Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive



GRITZELN
YES, WE CAN!

WELTPREMIERE

Schnitzel endlich vom Grill

BECKSPERIENCE Staffel 3
4 Online-Shows zu den BBQ-Highlights 2023! Alle Produkte! Alle Rezepturen!

Alles eine Frage des Geschmacks
Glutamat, Umami & Co. Dem Geschmack auf die Sprünge helfen!

Plus: Menschen bei BECK – Erfolgs- und Familiengeschichten, u. v. m.



WILLKOMMEN

Liebe Leserin, lieber Leser,

bei BECK Gewürze und Additive ist es in den letzten Monaten richtig rundgegangen! Wir haben viele Prozesse modernisiert, um Kundenanfragen noch schneller bedienen zu können. Wir haben uns Gedanken gemacht, wo wir die Menschen in der Lebensmittelbranche künftig noch besser unterstützen können. Trends, die wir weltweit wahrnehmen: die Rückbesinnung auf traditionelle Produkte mit ehrlichen Zutaten, die Begeisterung fürs Grillen sowie das lukrative Geschäft mit BIO, der „Heißen Theke" und Convenience-Produkten! BECK bietet für alle Sparten schon heute ein umfassendes Portfolio – aber unsere besondere Stärke liegt in unseren BECKSPERTEN, unseren Fachberatern, die zu Kunden in aller Welt rausfahren und mit ihnen individuelle Lösungen austüfteln. Die Ergebnisse sind oft so überzeugend, dass sie uns zu echten Produktinnovationen inspirieren – wie unsere neue Grillpanade, mit der wir in der dritten Staffel unserer Online-Show BECKSPERIENCE als Weltpremiere leckere Fleisch- und Gemüsegerichte „gritzeln". Die Beziehungen zu unseren Kunden sind ein echtes, ehrliches Geben und Nehmen. Das spiegelt sich auch in den BECKSPERIENCE-Shows wider, in denen wir nicht nur unsere Produkte präsentieren, sondern uns mit den Zuschauern im Q&A-Channel direkt die Bälle zuspielen. Dieser direkte Draht ist es, der BECK ausmacht. Im kontinuierlichen Austausch mit dir – sei es bei der BECKSPERIENCE oder in Workshops mit unseren Fachberatern bei dir vor Ort – entwickeln wir die Produkte, die du für deinen Erfolg brauchst. Und unsere BECKSPERTEN wissen: Es geht nicht primär ums Verkaufen, sondern vor allem ums ZUHÖREN. Und deshalb: Wir haben für deine Wünsche und Anregungen immer ein offenes Ohr!
Auf viele weitere erfolgreiche gemeinsame Jahre!

Viel Spaß beim Lesen wünscht dir

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



ab **20**
MEIN BECK
Unser Team ist unser ganzer Stolz. Lern die Menschen hinter BECK kennen!



10
BECKSPERIENCE: WELTPREMIERE
„Gritzel" - Endlich gibts das Schnitzel vom Grill!

BECKSPERIENCE: SO WAR DIE STAFFEL 3
Von BBQ bis WELTPREMIERE: Die Highlights der vier Live-Shows

ab **4**

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: DP Dedicative Productions GmbH

Druck: D.i.e. Druck Art GmbH, Lübener Str. 6, 90471 Nürnberg | info@diedruckart.de

Inhalt



16
TECHNIK-THEMA: GLUTAMAT
Dem Geschmack auf die Sprünge helfen.



ab **24**
SPICE INVADERS
Gaumenkitzel für Endkunden: Gewürzmischungen für den Consumer-Markt

@meatsnspices

BECKSPERIENCE



So war die dritte Staffel

Vier Shows, neun BECKSPERTEN und eine Weltneuheit! In Staffel 3 brutzelten wir diesmal schon für die nächste Grillsaison vor!

Der Sommer steht vor der Tür, die Grills laufen wieder heiß und in der Metzgertheke dreht sich alles um die Produkte, die ein BBQ zu einem echten Gaumenfest machen: Von internationalen Bratwurst-Varianten über zarte Steaks bis zum deftig marinierten Schweinebauch und zum saftigen Burger-Patty haben wir diesmal nichts ausgelassen – und sogar noch eins draufgesetzt: Mit dem „Gritzel" zauberten unsere BECKSPERTEN noch eine faszinierende Innovation auf den Rost! Und weil es noch kein Geschmacks-Internet gibt: Auch diesmal hatten alle Teilnehmer wieder die Möglichkeit, bei der Anmeldung zu ihrer BECKSPERIENCE ein Verkostungspaket dazuzubuchen – damit sie unsere Produkte gleich live zur Show ausprobieren konnten. Mit dem Erlös aus den Einnahmen für die Verkostungspakete unterstützt BECK übrigens immer soziale Einrichtungen.

Fazit: Es hat einen Tag lang bei BECK nur so gebrutzelt und geduftet, dass wir fest entschlossen sind: Im September kommt die nächste BECKSPERIENCE!



Freuen sich über den Erfolg der dritten BECKSPERIENCE-Staffel: Junior-Chef Max Beck, Gründer und Geschäftsführer Manfred Beck und BECKSPERTE Mark Militzer (v. l. n. r.).



Gemeinsam für den guten Geschmack: Das BECKSPERTEN-Team gibt alles, um deine Kundenwünsche zu erfüllen. Am besten gleich Workshop zu einem Thema deiner Wahl buchen!

ALLE REZEPTE AUS STAFFEL 3:
Hier findest du sämtliche Rezepte zu allen Produkten aus der 3. Staffel BECKSPERIENCE!



Alles live: Mit der BECKSPERIENCE kannst du deine BECKSPERTEN mit ihren Spezialgebieten persönlich kennenlernen.

