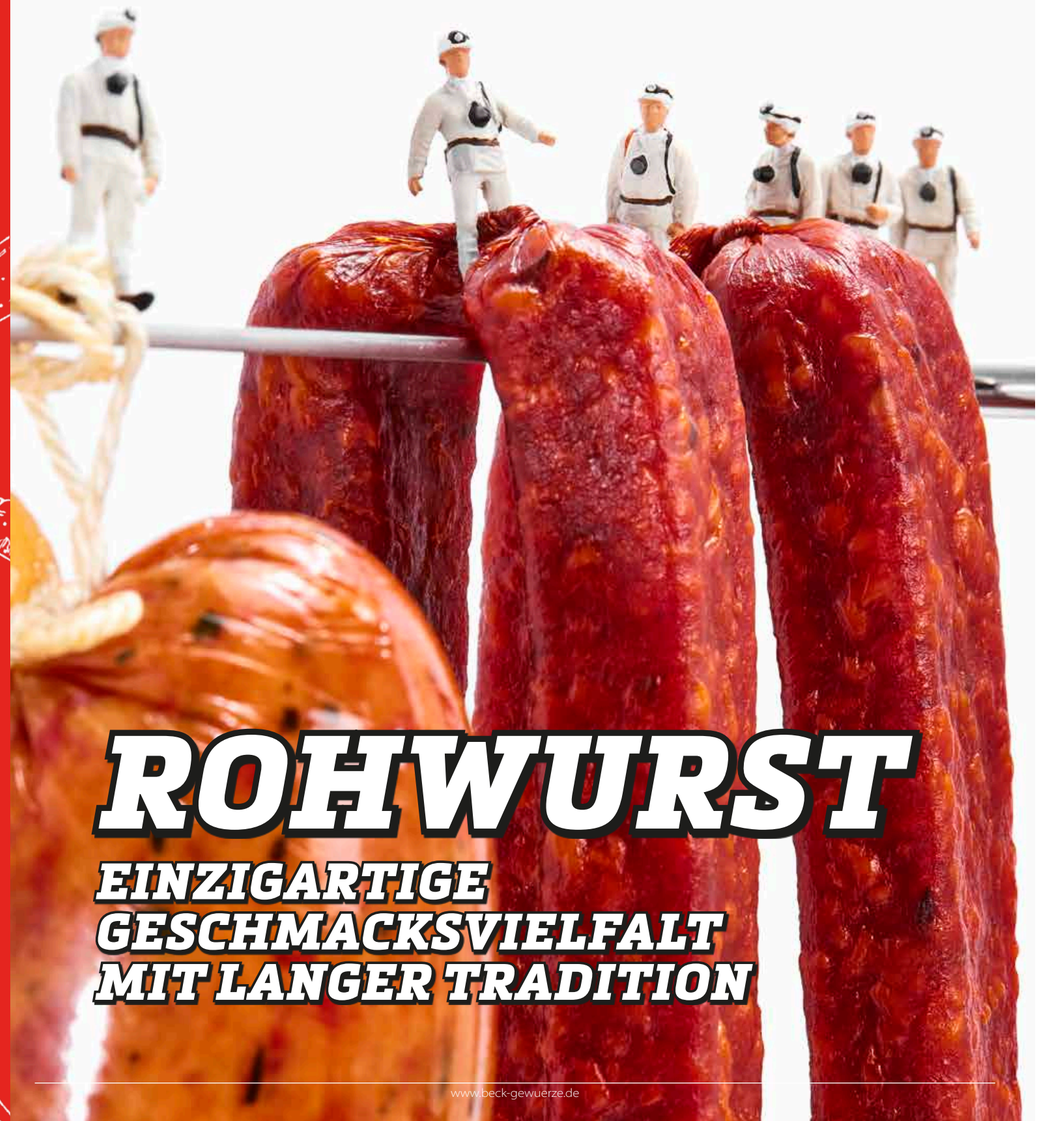
SEITE 22-23
Auf einen guten Start!
Starterkulturen: Die „Arbeiter" in der Rohwurstproduktion.

SEITE 24-25
Bis(s) zum vollendeten Genuss
Im Reifeprozess der Rohwurst spielen viele Faktoren zusammen.

SEITE 26-27
Das Streich- und Biss-Fest
Der beste Weg zum Rohwurst-Thekenkracher: Würzmittel und Zusätze von Beck Gewürze und Additive



Rohwürste gibt es wahrscheinlich schon fast so lang wie die Menschheit. In früheren Zeiten ließ man die deftigen Delikatessen auf dem Bauernhof einfach in einem kühlen Raum von der Decke baumeln und vor sich hinreifen. Heute wissen wir mehr darüber, wie man die vielfältigen umgeröteten Leckerbissen zum ultimativen Gaumenschrei machen kann. Von rustikal und traditionell bis hip, von schnittfest bis streichzart – Rolf Sommer, Leiter der Produktentwicklung bei Beck Gewürze und Additive, zeigt uns, worauf es bei der Rohwurst-Herstellung wirklich ankommt.



ROHWURST

EINZIGARTIGE GESCHMACKSVIELFALT MIT LANGER TRADITION

Früher hat man die Würste einfach aufgehängt und sich selber überlassen", sagt Rolf Sommer, „und das führte zu unterschiedlich guten Ergebnissen. Heute ist der Reifeprozess viel besser erforscht, und wir können für jede Sorte bei optimalen Bedingungen immer die gleiche Qualität produzieren." Trotzdem ist natürlich Rohwurst nicht gleich Rohwurst. Die Produktpalette reicht von schnittfesten Klassikern wie der Salami über dünnkalibrige Snacks wie die Pfefferle bis hin zur streichfähigen Teewurst. In allen drei Kategorien gibt es eine Vielzahl von Varianten, die sich oft von Region zu Region unterscheiden. Man denke nur an die vielen verschiedenen Salami-Spielarten, die man in Italien, Frankreich und Spanien genießen kann: Mal grober, mal feiner in der Körnung, mal mit mehr oder weniger Speck, einem zarten Hauch Fenchel oder eher mit einer kräftigen Paprika-Note. Auch innerhalb Deutschlands gibt es regionale Unterschiede bei den Würzungen: „Während man den Pfeffer deutschlandweit ziemlich ähnlich dosiert, wird im Süden deutlich mehr Knoblauch verwendet", weiß Rolf Sommer aus Erfahrung. „Bei Produkten wie der Zwiebelmettwurst unterscheidet sich der Zwiebelanteil jedoch primär von Betrieb zu Betrieb. Das Gleiche gilt für die Teewurst, die mal fleischfarbener oder bei einem anderen Hersteller durch den Zusatz von Paprika in kräftigerem Rot daherkommen kann." Neben den unterschiedlichen Möglichkeiten der Würzung dienen Hilfsmittel wie Nitritpökelsalz oder Kaliumnitrat (Salpeter) zur Haltbarmachung und zum gleichmäßigen Umröten der Rohwürste. Unsere Starterkulturen „MicroStart" tragen ferner maßgeblich zur optimalen, sicheren Reifung und zur Ausprägung des Geschmacks bei.