18.9.2023



JETZT ANMELDEN ZUR VIERTEN STAFFEL!

Werde Teil der BECKSPERIENCE! Hol dir aktuelle Anregungen, wie du deine Metzgertheke für Kunden noch spannender bestücken kannst! Heißer Tipp: In Staffel 4 dreht sich alles um die Themen, die dich am meisten interessieren!

Variante 1: Du willst einfach nur dabei sein
Erlebe deine BECKSPERIENCE pur und komplett kostenlos. Du musst dich nur rechtzeitig anmelden.

Variante 2: Du willst dabei sein und alles selbst probieren
Bestell dir bei der Anmeldung dein Verkostungspaket für 9,95 Euro gleich mit! Wir senden dir vor den Shows alles, was du brauchst.

Variante 3: Du willst dabei sein, alles probieren und gleich einen Workshop mit deinem BECKSPERTEN buchen
Für 49,95 Euro bekommst du das ganze Programm: die BECKSPERIENCE-Shows, das Verkostungspaket und einen individuellen Workshop von einem unserer BECKSPERTEN.

Show Nr. 1 | Zart aber herzlich
Hermann und Stephan zeigen dir, wie du mit Marinaden und Gewürzen echte Gaumenknaller für den Grill zauberst!



Seite 6-7

Show Nr. 2 | Republik der Bratwurst
Von Franken und Thüringen nach Maghreb: Max und Mark nehmen dich mit auf eine Bratwurst-Reise durch die Welt.



Seite 8-9

Show Nr. 3 | Weltpremiere: „Gritzeln"
Außen kross und innen saftig? Max und Mark verraten dir, wie du Paniertes auf dem Grill zubereitest.



Seite 10-11

Show Nr. 4 | Auf Zack mit Hack
Von Burger bis Bifteki: Bei Ralph und Ottmar siehst du, wie du mit der richtigen Würzung ganz schnell internationale Spezialitäten bastelst.



Seite 12-13

BECKSPERIENCE | Staffel 3 | SHOW 1

Zart aber herzlich

BECK Grillgewürze und Marinaden



Was lacht die Kunden vor dem BBQ in der Metzgertheke am meisten an? „Rot, Grün und Gelb gehen immer!", sagt Würz-BECKSPERTE Hermann Haider und denkt dabei an Curry, Curcuma, Paprika, Kräuter & Co. Die bringen das Grillfleisch in der Auslage so richtig zum Leuchten, dass einem beim Einkauf schon das Wasser im Mund zusammenläuft. Von der BECK SoftFix Marinade ZitronenTraum (Art.-Nr. 46.1840000) für Geflügel oder Schweinelende über den leckeren Cheese Onion Dip (Art.-Nr. 52.6124920) bis hin zu verschiedenen saisonalen Kräuterbutter-Varianten: Was man aus den Grillwürzungen von BECK alles herauskitzeln kann, demonstrieren „Südstaatler" Hermann Haider und „Nordlicht" Stephan Füller in der ersten Show. Hermann schwört auf die BECK SoftFix Marinade Fränkische Heimat (Art.-Nr. 46.1875000), die jedem Braten den besonderen Kick verleiht, während Stephan beim gegrillten Schweinebauch mit der BECK SoftFix Marinade Smokey Honey (Art.-Nr. 46.1879000) schwach wird. Sogar Überraschungsbiene Willi vom Film-Team ist hin und weg von dem süßlichen, leicht rauchigen Honig-Genuss! In zwei Punkten sind sich die beiden BECKSPERTEN einig: BECK Marinaden und Grillgewürze eignen sich nicht nur für die unterschiedlichsten Fleischsorten, sondern auch für Grillkäse und den vegetarischen Gemüse-Snack. Und ob mit Wasser oder Öl angerührt, mit Bier, Wein, Crème fraîche oder weiteren Gewürzen verfeinert – alle Produkte lassen sich mit wenig Aufwand individuell an den Geschmack der Kunden anpassen. Während Hermann und Stephan spontane Rezeptideen nur so aus dem Ärmel schütteln, behält Christian Leuthold immer den Q&A-Channel im Auge. Viele Zuschauerfragen drehen sich ums Haltbarmachen von Dips – und Produktentwickler Rolf Sommer hat immer eine kompetente Antwort parat. Auch für die Präsentation in der Theke liefern Hermann und Stephan noch wertvolle Anregungen. Abschließend geht's noch mal um das Thema Farbe: Hermann erklärt, wie man mit den Farbcodes im BECK-Flyer „Marinaden und Grillgewürze" für jede Fleischsorte ganz schnell die passenden Produkte findet.



Dein direkter Draht zum BECKSPERTEN:
0151-108 39 004

BECKSPERTE Hermann Haider

Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister
Bei BECK seit: 2020
Einsatzgebiet: Bayern

Was ist deine Leidenschaft?
Ich liebe meinen Beruf als Metzger und arbeite seit 12 Jahren im Gewürzbereich.

Was motiviert dich am meisten?
Der freundschaftliche Kontakt zu meinen Kunden. Wenn ich merke, dass ich mit meinen Workshops positive Veränderungen bewirken kann.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Die „Heiße Theke" und das Imbiss-Geschäft werden für Metzgereien echte Umsatzbringer sein.

Meine Spezialität:
- Grillspezialitäten
- Beratung für die optimale Thekengestaltung
- Praxisorientierte Kunden-Workshops

ALLE REZEPTE AUS STAFFEL 3:
Hier findest du sämtliche Rezepte zu allen Produkten aus der 3. Staffel BECKSPERIENCE!

Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister
Bei BECK seit: 2018
Einsatzgebiet: Norddeutschland, Skandinavien, Baltikum, Rumänien, Bulgarien, GUS ...

Was ist deine Leidenschaft?
Alles, was mit Fleisch zu tun hat.

Was motiviert dich am meisten?
Der Umgang mit Kunden, der in allen Ländern von großem Vertrauen und von Herzlichkeit geprägt ist.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Die Branche wird sich weiter diversifizieren, Vegan und Vegetarisch werden ihre eigenen Nischen finden.

Meine Spezialität:
- Auf Reisen Anregungen für neue Rezepturen sammeln
- Kundenspezifische Sonderentwicklungen



Dein direkter Draht zum BECKSPERTEN:
0170-734 00 46

BECKSPERTE Stephan Füller



Stephan zeigt, wie einfach es geht: 500 g Frischkäse, 500 g Crème Fraîche und 50 g Würzmischung BECK Cheese Onion Dip – und fertig ist die Leckerei!



Art.-Nr. 52.6124920
Cheese Onion Dip



Art.-Nr. 52.2302000
BeckWürz Baked Onion



Art.-Nr. 45.3500000
BeckEmulsan BBQ-Taler

BECKSPERIENCE | Staffel 3 | SHOW 2

Republik der Bratwurst

Internationale Wurst- und Bratwurstspezialitäten



Was in der Show von Max Beck und Mark Militzer sofort klar wird: Ob roh oder gebrüht, Bratwurst ist weltweit der Renner an den Fleischertheken. Und niemand kann für sich das Patentrezept für die perfekte Bratwurst beanspruchen. Denn lecker ist sie überall – von Franken über Thüringen bis nach Spanien, Frankreich, Griechenland und im Orient. Max und Mark kennen die Geheimnisse hinter den Nürnbergern ebenso wie hinter der Chorizo oder der Merguez. Interessant, dass die Fränkische am besten mit Majoran gerebelt „Original Thüringer" (Art.-Nr. 70.9870098) schmeckt. Und dass es auch bei der Würzung der Thüringer viele regionale Unterschiede gibt. In Italien sind Versionen mit Tomaten und Mozzarella beliebt, in Griechenland mit Feta. BECKSPERTE Manfred Beck erklärt, was es mit dem „Bändel" der fränkischen Bratwurst auf sich hat. Und dann wenden sich alle der entscheidenden Frage zu: Wie macht man die beste Currywurst? Welche Wurst verwendet man dafür? Und kann man Currywurst auch haltbar im Glas anbieten? Na klar! Mit BECK Currywurst Soße (Art.-Nr. 45.4680000) kein Problem! Ebenfalls ein wichtiges Thema bei unseren Zuschauern im Q&A-Channel: Darf Brühwurst, die mit Nitritpökelsalz hergestellt wurde, auch auf den Grill? Dazu BECKSPERTE Manfred Beck: Nitritpökelsalz wird vor allem in umgeröteten Brüh- und Grillwürsten eingesetzt, um eine sichere Haltbarkeit und eine ansprechende Farbgebung zu erreichen, z. B. bei der Bockwurst im süddeutschen Raum. Max und Mark ergänzen: Mit dem phosphathaltigen Kutterhilfsmittel BECK Cutter PR 4 für Brühwürste mit Umrötung verbessert man nicht nur Haltbarkeit und Farbgebung, sondern erzielt auch eine optimale Brätbindung und knackige Konsistenz. Das Fazit der zweiten Show: Die Bratwurst kennt keine Grenzen – weder regional noch in der Herstellung. Der Tipp unserer BECKSPERTEN: Mit einer Grundwürzung beginnen und dann darauf individuelle Varianten aufbauen. Unsere Fachberater stehen dir dabei mit ihrer Erfahrung gerne zur Seite!

ALLE REZEPTE AUS STAFFEL 3:
Hier findest du sämtliche Rezepte zu allen Produkten aus der 3. Staffel BECKSPERIENCE!

BECKSPERTE Max Beck



Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister, Fleischsommelier, Betriebswirt
Bei BECK seit: 2016
Einsatzgebiet: Deutschland und weltweit

Was ist deine Leidenschaft?
Das Unternehmen BECK weiter voranbringen, auch mit Produkten für Endkunden, wie unser „Spice Invaders"-Sortiment.

Was motiviert dich am meisten?
Das Zwischenmenschliche und der Ideenaustausch im Kundenkontakt.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Die Themen Grill und Convenience sind ebenso auf dem Vormarsch wie der Trend „back to the roots" mit natürlichen Inhaltsstoffen.

Meine Spezialität:
- Zukunftsplanung für BECK
- Aufbau der Marke „Spice Invaders"



Der ideale Mitnahmeartikel für die Theke: Max und Mark zeigen, wie sich in wenigen Schritten deftige Currywurst im Glas haltbar machen lässt.

Currywurst im Glas Rezeptur-Nr.: 14.181-4

Material für die Würstchen:
40,00 kg S II-III
20,00 kg S VI (Backen)
20,00 kg S VIII (Speck)
20,00 kg Eis

Gewürze und Zutaten je kg Material:
20,0 g NPS
4,0 g BECK Cutter PR 4 umgerötete Brühwurst (Art.-Nr.: 10.1804200)
5,0 g Wiener/Frankfurter GS (Art.-Nr.: 51.2842500)
3,0 g BECK AktivFresh CONS (Art.-Nr.: 58.1770000)
1,0 g BECK Joinect IN strong (Art.-Nr.: 70.9877262)
Wenn gewünscht: 2,0 g BECK Glutarom S (Art.-Nr.: 32.1015000)

Zutaten für die Soße:
300,0 g Currywurst Soße (Art.-Nr.: 45.4680000)
700,0 g Wasser, kalt

BECKSPERTE Rolf Sommer



Steckbrief:
Ausbildung: Metzgerlehre, Lebensmittel- und Fleischtechnologie
Bei BECK seit: 2016
Einsatzgebiet: Produktentwicklung bei BECK

Was ist deine Leidenschaft?
Wie man mit Rezepturen, hochwertigen Zutaten und modernen Technologien Geschmack, Optik und Qualität von Fleischwaren verbessern kann.