Der Biss kommt mit der Reife

Die schnittfesten Rohwurst-Sorten nennt man auch Dauer- oder Hartwürste – je länger man sie reifen lässt, desto fester und intensiver im Aroma werden sie. Das Wort „Salami" (von „salare" – salzen) verrät uns zudem noch mehr über den Herstellungsprozess: Schweine-, Rind-, Lamm-, Wild- oder Geflügelfleisch wird grob oder fein zerkleinert und zur Haltbarmachung mit Salz und weiteren Zutaten wie Pfeffer, Kräutern oder Gewürzen geschmacklich verfeinert. Je länger der anschließende Trocknungs- und Reifeprozess dauert, desto fester fallen die Würste aus. Die schnittfesten Sorten sind luftgetrocknet und kaltgeräuchert gleichermaßen beliebt.

Würziges Vergnügen für zwischendurch

Dünnkalibrige Produkte wie Mettenden oder Rohpolnische, die ihren besonderen Geschmack eher weich am besten entfalten, lässt man folglich nur wenige Tage reifen, während festere Sorten wie Landjäger oder die Südtiroler Kaminwurzen länger trocknen, bis sie die typische Konsistenz erreicht haben.

Brotaufstriche für jeden Geschmack

Streichfähige Teewürste sowie feine und grobe Mettwürste gehören zu den beliebtesten Produkten in jeder Fleischertheke. Und deshalb kommt es ganz besonders auf die Wahl der passenden Würzungen und Reife-Zusätze an. Teewurst wird übrigens ausschließlich in Deutschland produziert und bekommt ihr feines Aroma in der Regel durch eine ausgewogene Mischung aus Pfeffer, Paprika, Macis und Rum. Weitere Zutaten können Ingwer, Honig, Piment oder Kardamom sein. Nach einer kurzen Reifezeit von 24 bis 48 Stunden wird die Wurst zudem kaltgeräuchert.

Auch die „Verpackung" spielt eine Rolle

Neben Fleischqualität, -körnung, Würzung und Reifeprozess beeinflusst auch die Wursthülle maßgeblich das Geschmackserlebnis. Die Wursthülle muss luftdurchlässig sein, um eine ungestörte Reifung und das Kalträuchern zu ermöglichen. Während Streichwürste und Salami vorwiegend in Kunstdärmen angeboten werden, sorgen bei dünnkalibrigen Rohwürsten wie den Landjägern oder Pfefferle etwa Schweinedärme oder Schafsaitling für den knackigen Biss.

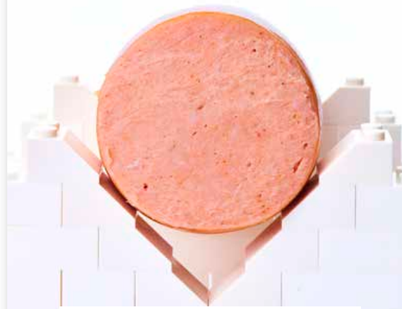
ROHWURSTSORTEN IM ÜBERBLICK



SCHNITTFEST
Grobe/feine Salami, Rohe Krakauer, Katenrauchwurst, Zervelatwurst



DÜNNKALIBRIG
Pfefferle, Weinstängel, Kolbasz, Landjäger



STREICHWURST
Teewurst, Rügenwalder, Grobe/feine Mettwurst, Zwiebelmettwurst



WAS MUSS REIN IN DIE GUTE ROHWURST?

Nicht ohne Grund bezeichnet man die Rohwurst-Herstellung als eine Königsdisziplin des Fleischerhandwerks. Hier spielen viele Faktoren zusammen, um das bestmögliche Geschmackserlebnis zu erzielen. Große Bedeutung hat dabei die Auswahl hochwertiger Zutaten …

Eigentlich ist es eine Binsenweisheit, aber man muss es doch immer wieder betonen: Bereits die Fleischqualität ist entscheidend für das Gelingen einer guten Rohwurst", sagt Rolf Sommer. „Und da beginnt es bereits mit der Züchtung, der optimalen Fütterung und den Haltungsbedingungen. Ein schonender Umgang mit den Tieren und ein sicherer, artgerechter Transport wirken sich positiv auf die Fleischqualität aus – und das beeinflusst natürlich auch den Geschmack und die Textur des Endprodukts.

„Der pH-Wert der Rohwurstmasse sollte im Idealfall etwas unter 5,9 liegen. Dann lässt sich die optimale Reifung der Rohwurst mit gleichbleibender Qualität, einer appetitlichen Farbe und dem bestmöglichen Geschmack erzielen", erläutert Rolf Sommer. „Ist der pH-Wert allerdings nicht im optimalen Bereich, können die Starterkulturen nicht effektiv arbeiten." Generell sollte man für Rohwurst das Fleisch älterer Tiere bevorzugen. Es muss allerdings frisch und hygienisch einwandfrei sein. Denn sonst tun sich die Starterkulturen wesentlich schwerer beim Reifeprozess, weil sie sich zusätzlich um das Verdrängen unerwünschter Bakterienstämme kümmern müssen.

Handwerkliches Geschick beeinflusst Qualität

„Auch in der Rohwurstproduktion kommt es nach wie vor auf den Faktor Mensch an", weiß Rolf Sommer. „Denn wenn es nach dem Zerkleinern gilt, die Zusätze möglichst gleichmäßig in die Fleischmasse einzuarbeiten, ist Erfahrung und handwerkliches Geschick gefragt." Insbesondere bei grober Fleischkörnung verlangt dieser Prozess besondere Sorgfalt – zum einen, um die bestmögliche Bindung zu erzielen und Lufteinschlüsse zu vermeiden und zum anderen, um Salz, Starterkulturen und Würzmittel optimal in der Wurstmasse zu verteilen. Nur so lässt sich in der Reifung ein qualitativ hochwertiges Endergebnis erzielen. „Aber das ist natürlich längst nicht alles", lacht Sommer. „Ist die Wurstmasse einmal bei der richtigen Temperatur mit den Zusätzen durchgemischt und in die Wursthüllen abgefüllt, stellt der Reifeprozess die nächste große Herausforderung dar: Dabei geht es darum, den pH-Wert gezielt abzusenken, um die Haltbarkeit der Wurst zu steigern und den Geschmack zu vollenden. Dazu brauchen wir die idealen klimatischen Bedingungen." Und noch einmal weist Sommer darauf hin, wie stark gute Fleischqualität die Qualität des Endproduktes beeinflusst. Ein konstanter pH-Wert ist ausschlaggebend für eine gleichbleibend gute Reifung des Endproduktes.

Die Würzung macht den Unterschied

Rohwürste sind in der Metzgertheke nicht zuletzt wegen ihres Variantenreichtums und ihrer Geschmacksvielfalt bei den Kunden beliebt. Faszinierend sind auch die vielen Möglichkeiten, wie sich die besonders lange haltbaren schnittfesten Rohwürste genießen lassen – als rustikale Delikatesse auf dem Vesperteller, als Aufschnitt mit unterschiedlichen schmackhaften Sorten, gewürfelt in Pfannengerichten oder als Belag für die Pizza. Ob schnittfest, dünnkalibrig oder streichfest: Immer sorgen fein ausbalancierte Gewürzmischungen für den entscheidenden Gaumenkick. „Mit unseren Rohwurst-Gewürzen decken wir nicht nur alle traditionellen Geschmacksrichtungen ab, sondern entwickeln auf Wunsch unserer Kunden laufend individuelle Mischungen, mit denen sie die Konsumenten immer wieder neu überraschen können", erklärt Rolf Sommer stolz. „Im Zuge des aktuellen Trends zu bewusster und nachhaltiger Ernährung bieten wir auch für Rohwürste Gewürze in zertifizierter Bio-Qualität, die sich steigender Beliebtheit erfreuen."

WICHTIGE HILFSMITTEL IN DER ROHWURSTHERSTELLUNG

Salz oder Nitritpökelsalz
beeinflusst Geschmack, Bindung, Farbe und Haltbarkeit.

Alternative: Salpeter
Salpeter + Speise-/Meersalz als Alternative zu Nitritpökelsalz mit längerem Reifeprozess.

Beck Starterkulturen „MicroStart"
Zellkulturen, die den Reifeprozess der Rohwurst fördern.

Zuckerstoffe
Einfach- oder Mehrfachzucker als „Nahrung" für die Starterkulturen.

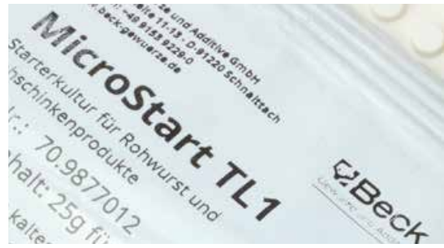
Ascorbinsäure/Ascorbat
fördert den Abbau von Nitrit und bewirkt so eine gleichmäßige Umrötung.

Würzmischungen
Für das individuelle Geschmackserlebnis.

Wursthüllen
Luftdurchlässige Naturdärme oder Kunstfaserhüllen beeinflussen den Reifungsprozess, das Trocknungsverhalten, die Haltbarkeit und teils auch das Geschmackserlebnis.

„Wer erstklassige Rohwurst produzieren will, sollte sicherstellen, dass die Tiere möglichst wenig Stress ausgesetzt werden."







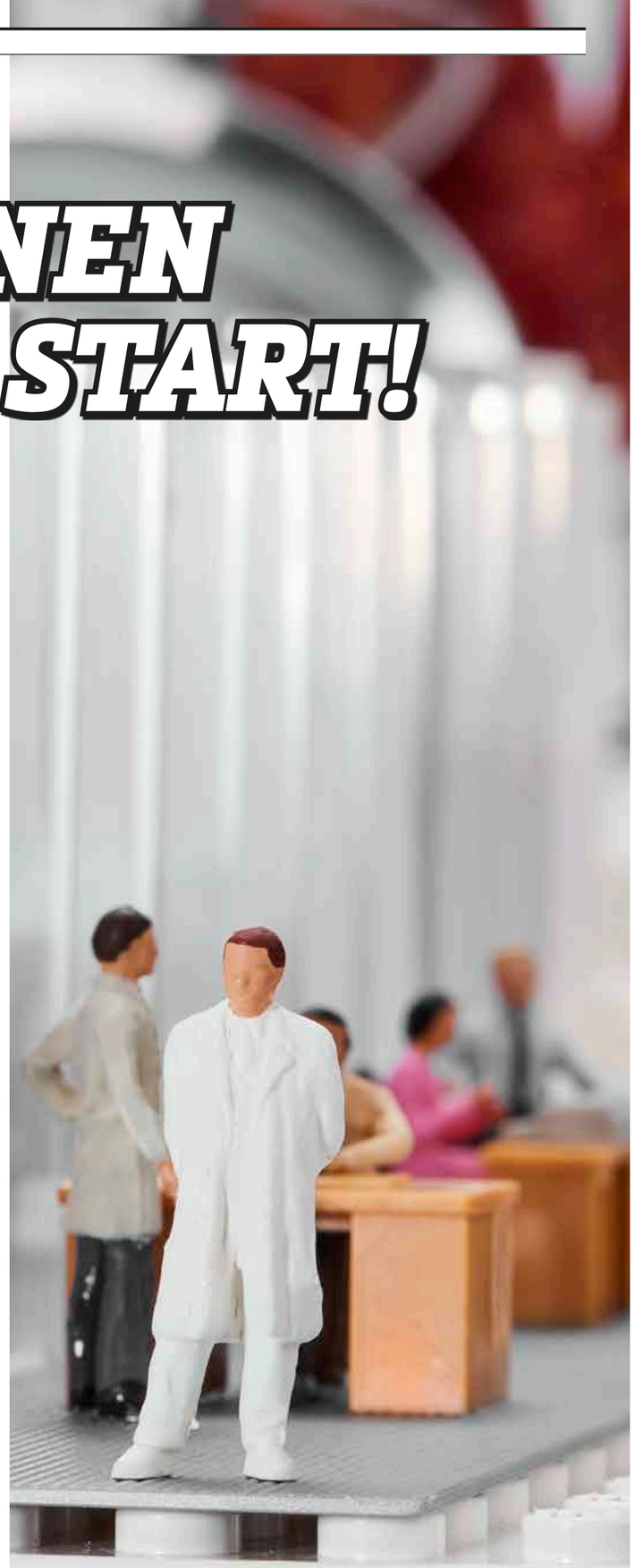
AUF EINEN GUTEN START!

Als Bauern und Fleischer in früheren Zeiten die Rohwürste einfach zum Trocknen aufhängten und „sich selbst überließen", hatten sie keine richtige Kontrolle über das Wachstum der Mikroorganismen während der Reifung. Die mikrobielle Stabilität ist jedoch einer der wichtigsten Faktoren im Herstellungsprozess.