Was motiviert dich am meisten?
Berater und Problemlöser für unsere Kunden zu sein.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Typische regionale Produkte werden wieder mehr an Bedeutung gewinnen.

Meine Spezialität:
- Entwicklung von Rezepturen und Gewürzmischungen
- Unterstützung und Beratung von Kunden bei Herstellungsprozessen

BECKSPERIENCE | Staffel 3 | SHOW 3

Weltpremiere: „Gritzeln“
Paniertes Schnitzel vom Grill

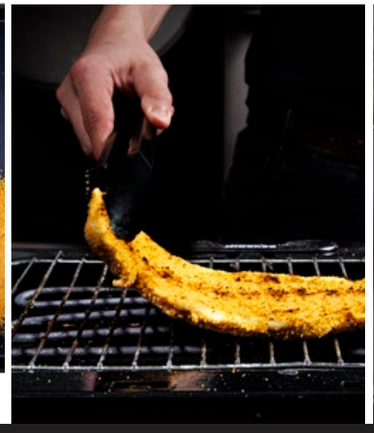


So ein Schnitzel geht doch immer, oder? Auch zur BBQ-Saison! Das haben sich unsere BECKSPERTEN auch gedacht – und sich darüber Gedanken gemacht, wie man das gute Stück auch auf den Grill werfen könnte, ohne dass die Panade dabei zu einer ungenießbaren schwarzen Kruste verbrennt. Und wenn sich die Tüftler aus dem BECK Technikum einmal etwas in den Kopf gesetzt haben, dann ziehen sie es auch durch! Und da ist sie nun, die Weltneuheit: eine Grillpanade, die auch hohen Temperaturen über direktem Feuer standhält und perfekte Schnitzel-Ergebnisse garantiert! „Gritzeln“ ist unser neues Sommer-Highlight! Schnitzel fettarm vom Grill – innen saftig und umgeben von einer krossen, schmackhaften Hülle mit einer unfassbar leckeren, frischen Zitronen-Ingwer-Note. Das Faszinierende: Die Panade ist sehr hitzebeständig und haftet perfekt am Fleisch. Natürlich gelingen damit auch traumhaft knackige Cordon Bleus, Chicken Wings, Nuggets oder Fischfilets. Der besondere Clue: Die neue Grillpanade und BECK Schnitzel Quick Fit bilden die optimale Kombi für dein Convenience-Sortiment: Die Panade weicht nicht durch und erlaubt sogar die Herstellung von TK-Produkten. BECKSPERTE Mark zeigt, dass sich auch die verschiedensten Grillkäse-Varianten wunderbar zum „Gritzeln“ eignen. Nach der Verkostung waren sich alle einig: „Gritzeln“ geht auch in der Pfanne, aber schmeckt am besten vom Grill! Unsere Empfehlung: Unbedingt probieren!

Art.-Nr. 20.0251510
Beck Schnitzel Quick Fit

Art.-Nr. 45.3564000
Beck GRITZEL Grillpanade







Einfacher geht's nicht: Schnitzel mit BECK Schnitzel Quick Fit behandeln und in der Beck GRITZEL Grillpanade wenden, dann ohne Öl auf den Grill oder in die Pfanne!

ALLE REZEPTE AUS STAFFEL 3:
Hier findest du sämtliche Rezepte zu allen Produkten aus der 3. Staffel BECKSPERIENCE!

BECKSPERTE Manfred Beck



Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister, Fleischsommelier, Betriebswirt
Bei BECK seit: 1998 als Unternehmensgründer
Einsatzgebiet: Weltweit

Was ist deine Leidenschaft?
Das Unternehmen BECK Gewürze und Additive als Familienunternehmen fest im Markt zu etablieren und ein gesundes Wachstum sicherzustellen.

Was motiviert dich am meisten?
Ehrlichkeit, Authentizität, Zuverlässigkeit, gegenseitiger Respekt.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Niemals stehenbleiben. Weltweite Trends aufgreifen und Eigenes daraus entwickeln. Für Mitarbeitende und Kunden immer alles geben.

Meine Spezialität:
Kunden mit Fachkunde, Verbindlichkeit und herausragenden Produkten überzeugen.

BECKSPERTE Mark Militzer



Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister
Bei BECK seit: 2017
Einsatzgebiet: Schwerpunkte Thüringen, Sachsen, Oberfranken

Was ist deine Leidenschaft?
Roh- und Kochwurst, Thüringer Spezialitäten

Was motiviert dich am meisten?
Ich bin kein typischer Verkäufer, sondern sehe mich als Berater, der Kunden direkt vor Ort unterstützt.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Die Besinnung auf regionale Produkte und die Qualitätsoptimierung, um sich vom generellen Markt abzuheben.