Heute benutzt man sogenannte Starterkulturen, um die Reifung besser steuern zu können. Dabei handelt es sich um Zellkulturen, die in Rein- oder Mischformen eingesetzt werden. Jede Starterkultur hat eine andere Zusammensetzung und ganz spezifische Eigenschaften, die auf den Reifeverlauf und die gewünschte Festigkeit des jeweiligen Produkts abgestimmt sind. Die Rohwurst-Herstellung ohne Starterkulturen ist zwar möglich, aber nicht empfehlenswert, wenn man eine gleichbleibend hohe Qualität der Endprodukte erzielen und Gesundheitsgefährdungen vermeiden will.

Starterkulturen sind Aufräumer, ...

Während des Reifeprozesses übernehmen die Mikroorganismen der Starterkulturen gleich mehrere Aufgaben: Zum einen sorgen sie für eine stabile Anzahl der gewünschten Keime im Wurstbrät und nehmen gleichzeitig den Kampf gegen schädliche Fäulnisbakterien auf. Sie hemmen effektiv die Bildung von Listerien, die für Ältere, Schwangere, Säuglinge und Kleinkinder sowie für Personen mit geschwächtem Immunsystem gesundheitsschädigend wirken können.



GEBRÄUCHLICHE MIKROORGANISMEN IN STARTERKULTUREN

Milchsäurebakterien
- Lactobacillus curvatus
- Lactobacillus plantarum
- Lactobacillus sake
- Pediococcus acidilactici
- Pediococcus pentosaceus

Mikrokokken und apathogene Staphylokokken
- Micrococcus varians
- Staphylococcus carnosus
- Staphylococcus xylosus

Schimmelpilze
- Penicillium chrysogenum
- Penicillium nalgiovensis

Hefen
- Debaryomyces hansenii

... sorgen für bessere Haltbarkeit

Ihre wichtigste Mission erfüllen die Starterkulturen mit der schonenden, kontrollierten Absenkung des pH-Werts. Hierfür wandeln Laktobazillen und Pediokokken die Zuckerstoffe in der Wurstmasse in Milchsäure um. Die kontrollierte pH-Wert-Absenkung begünstigt die Trocknung der Wurst und damit den Prozess der Haltbarmachung. Abhängig von der Rohwurstsorte ist in der Regel eine Abtrocknung zwischen 20 und 35 Prozent erforderlich, wenn das Endprodukt später ohne Kühlung lagerfähig sein soll.

... und intensiveren Geschmack

Wird statt Nitritpökelsalz Salpeter zum Pökeln verwendet, sind die gesundheitlich unbedenklichen Staphylokokken- und Mikrokokken-Stämme besonders nützlich: Sie bauen Nitrat zu Nitrit ab, unterstützen so den Pökelprozess und damit die Ausprägung eines intensiven Aromas.

Edelschimmel als Schutzschild

Bei luftgetrockneten Rohwürsten unterstützen oft Schimmelpilze die „Aufräumer"-Arbeiten der Starterkulturen: Hierfür bringt man die Pilzsporen nach dem Abfüllen der Wurstmasse auf die Wursthüllen auf. Der Edelschimmel hemmt die Bildung von Fremdschimmel und trägt während der Reifung zur Aromatisierung bei. Wichtig: Rohwürste mit Edelschimmel-Überzug dürfen nicht geräuchert werden, weil die Pilzkulturen beim Räuchervorgang absterben würden.



DURCHSETZUNGSSTARKE HELFER

Starterkulturen ...
- ... gewährleisten die Sicherheit eines gleichmäßigen Reifeprozesses
- ... ermöglichen die kontrollierte pH-Wert-Absenkung
- ... bekämpfen schädliche Bakterien
- ... hemmen die Bildung von Listerien
- ... spalten Fette und Eiweiße
- ... runden den Geschmack der Rohwurst ab
- ... beeinflussen das appetitliche Aussehen des Endprodukts
- ... unterstützen die Umrötung

TIPP: Starterkulturen mit abgestimmten Mikroorganismen-Mischungen für die verschiedensten Rohwurstprodukte sind gefriergetrocknet erhältlich. Im gefrorenen oder sehr kalten Zustand bleiben sie inaktiv und beginnen erst unter den passenden Temperaturbedingungen während des Reifeprozesses zu arbeiten. Trotzdem sollten Sie Starterkulturen im Rahmen der Mindesthaltbarkeit verbrauchen, da im Lauf der Zeit Zellen absterben und die Wirksamkeit bei der pH-Wert-Absenkung und der Bekämpfung unerwünschter Keime nachlässt.

WELCHE ROLLE SPIELT DER PH-WERT?

Idealerweise sollte der pH-Wert des zu verarbeitenden Fleisches bei Rohwürsten zwischen 5,4 und 5,8 betragen. Liegt der pH-Wert darüber, sollte der Produzent dies mit den Zutaten der Rohwurstmasse korrigieren.

Die Absenkung des pH-Werts ist für das Gelingen der Rohwurst u. a. wichtig, weil das Produkt erst ab einem pH-Wert unter 5,3 schnittfest wird. Für die Umrötung ist ein pH-Wert zwischen 5,2 und 5,6 erforderlich.



BIS(S) ZUM VOLLENDETEN GENUSS

Die meisten Dinge, die richtig gut werden sollen, brauchen ihre Zeit. Das gilt auch für Rohwürste. „Der Reifungsprozess bei Rohwurstprodukten ist besonders komplex, weil dabei mehrere Abläufe perfekt ineinandergreifen müssen – von der Umrötung und Absäuerung über die Gel- und Aromabildung bis hin zu den optimalen Bedingungen für die Trocknung", erläutert Rolf Sommer.

Ist die mit Starterkulturen, Gewürzen und Nitritpökelsalz vermischte Wurstmasse in Hüllen abgefüllt, beginnt der eigentliche Reifeprozess. Dieser ist nötig, weil die beigegebenen Zusätze ihre Zeit brauchen, um die Wurstmasse gleichmäßig zu durchdringen. Nach und nach löst das Salz Eiweiß aus den mageren Fleischanteilen. Biochemische und mikrobiologische Prozesse bringen die pH-Wert-Absenkung in Gang und bewirken eine zunehmende Verklebung der Teilchen (Gelbildung), die letztendlich zum schnittfesten Zustand der Rohwurst führt. Dieser Prozess kann sich je nach Produkt über einige Tage oder auch Wochen hinziehen.

ZIELE DABEI SIND:

- **eine gleichmäßige, appetitliche UMRÖTUNG**
- **die Ausprägung eines schmackhaften AROMAS**
- **der gewünschte Grad an SCHNITTFESTIGKEIT**
- **die erforderliche HALTBARKEIT ohne Kühlung**

pH- und aw-Wert – die richtige Balance finden

Für die kontrollierte Reifung brauchen die Würste eine zugluftfreie, präzise temperierte Umgebung, die sich heute in entsprechenden Reifekammern recht einfach realisieren lässt. Wer keine Reifekammer zur Verfügung hat, bedient sich traditioneller Methoden: In früheren Zeiten nutzte man vorwiegend die kälteren Jahreszeiten von Herbst bis Winter für die Rohwurstproduktion. Die Reifung erfolgte in kühlen, gemauerten Räumen, möglichst gut geschützt vor Zugluft. Reifefehler waren dabei keine Seltenheit. Deshalb sollte man sich auch heute noch unter diesen Reifebedingungen auf die Herstellung dünnkalibriger Produkte beschränken.

Während des Reifeprozesses „arbeiten" die Starterkulturen mit den enthaltenen Zuckerstoffen. Die dabei entstehende Milchsäure wirkt nicht nur keimhemmend, sondern führt – abhängig von der Umgebungstemperatur – zur gewünschten Absenkung des pH-Werts.

Ebenso wichtig ist es, den aw-Wert, die Aktivität des Wassers, im Auge zu behalten. Durch die Absenkung des pH-Werts gibt das Fleisch mehr Wasser ab und begünstigt damit den Trocknungsprozess.

Mit Fingerspitzengefühl: Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit regeln

Die Reifungstemperatur für Rohwürste kann zu Beginn des Reifeprozesses bei etwa 23 bis 26 °C liegen, um die Arbeit der Starterkulturen zu begünstigen. Im weiteren Verlauf wird sie dann schrittweise auf ca. 18 °C abgesenkt. Die relative Luftfeuchtigkeit der Umgebung orientiert sich am aw-Wert in der Wurst. Sie beträgt zu Beginn idealerweise 91-93 Prozent und wird bis zum Ende des Reifeprozesses auf etwa 85 Prozent abgesenkt.

Nach dem Reifeprozess sollten die Rohwürste bei einer Raumtemperatur von 12-14 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 75-78 Prozent gelagert werden. Zugluft gilt es auch hier zu vermeiden.



„Starterkulturen sind enorm wichtig, um einen sicheren Reifeprozess in Gang zu setzen."

DER REIFEPROZESS: DIE SUMME VIELER EINZELFAKTOREN

Sowohl die verwendete Rohwurst-Rezeptur als auch die Umgebungsvariablen beeinflussen den Reifeprozess:

REZEPTUR:

- **Salzgehalt**
  wichtig für die Senkung der Wasseraktivität und den Geschmack
- **Art und Konzentration des Pökelstoffes**
  Nitrit, Salpeter
- **Art und Konzentration der Zuckerstoffe**
  „Nahrung" für Mikroorganismen; wird zu Milchsäure abgebaut und bewirkt Senkung des pH-Werts
- **Art der Starterkulturen**
  bringen den Reifeprozess in Gang
- **Umrötehilfsmittel**
  Ascorbinsäure/Natrium-Ascorbat
- **Grobe oder feine Fleischkörnung**
- **Fettgehalt**
- **Art und Kaliber der Wursthülle**
- **Ggfs. Edelschimmel**
  als Oberflächenbelag für Geschmack und Optik spezieller Rohwurstsorten

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN:

- **Verlauf der Umgebungstemperatur**
  beeinflusst die „Arbeit" der Mikroorganismen und den Trockenprozess
- **Relative Luftfeuchtigkeit**
  beeinflusst die Wasseraktivität
- **Luftumwälzungsgeschwindigkeit**
  abhängig von der Wasseraktivität und der relativen Feuchtigkeit der Umgebungsluft
- **Ggfs. Kalträuchern**
  für den besonderen Geschmack und zur Steigerung der Haltbarkeit

REIFE-VERFAHREN

NATURREIFUNG

Starterkulturen in Verbindung mit Zuckerstoffen und den optimalen Umgebungsbedingungen.

Reifedauer für schnittfeste Rohwurst: 10 Tage - ca. 8 Wochen, bei Streichwurst ca. 24 Std.

GDL-REIFUNG

Schnelle Reifung mit Gluco-no-delta-Lacton. Eignet sich besonders für Fleischer, die keine Reifekammer zur Verfügung haben. Die Säuerung ist im GDL-Verfahren nicht so abhängig von Parametern wie den Zuckerstoffen und der Temperatur. Stabilisiert die Farbe durch ein spätes Absenken des pH-Werts, verhindert das Wachstum unerwünschter Bakterien, fördert die Gelbildung und Trocknung.

Reifedauer für schnittfeste Rohwurst (je nach Kaliber): ca. 5 - 8 Tage, bei Streichwurst ca. 24 Std.

METTWURST FEIN, PIKANT UND MEDITERRAN
Rezeptur: 12.176-6

Eine „feine" Mettwurst im wahrsten Sinn des Wortes: Nicht nur in Sachen Streichfähigkeit und Textur, sondern auch im ausgewogenen Geschmackserlebnis. Letzteres überrascht mit seinem dezenten Rum-Aroma, während rote Bete die appetitliche Teewurst-Farbe unterstreicht (**Rohwusal Teewurst Mettwurst Fein m. Rumaroma, Art.-Nr. 54.3271000**).

Die pikante Mettwurst erhält durch **DekorWürz Jalapeno (Art.-Nr. 52.5061000)** eine charakteristische scharfe Note.

„Typisch italienisch!", könnte man den tomatigen Geschmack der mediterranen Variante umschreiben, der von Kräutern wie Basilikum, Oregano und Knoblauch abgerundet wird (**DekorWürz Bruschetta, Art.-Nr. 52.2661300; Aroma Mediterran, Art.-Nr. 56.3323000**).





LANDJÄGER MIT GDL
Rezeptur-Nr. 12.164-2

Rustikaler Genuss mit Biss: Landjäger **(Landjäger Kombi mit GDL, Art.-Nr. 54.1187400)** gehören zu den beliebtesten Snacks für zwischendurch. Ihre unverwechselbare Würzigkeit erhält diese traditionelle Spezialität durch Pfeffer, ganzen Kümmel und Koriander. **Fermento FWR-H 215 (Art.-Nr. 59.8126000)** rundet den Geschmack ab und sorgt für eine Farbe, bei der einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

KAMINWURZEN
Rezeptur-Nr. 12.187

Zum Reinbeißen gut: Mit dem dezenten Aroma gemahlener Wacholderbeeren, weißem Pfeffer, Kümmel, Koriander und ordentlich Knoblauchgranulat weckt der Kaminwurzen **(Rohwusal Kaminwurzen, Art.-Nr. 54.1187140)** immer wieder glückliche Erinnerungen an die letzte Hüttenjause. Und wer auch im Alltag immer wieder Gipfel erklimmt, hat sich auch eine deftige Belohnung verdient, oder?



DAS STREICH- UND BISS-FEST

Rohes Vergnügen von zart und weich bis deftig und knackig – mit den richtigen Rezepturen, Starterkulturen und Gewürzmischungen gelingen beliebte Rohwurstklassiker ebenso wie innovative Geschmacks-Knaller für Ihre Metzgertheke!