Meine Spezialität:
Individuelle Kunden-Workshops mit Erläuterungen zur Wirkung von Zusatzstoffen wie z. B. verschiedenen Starterkulturen

BECKSPERIENCE | Staffel 3 | SHOW 4

Auf Zack mit Hack

Hackfleischspezialitäten weltweit



Kaum etwas ist so vielfältig und international wie Hackfleisch-Produkte. Was man mit Hack aus Rind, Schwein, Lamm und Geflügel so alles anstellen kann, um seinen Kunden etwas Besonderes zu bieten, zeigen Ottmar Dorsch und Ralph Bauer in der letzten Show der dritten Staffel BECKSPERIENCE. Die Reise beginnt mit Königsberger Klopsen – einer traditionellen Delikatesse aus Hackfleischbällchen in einer hellen, mit Kapern verfeinerten Soße (Art.-Nr. 44.1495000). Die Klopse lassen sich bestens als Convenience-Produkt im Glas haltbar machen, so dass sie der Kunde nur noch kurz erwärmen muss. Wunderbarer Genuss für die schnelle Küche! Doch Hack kann noch viel mehr: Ralph und Ottmar entführen uns auf den Balkan und kredenzen leckere Cevapcici aus Rind- und Schweinefleisch, die mit BECK Cevapcici Kombi (Art.-Nr. 57.0100000), dem eingewirkten Zwiebelgranulat (Art.-Nr. 70.9870247) und Liquid Knoblaucharoma (Art.-Nr. 67.6002000) zu echten Geschmackskrachern werden. Weiter geht die Reise nach Griechenland: Bifteki lassen sich auf die unterschiedlichste Weise zubereiten. Mit der Grundwürzung BECK Gyros Rhodos Gewürzsalz (Art.-Nr. 52.3050000), Zwiebelgranulat grob 4 mm (Art.-Nr. 70.9870247) und Petersilie glatt gerebelt (Art.-Nr. 70.9870117) hast du schon mal eine solide Basis, auf der du deine eigenen Bifteki-Varianten aufbauen kannst – zum Beispiel mit einer schmelzigen Füllung aus Schafskäse! Für den ansprechenden Glanz in der Theke kannst du die Bifteki mit unserer BECK SoftFix Marinade Gyros Fix oG (Art.-Nr. 46.8591000) aufpeppen. Ganz ähnlich bereitest du die türkischen Köfte zu, die sich prima für wunderbar würzige Partyservice-Produkte variieren lassen und in der Theke den spontanen Appetit wecken. Ralph zeigt dann noch, wie du mit wenig Aufwand fantasievolle Burger-Kreationen zauberst – etwa einen türkischen Burger mit Köfte-Würzung, eine rustikale Variante mit Kartoffelröster oben drauf oder den BECK Burger mit dem rauchigen BECK Barbecue Dip-Pulver mild (Art.-Nr. 45.4600001), einem beliebigen Schmelz- oder Grillkäse und Knusperzwiebeln (Art.-Nr. 70.9870173) für den richtigen Biss.

ALLE REZEPTE AUS STAFFEL 3:
Hier findest du sämtliche Rezepte zu allen Produkten aus der 3. Staffel BECKSPERIENCE!



BECKSPERTE Ralph Bauer

Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister, Betriebswirt, Leiter BECK Technikum
Bei BECK seit: 2012
Einsatzgebiet: Fachberatung im Technikum, Produktentwicklung

Was ist deine Leidenschaft?
Rohschinken und Salami

Was motiviert dich am meisten?
Bei BECK ist kein Tag wie der andere, jeden Tag warten neue Herausforderungen.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Wer sich im Markt mit wenigen Produkten spezialisiert und sich damit von der Masse abhebt, wird auch weiterhin erfolgreich bleiben.

Meine Spezialität:
Bedarfsorientierte Unterstützung von Kunden mit individuellen Lösungen



BECKSPERTE Ottmar Dorsch

Steckbrief:
Ausbildung: Metzgermeister
Bei BECK seit: 2015
Einsatzgebiet: Deutschlandweit

Was ist deine Leidenschaft?
Rohschinken und Rohwurst

Was motiviert dich am meisten?
Der freundschaftliche, ehrliche Umgang mit meinen langjährigen Kunden.

Was sind die wichtigsten Zukunftstrends?
Viele Kunden setzen derzeit auf Traditionelles und behalten auch die Rohstoffpreise im Blick.

Meine Spezialität:
Kunden in Workshops durch den gesamten Herstellungsprozess ihrer Produkte begleiten.

Ob Berliner Bulette oder fränkisches Fleischküchle: Alles ist Frikadelle! Und mit der Grundwürzung BECK Frikadelle Optimal (Art.-Nr. 45.9230000) schmeckt's endlich wieder wie damals bei Oma!





Rezeptur-Nr.: 13.601
Bifteki mit Schafskäse

Wenn du Anregungen für deine eigenen Bifteki-Kreationen möchtest: Die BECKSPERTEN unterstützen dich gern mit individuellen Rezepturen!

Sichere dir jetzt deine Teilnahme!

Erlebe Deine Becksperience!

Staffel 4

18.9.2023

So bist du dabei!

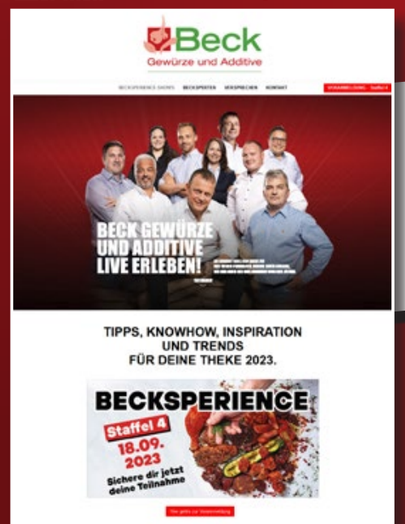
Jetzt anmelden und Teilnahme an der Staffel 4 sichern:

Normale Teilnahme an allen Shows: kostenlos!

Alle Shows und Verkostungspaket: nur 9,95 Euro

Alle Shows, Verkostungspaket + Workshop: nur 49,95 Euro

www.becksperience.de



Wünsch' dir was!

Welche Themen möchtest du sehen?
Was sollen wir dir zeigen?
Schreibe uns eine Mail:
meike.beck@beck-gewuerze.de

Das erwartet dich in Staffel 4

Ab sofort senden wir in HD-Qualität. Bestes Bild für maximalen Genuss!