ZWIEBELBEISSER
Rezeptur: 12.171-12

Wenn man mal wieder unbändige Lust auf was Herzhaftes hat: Die dünnkalibrige Mettvariante mit ihrer kraftvollen Kombination aus Zwiebel, weißem Pfeffer, Liebstöckel und einem Tick Knoblauch **(Frische Zwiebelmettwurst, Art.-Nr. 53.1651000)** sorgt hier immer wieder zuverlässig für geschmacksreiche Glücksmomente.

BIERBEISSER (MEDITERRANE ROHWURST)
Rezeptur: 12.171-3

Temperamentvoll und lässig zugleich: Mit **BeckWürz Mediterrane Art (Art.-Nr. 54.0607100)** zaubern weißer Pfeffer, Knoblauch Macis Biergarten-Flair auf den Teller. Eine dezente Prise Chili liefert dazu den leicht pfeffrigen Kick.





ROHPOLNISCHE
Rezeptur: 12.170-8

Der weiche Rohwurst-Klassiker mit der Mischung **Rohwusal Rohpolnische (Art.-Nr. 54.1243000)**, der kalt auf der Hand genauso verführerisch schmeckt wie im heißen Gemüse-Eintopf. Schwarzer und weißer Pfeffer, Koriander, Paprika und Chili garantieren deftigen Genuss, während **Mettsoft (Art.-Nr. 15.2031000)** diesem Leckerbissen ein unvergleichliches Mundgefühl gibt.

BAUERNBRATWURST RUSTIKAL UND BLACKY
Rezeptur: 12.179-2

Schmeckt und riecht wie Biergartenwetter! Also nichts wie raus aufs Land – zumindest mit allen Geschmacksnerven! Weich und traditionell gewürzt mit Pfeffer und Majoran, ist die Bauernbratwurst **(Rohwusal Rohpolnische Bauernbratwurst, Art.-Nr. 54.1190000)** der ideale Begleiter zu Bier und kräftigem Schwarzbrot.

Geheimtipp für alle Liebhaber besonders pikanter Genüsse: die Variante „Rustikal" mit den Aromen von Paprika, grobem Pfeffer, Zwiebel und Senfsaat, vereint in unserer Mischung **DekorWürz Rustikal (Art.-Nr. 52.5245000)**.

Bei „Blacky" macht schon der Anblick Appetit: Mit ihrer schwarzen Färbung **(Black Color SW, Art.-Nr. 70.9870078)** wirkt die Bratwurst wie frisch aus dem bäuerlichen Rauchfang.



STARTERKULTUREN

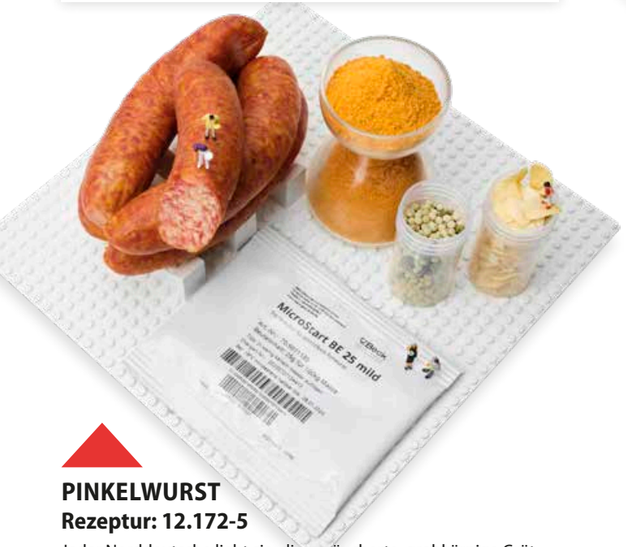
MICROSTART TL1
Art.-Nr. 70.9877012
Reife- und Schutzkultur aus Staphylococcus carnosus und Pediococcus acidilactici für eine milde Absäuerung.
Ergebnis: Ausgewogenes Geschmacksprofil, exzellente Farbbildung und effiziente Reduktion des Listerienwachstums.
Anwendung: Weiche und streichfähige Rohwurst sowie Rohpökelprodukte.

MICROSTART BE 25
Art.-Nr. 70.9871179
Gefriergetrocknete Starterkultur für die schnelle Fermentation von schnittfesten Rohwürsten.
Ergebnis: Ausgewogener Geschmack, sehr gute Farbbildung und -stabilisierung.
Anwendung: Schnittfeste Rohwürste.

MICROSTART TASTE
Art.-Nr. 70.9870597
Starterkultur basierend auf Staphylococcus carnosus mit hoher Salztoleranz.
Ergebnis: Perfekte Umrötung und Unterstützung des Fleischaromas.
Anwendung: Streichfähige und weiche Rohwurst sowie schnittfeste GDL-Rohwurst; Roh- und Kochpökelprodukte sowie Brühwurst.

MICROSTART BE 25 MILD
Art.-Nr. 70.9871185
Gefriergetrocknete Starterkultur für die schnelle Fermentation von schnittfesten Rohwürsten. Die Kultur enthält einen bacteriocinbildenden Bakterienstamm zur Hemmung von Listerien.
Ergebnis: Ausgewogener Geschmack, sehr gute Farbbildung und -stabilisierung.
Anwendung: Schnittfeste Rohwürste.





PINKELWURST
Rezeptur: 12.172-5
Jeder Norddeutsche liebt sie, die geräucherte, grobkörnige Grützwurst, die mit dem Gewürz- und Reifepräparat **Rowusal Rohpolnische (Art.-Nr. 54.1243000)** den typischen Geschmack nach Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Macis erhält. **MB Cutter WL (Art.-Nr. 70.9870213)** sorgt für die optimale, weiche Konsistenz.

PFEFFERLE
Rezeptur: 12.171-7

PFEFFERLE ORANGE CHICKEN
Rezeptur: 12.171-11

PFEFFERLE MIT GIN UND WACHOLDER (GINDERELLA)
Rezeptur: 12.172
Immer wieder ein besonderer Gaumenkitzel: wenn die Haut des Pfefferles **(Rohwusal Salami Pfefferle, Art.-Nr. 54.1124000)** zwischen den Zähnen aufknackt und das weiche Brät mit seiner süßlich-scharfen Note aus schwarzem und weißem Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Chili, Ingwer und Muskat auf der Zunge zergeht!

Die trendige Variante Orange Chicken bezaubert zusätzlich mit den fruchtigen Aromen von Orange und Mango **(Grillgewürzsalz Orange Chicken, Art.-Nr. 52.3015100)**.

Ginderella, die Prinzessin in der Pfefferle-Familie, betört mit einem verführerischen Hauch von Wacholder, Thymian, Lorbeer, Macis, Zimt und Nelke **(Bavaricus Taste of GinDer, Art.-Nr. 52.2661301)**.



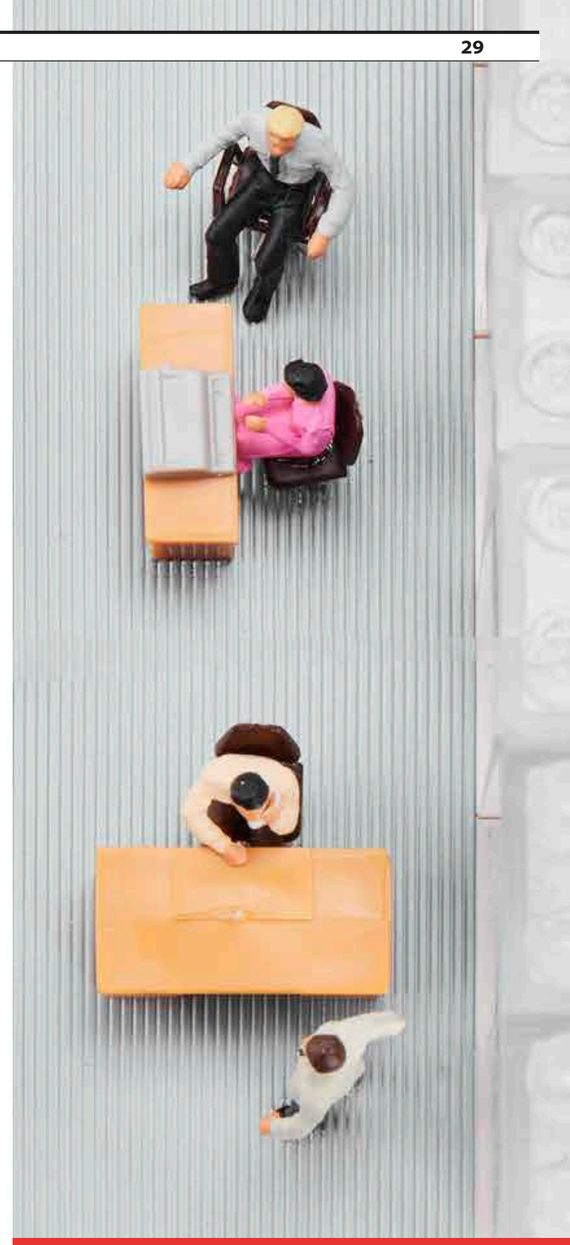
ROHE KRAKAUER
Rezeptur: 12.810
Dickes deftiges Ding: Die Rohe Krakauer **(Rohwusal Rohpolnische, Art.-Nr. 54.1243000)** kommt mindestens mit einem Durchmesser von 45 mm daher. Schnittfest, grob gekörnt und buchstäblich mit ordentlich Pfeffer, macht sie jede Vesperplatte zu einem rustikalen Fest für den Gaumen.



METTWURST GROB
Rezeptur: 12.176-2
Eine traditionelle Delikatesse, kräftig gewürzt mit schwarzem und weißem Pfeffer, Ingwer, Knoblauch und Koriander **(Braunschweiger Mettwurst, grob -oG, Art.-Nr. 54.6260000)**. Trotz ihrer groben Körnung ist diese Mettwurst so wunderbar streichfähig **(Mettsoft, Art.-Nr. 15.2031000)**, dass sie immer wieder Lust auf mehr macht.

ZWIEBELMETTWURST
Rezeptur: 12.176-9
Streichfähige Rohwurst mit kräftiger Zwiebelnote, weißem Pfeffer, Liebstöckel und einer Spur Knoblauch (**Frische Zwiebelmettwurst, Art.-Nr. 53.1651000**) – herrlich cremig und lange haltbar durch den **Mettzusatz MB12 – Liquid (Art.-Nr. 58.8811013).**





WANN STARTEN SIE MIT DER PERFEKTEN ROHWURST?!

Am besten gleich von unseren Experten beraten lassen oder Zutaten bestellen! Gerne entwickeln wir für Sie individuelle Rezepturen. Rufen Sie uns an:

Tel.: 09153 – 92290

Oder vereinbaren Sie einen Termin mit Ihrem persönlichen Fachberater:

E-Mail: info@beck-gewuerze.de

QBeck Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH
Tel. +49 9153 9229-0
www.beck-gewuerze.de

MEIN BECK

BECK LEBT VOM TEAMGEIST! WIR BEGLÜCKWÜNSCHEN LANGJÄHRIGE MITARBEITER UND HEISSEN NEUE KOLLEGEN HERZLICH WILLKOMMEN!

WIR GRATULIEREN: 10 JAHRE BECK



MUTTERFREUDEN

Kathrin Zinn hat sich 2010 auf eine Stellenanzeige hin bei Beck Gewürze und Additive beworben, nachdem sie ihre Ausbildung zur agrartechnischen Assistentin mit Fachrichtung Fleischwirtschaft in Kulmbach abgeschlossen hatte. „Ich fand sofort die ideale Aufgabe in der Produktentwicklung und durfte an der Erstellung neuer Rezepturen mitwirken. Was mich dabei besonders stolz gemacht hat, war die Bandbreite der Produkte, die wir mittlerweile für unsere Kunden bereithalten können." 2017 änderte sich für Kathrin Zinn alles mit ihrer ersten Schwangerschaft: „Die Elternzeit war eine wunderbare Erfahrung, und ich hätte mir hier keinen verständnisvolleren Arbeitgeber als Beck wünschen können. Trotzdem freue ich mich darauf, im November 2020 auch beruflich wieder durchzustarten." Kathrin Zinn wird an ihren vertrauten Arbeitsplatz in der Produktentwicklung zurückkehren, denn dort fühlt sie sich „rundum zufrieden".

STECKBRIEF

KATHRIN ZINN

- ABITUR IN KRONACH
- AUSBILDUNG ZUR AGRARTECHNISCHEN ASSISTENTIN FACHRICHTUNG FLEISCHWIRTSCHAFT IN KULMBACH
- SEIT 2010: PRODUKTENTWICKLUNG BEI BECK
- 2017 – 2020: ELTERNZEIT
- 2020: WIEDEREINSTIEG BEI BECK

HERAUSFORDERUNGEN MEISTERN

Thomas Winter hat in seinen zehn Jahren bei Beck Gewürze und Additive viel Aufregendes erlebt. Doch die letzten Monate im Zeichen der Corona-Pandemie empfand er trotzdem als besondere Herausforderung: „Ich bin viel im Ausland unterwegs – meine Kunden haben ihre Betriebe auf dem Balkan und in Russland. Reisen in diese Regionen waren in diesem Jahr oft eine Zitterpartie. Und immer wieder Corona-Tests ...