Sehen, wie die Produkte hergestellt werden.

Dein Verkostungspaket: Zuhause die Produkte testen und Rezepturen ausprobieren.



Q&A – Eure Fragen werden live in der Show beantwortet.

Profi-Tipps unserer BECKSPERTEN zu allen Showthemen.



Glutamat – eine Geschmacksfrage

Am Glutamat scheiden sich die Geister: Obwohl als Lebensmittelzusatz gesundheitlich unbedenklich, gibt es immer wieder Vorbehalte gegen den Geschmacksverstärker. Doch sind diese auch berechtigt?

Wann hast du zum letzten Mal die Nr. 57a im China-Restaurant bestellt und warst begeistert von der Intensität der exotischen Aromen, mit denen das frische Gemüse, das zarte Fleisch und die unfassbar leckere Sauce deinen Gaumen umschmeichelte? Dann war vielleicht Glutamat einer der Gründe, warum es dir besonders gut geschmeckt hat. Wenn wir an Mononatriumglutamat denken, kommt vielen Menschen zuerst die asiatische Küche in den Sinn. Tatsächlich nutzt man dort gerne Mononatriumglutamat als Geschmacksverstärker, um den Speisen den entscheidenden Pfiff zu geben. Doch Mononatriumglutamat findet sich auch ganz natürlich in vielen Lebensmitteln, in denen es die meisten Konsumenten wohl gar nicht vermuten …

Was die Forschung über Mononatriumglutamat sagt

Beginnen wir mit der Frage, die am häufigsten gestellt wird, wenn die Sprache auf „Glutamat" in Lebensmitteln kommt: Ist es gesundheitsschädlich oder nicht? Die Kontroverse über ein angebliches Mononatriumglutamat- oder „China-Restaurant-Syndrom" hält sich hartnäckig, seit ein gewisser Dr. Robert Ho Man Kwok 1968 in einem Leserbrief an das New England Journal of Medicine die These aufstellte, Mononatriumglutamat würde bei übermäßigem Genuss zu Hypernatriämie führen, die unter anderem mit Schwächegefühlen, Müdigkeit und Konzentrationsschwierigkeiten einhergehen kann. Ein wissenschaftlicher Nachweis für die Existenz des Mononatriumglutamat-Syndroms konnte allerdings bis heute nicht erbracht werden. Vielmehr geht man davon aus, dass die genannten Beschwerden nach dem Genuss asiatischer Speisen auf andere Lebensmittelunverträglichkeiten zurückzuführen sind, wie sie etwa bei Nüssen, Fischsaucen, Garnelen und ähnlichen Zutaten auftreten können.

Demnach gilt: Mononatriumglutamat ist in der geringen Menge, in der wir es in Lebensmitteln für gewöhnlich konsumieren, gesundheitlich völlig unbedenklich. Vereinzelt können Menschen, die sehr empfindlich auf manche Lebensmittel reagieren, möglicherweise vorübergehend leichte Kopfschmerzen verspüren, die aber keinerlei medizinische Behandlung erfordern. Auch ein Zusammenhang zwischen dem Konsum von Mononatriumglutamat und Übergewicht ist bislang nicht nachgewiesen.

Was der Gesetzgeber über Glutamate sagt

Dennoch geht der Gesetzgeber in Deutschland auf Nummer sicher. Mononatriumglutamat ist als Geschmacksverstärker unter der Nummer E 621 kennzeichnungspflichtig. Europaweit wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe eine Höchstmenge von 10 g/kg

ÜBRIGENS:

Hefeextrakte wirken ebenfalls geschmacksverstärkend und müssen – anders als Glutamat – als Lebensmittelzusatz nicht mit einer E-Nummer deklariert werden.

Glutamate in Lebensmitteln

Lebensmittel tierischen Ursprungs

Lebensmittel	Glutamat Massenanteil in %
Parmesankäse	1,9 – 2,7
Roquefort-Käse	1,28
Gruyère-Käse	1,05
Gouda-Käse	0,46
Camembert-Käse	0,39
Schinken, getrocknet	0,337
Emmentaler-Käse	0,308
Sardine	0,28
Cheddar-Käse	0,182
Jakobsmuschel	0,14
Miesmuschel	0,105
Hühnerfleisch	0,044
Makrele	0,036
Rindfleisch	0,033
Schweinefleisch	0,023
Hühnerei	0,023
Lachs	0,02
Muttermilch	0,019
Lammfleisch	0,008

Lebensmittel pflanzlichen oder pilzigen Ursprungs

Lebensmittel	Glutamat Massenanteil in %
Kombu, getrocknet	1,4–3,2
Nori	1,378
Shiitake, getrocknet	1,06
Walnuss	0,658
Tomate, getrocknet	0,648
Tomate	0,246
Kartoffel, gekocht	0,18
Mais	0,13
Brokkoli	0,115
Erbse	0,106
Kartoffel	0,102
Knoblauch	0,099
Shiitake	0,071
Sojabohne	0,066
Zwiebel	0,051
Spargel, grün	0,049
Spinat	0,048
Spargel, weiß	0,036
Avocado	0,018

Lebensmittel nach Fermentation*

Lebensmittel	Glutamat Massenanteil in %
Miso	0,5–1
Soumbala	1,7
Fischsauce, japanisch	1,383
Fischsauce, vietnamesisch	1,37
Sojasauce, koreanisch	1,264
Douchi (schw. Bohnen)	1,08
Fischsauce, thailändisch	0,95
Sojasauce, chinesisch	0,926
Fischsauce, chinesisch	0,828
Sojasauce, japanisch	0,782

***Was geschieht bei der Fermentation?**
Eine der ältesten Methoden, Lebensmittel mit Hilfe von Mikroorganismen haltbar zu machen und ihnen neue Aromen zu entlocken - etwa in der Produktion von Sauerkraut und Kimchi, aber auch bei Fleisch und Wurst (Salami), Bier, Whisky, Kaffee oder Tee.

Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Glutamate



Was hat Umami mit Glutamat zu tun?

Im Jahr 1866 gelang es dem deutschen Chemiker Heinrich Ritthausen erstmals, Glutaminsäure aus Weizengluten abzuspalten. Der Begriff „Umami“ ist jedoch erst seit 1908 gebräuchlich, als der Japaner Kikunae Ikeda Mononatriumglutamat aus dem Seetang Kombu extrahierte und dabei eine Geschmacksqualität wahrnahm, die nicht durch die bekannten Geschmacksrichtungen Süß, Salzig, Sauer und Bitter beschrieben werden kann. „Umami“ ist das japanische Wort für „schmackhaft“, „herzhaft“ und „würzig“. Glutamat spielt neben Aspartat, Inosinat und Guanosinat eine wesentliche Rolle bei der Erzeugung dieses besonderen Geschmackserlebnisses. Während Mononatriumglutamat an sich komplett geschmacksneutral ist, aktiviert es im Zusammenspiel mit proteinhaltigen Lebensmitteln wie Fleisch und bestimmten Gemüsesorten die Umami-Geschmacksrezeptoren unserer Zunge, und es entsteht der umami-typische Wohlgeschmack. Ein Nachteil von Umami und Glutamat: Es regt den Appetit an und verführt uns dazu, mehr zu essen.

Im asiatischen Kulturkreis verwendet man gerne fermentierte Produkte wie Soja-, Fisch- und Austernsauce und Miso-Pasten, um Speisen den besonderen Umami-Touch zu verpassen. Die Geschmacksvielfalt von japanischem Sushi wäre ohne den Mononatriumglutamat-Gehalt von Lachs, Thunfisch, Garnelen und Nori-Blättern kaum denkbar.

»*Fleischer-Fachgeschäfte fahren am besten, wenn ihre Theke das bietet, was die Kunden haben wollen. Ob mit oder ohne Glutamat, entscheidet dabei nicht über den Verkaufserfolg.*«

Rolf Sommer, Entwicklungsleiter BECK Gewürze und Additive

für Glutaminsäure und deren Derivate wie Mononatriumglutamat festgelegt.

Welches Glutamat den Geschmack macht

Glutamat bezeichnet die Salze der natürlichen Aminosäure L-Glutaminsäure (E620), die in allen lebenden Organismen natürlich vorhanden sind. Sogar unser Körper bildet Glutamat selbst – es findet sich endogen im Gehirn ebenso wie in den Muskeln oder inneren Organen. Exogenes Glutamat nehmen wir über Nahrungsmittel auf – bei einer abwechslungsreichen Ernährung täglich etwa 20 Gramm Glutaminsäure als gebundenen Bestandteil natürlicher Proteine. Dabei enthalten pflanzliche Proteine bis zu 20 Prozent Glutaminsäure. Besonders reich an Glutaminsäure sind etwa Weizenprotein und Sojamehl. Auch mit tierischem Eiweiß – zum Beispiel in Eiern, Fleisch oder Milchprodukten – nehmen wir Glutaminsäure auf.

Geschmacksverstärkend wirkt die Glutaminsäure jedoch nur in freier Form, wenn sie durch bestimmte Enzyme aus den Proteinen herausgelöst wurde. Besonders hoch ist der Gehalt an freiem Glutamat etwa in Roquefort- und Parmesankäse, in getrockneten Shiitake-Pilzen, Tomaten oder in Nori-Meeresalgen, wie sie etwa bei der Sushi-Zubereitung Verwendung finden.

Die Abspaltung freier Glutaminsäure aus Proteinen lässt sich auch durch Garen und Fermentieren erreichen, wie es oft zur Haltbarmachung von Lebensmitteln gemacht wird. Das Aufbrechen der Zellstrukturen wird durch diese Prozesse begünstigt. So entsteht auch bei der Herstellung von Sauerkraut freie Glutaminsäure. Man macht sich diese Möglichkeit im industriellen Bereich zum Beispiel bei der Produktion von Fleisch- und Hefeextrakten, Fertiggerichten, Brühen und Fonds zunutze, aber auch bei Würzmitteln wie bekannten Speisewürzen, Sojasauce, Miso oder Fischsauce.

Verbreitete Glutamat-Skepsis – gibt es Alternativen?

Der legendäre Leserbrief des Dr. Kwok hat seine Wirkung nicht verfehlt: Auch mehr als 50 Jahre nach seiner Veröffentlichung halten sich hartnäckig Thesen über gesundheitliche Nebenwirkungen, die angeblich auf den Geschmacksverstärker Glutamat zurückzuführen sind. Auch wenn diese bis heute nicht wissenschaftlich untermauert worden sind, warnen viele Verbraucherschützer bis heute vor Glutamat. Zusätzlich werden Konsumenten durch einschlägige Medienberichte verunsichert. Aus diesem Grund änderte in den letzten Jahren so mancher Hersteller von Speisewürzen, Fertig- und Fix-Gerichten seine Rezepturen und ersetzte industriell hergestelltes Glutamat etwa durch Hefeextrakte und Speisewürze mit einem geringen Anteil an natürlicher Glutaminsäure, die nicht mit einer E-Nummer gekennzeichnet werden müssen. Chemisch besteht jedoch zwischen dem industriell aufbereiteten und dem natürlichen Glutamat kein Unterschied, so dass Hefeextrakt als Geschmacksverstärker nicht per se „gesünder“ ist.