Was Winter an Beck besonders schätzt, ist die familiäre Atmosphäre. „Das Unternehmen wächst stetig und wird immer erfolgreicher. Trotzdem hat man nach den Reisen jedes Mal wieder das Gefühl, bei Beck nach Hause zu kommen." Winter freut sich, dass sich die „jungen Becks" Meike und Maximilian so engagiert ins Unternehmen einbringen. „Das gibt einem Zuversicht, dass Beck Gewürze und Additive auch in den nächsten Jahrzehnten erfolgreich unterwegs sein wird." Und schon ist Herr Winter wieder auf dem Sprung zum nächsten Corona-Test.



STECKBRIEF

THOMAS WINTER

- METZGERAUSBILDUNG BIS ZUM MEISTERBRIEF
- 5 JAHRE PRODUKTIONSLEITER IN FLEISCHVERARBEITENDEM BETRIEB
- SEIT 2010 BEI BECK VERTRIEB, EXPORT UND FACHBERATUNG



DIE MACHERIN

Beck Gewürze und Additive ist ein Familienunternehmen im besten Sinne. Meike Beck, Tochter des Geschäftsführer-Ehepaars Manuela und Manfred Beck, arbeitet nunmehr auch schon seit zehn Jahren im elterlichen Betrieb mit. Nach ihrer Ausbildung zur Rechtsanwaltsfachangestellten studierte sie Lebensmittelmanagement in Weihenstephan-Triesdorf. Damit waren die Grundkoordinaten für den beruflichen Werdegang bei Beck Gewürze und Additive festgelegt. Heute steuert Meike Beck die Aktivitäten der Außendienstler, kümmert sich im Haus um die Auszubildenden und bringt die Extra-Prise Pfeffer ins Marketing. Darüber hinaus teilt sie sich als Assistentin der Geschäftsführung viele Aufgaben mit ihrer Mutter. Jeder ihrer Tätigkeiten gilt ihre höchste Konzentration, und man spürt im ganzen Haus, wie dies der ganzen Firma guttut. Mit einem Wort: Meike Beck macht keine halben Sachen. Was sie anpackt, hat Hand und Fuß. Aber bitte möglichst eines nach dem anderen. ;-)

STECKBRIEF

MEIKE BECK

- AUSBILDUNG ZUR RECHTSANWALTSFACHANGESTELLTEN
- STUDIUM LEBENSMITTELMANAGEMENT IN WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
- SEIT 2010 MITARBEIT IN VERSCHIEDENEN POSITIONEN BEI BECK

WILLKOMMEN BEI BECK!

DER QUALITÄTSBEWUSSTE

Max Schreiner lernte die Firma Beck zunächst als Azubi von innen kennen. Nach erfolgreichem Abschluss seiner Ausbildung zur Fachkraft Lebensmitteltechnik in Kulmbach bekam er bei Beck gleich eine Festanstellung im Bereich Qualitätssicherung. Das Aufgabengebiet ist vielfältig und beinhaltet unter anderem die Prüfung von Spezifikationen und Daten.„Meine wichtigste Kontaktperson in der Ausbildung war Meike Beck. Nun ist Hannes Damro mein direkter Vorgesetzter. Ich fühle mich von beiden bestens betreut und bekomme einen guten Einblick, wie Qualitätssicherung funktioniert und welche Aufgaben damit verbunden sind", freut sich Schreiner. „Besonders interessant war es für mich, mal live bei einem Audit für die Zertifizierung dabei sein zu können. Das schult den Sinn dafür, worauf des den Sachverständigen besonders ankommt." Max Schreiner freut sich, wie nett er ins Team aufgenommen worden ist: „Das Arbeitsklima und die Strukturen bei Beck sind wirklich top.



STECKBRIEF

MAX SCHREINER

- SEIT 2018 AUSBILDUNG ZUR FACHKRAFT LEBENSMITTELTECHNIK IN KULMBACH
- SEIT 2020 AZUBI BEI BECK IM BEREICH QUALITÄTSSICHERUNG

DER ERFAHRENE

Hermann Haider hat in den 29 Jahren seiner Tätigkeit in der fleischverarbeitenden Branche schon viele Erfahrungen gesammelt, bevor er mit Beck die ersten Kontakte knüpfte. Seit März 2020 verstärkt Herr Haider nun das Vertriebs-Team und kümmert sich um die Gebiete Oberbayern, Niederbayern und die Oberpfalz. Es fällt ihm leicht, im persönlichen Gespräch die Wünsche der Kunden zu erkennen und entsprechende Lösungen anzubieten. „Ich verrate Kunden gerne, wie sie ihre Produktion weiter optimieren können, gebe Seminare und unterstütze bei der verkaufsstarken Thekengestaltung", sagt Haider, der selbst ein Faible für Kochschinken und Brühwürste hegt. Im Verkauf geht es ihm eben nicht nur um das Generieren von Umsatz, sondern vor allem um den persönlichen Kontakt und die enge Zusammenarbeit mit den jeweiligen Kunden – von denen er viele ohnehin schon aus seiner langen Tätigkeit kennt.



STECKBRIEF

HERMANN HAIDER

- GELERNTER METZGER
- TÄTIGKEITEN ALS VERKAUFSLEITER UND BETRIEBSLEITER IN INDUSTRIE UND HANDEL
- SEIT 2020 BEI BECK ALS FACHBERATER FÜR DEN OBERBAYERN, NIEDERBAYERN UND DIE OBERPFALZ ZUSTÄNDIG



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

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

Hannes Damro	Leitung Qualitätssicherung	**hannes.damro@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 16
Maximilian Schreiner	Qualitätssicherung	**maximilian.schreiner@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0

EINKAUF

Miriam Kressl	Leitung Einkauf	**miriam.kressl@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 19
Yvonne Steinhäußer	Einkauf	**yvonne.steinhaeusser@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 28
Stefanie Gulden	Einkauf	**stefanie.gulden@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0

VERWALTUNG

Meike Beck	Assistentin Geschäftsführung, Beratung und Verkauf, Auslandskunden	**meike.beck@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 27
Maria Streng	Empfangssekretärin, Beratung und Verkauf	**maria.streng@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Johannes Schamel	Beratung und Verkauf	**johannes.schamel@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
Petra Ringel	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	**petra.ringel@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 0
Klaus Sehrig	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	**klaus.sehrig@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 12
Marcus Holler	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	**marcus.holler@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 24
Sabine Huber	Buchhaltung	**sabine.huber@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 9153-9229 11

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
Hermann Haider	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**Hermann.Haider@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 151 108 39 004
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
Lukas Kollender	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	**lukas.kollender@beck-gewuerze.de**	+49 (0) 171 202 11 27
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