Auch Lebensmittel-Handelsketten und Discounter bevorzugen Produkte, die weniger kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe aufweisen, um auch ernährungsbewusste Kunden besser ansprechen zu können. Vielfach versucht man, Glutamat oder Hefeextrakte durch Gewürze und Gewürzextrakte und auch Zuckerstoffe zu ersetzen. Besonders gut gelingt die Geschmacksabrundung mit Zutaten wie Sellerie, Zwiebel, Knoblauch oder Pastinake. Ein Umami-Wohlgeschmack lässt sich damit jedoch nicht erzielen.

Glutamat in der Wurst – eine Glaubensfrage?

Die Verbraucher-Kontroverse um Glutamat hat längst auch fleischverarbeitende Betriebe erreicht. Der Zusatz wird heute als Geschmacks-Booster in den unterschiedlichsten Wurst- und Schinken-Sorten eingesetzt.

Entwicklungsleiter Rolf Sommer und seine Kollegen im BECK Technikum experimentieren tagtäglich mit neuen Rezepturen für Fleischprodukte aller Art – mit und ohne Glutamat. „Man muss den Verbrauchern Alternativen bieten, um den Markt optimal bedienen zu können“, sagt Sommer. „Wir stellen aber immer wieder fest, dass sich der Umami-Effekt mit Glutamat-Ersatzstoffen nicht in allen Fleischprodukten gleich gut ‚nachbauen‘ lässt. Aus meiner Sicht spricht nichts gegen den Einsatz von Glutamat. Fleischverarbeitende Betriebe sollten anhand ihrer persönlichen Vorlieben und der Kundenwünsche entscheiden, ob sie den Zusatzstoff verwenden wollen oder nicht. Gesundheitliche Bedenken müssen dabei keine Rolle spielen.“





»*Glutamat macht auch einfache Lebensmittel leckerer und wird heute praktisch überall eingesetzt: in Würzmitteln ebenso wie in Knabberartikeln für den Fernsehabend oder Fertigprodukten und Tütensuppen ...*«

Rolf Sommer, Entwicklungsleiter BECK Gewürze und Additive

Mein Beck

Beck lebt vom Teamgeist! Wir beglückwünschen langjährige Mitarbeiter und heißen neue Kollegen herzlich willkommen!



Wir gratulieren: 20 Jahre bei Beck

Der Musikalische

Für manche Menschen kann BECK ganz unerwartet ins Leben treten – so auch bei Jürgen Gebhardt, der eigentlich den Beruf des Konstruktionsmechanikers gelernt hat und dann über die Empfehlung eines Kollegen im Gesangsverein seinen Weg zu BECK gefunden hat. Seit seinem Einstieg bei BECK war Jürgen in verschiedenen Bereichen tätig und unterstützt heute die Produktion sowie den Warenein- und -ausgang. Jürgen hat das Wachstum des Unternehmens hautnah miterlebt – und freut sich, dass der besondere Teamgeist bis heute erhalten geblieben ist. Er liebt die Abwechslung in seinem Job und freut sich jedes Mal wie ein Schnitzel auf die Sommer- und Grillfeste mit den Kolleginnen und Kollegen. Besonders lobt Jürgen, dass BECK auch fest hinter ihm stand, als er wegen einer Long-COVID-Erkrankung zeitweise kürzertreten musste.

Jürgen Gebhard

- Ausbildung zum Konstruktionsmechaniker
- Bei BECK u. a. in der Produktion tätig

Der Zollfachmann

Klaus Sehrig kann sich noch gut an die Anfänge der Firma BECK erinnern, als er sich in enger Zusammenarbeit mit Geschäftsführerin Manuela Beck um Verwaltungsaufgaben, Einkauf, Versand und Spedition gekümmert hat. Auch bei Klaus kam der erste Kontakt zu BECK über gemeinsame Freunde zustande – sein Spezialgebiet ist heute die Zollabwicklung und der Warenexport in Drittländer: „Die Zollbestimmungen sind ein sehr anspruchsvoller Bereich, aber ich bin immer auf dem Laufenden, weil ich einen guten, direkten Draht zur Nürnberger Behörde habe." Über seine Kolleginnen und Kollegen kann Klaus nur Gutes berichten: „Ich hab durch die Bank mit allen ein prima Verhältnis, das passt einfach."

Klaus Sehrig

- Ausbildung zum Großhandelskaufmann
- Bei BECK vielfältige Tätigkeiten in der Verwaltung



Wir gratulieren: 20 Jahre bei Beck



Wir gratulieren: 20 Jahre bei Beck

Der Unermüdliche

Im Gespräch wird Georg Strobel richtig euphorisch: „Ich kann's gar nicht glauben, dass es jetzt schon 20 Jahre bei BECK sind. Die Zeit ist wie im Flug vergangen, und ich hab noch keinen Tag bereut!" Ursprünglich war Georg im elterlichen Obstgroßhandel beschäftigt, stieß dann auf ein Stelleninserat von BECK und tauschte daraufhin Äpfel und Birnen gegen Gewürze ein. Heute arbeitet er in der Warenannahme und -kontrolle und stellt die Materialien für die Produktion bereit. Doch sein Tätigkeitsbereich ist noch weitaus vielfältiger: Georg hat auch schon selbst Mischungen zusammengestellt oder sich um die Auslieferung der Waren gekümmert. „Es ist genau diese Abwechslung, die mir Spaß macht. Zudem haben die Chefs immer ein offenes Ohr. Der faire Umgang miteinander ist ganz typisch für BECK, und daran hat sich in den 20 Jahren meiner Firmenzugehörigkeit nichts geändert."

Georg Strobel

- Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann
- Bei BECK tätig in Warenannahme und -kontrolle

Der Kreative

Ralph Bauer kam vor zehn Jahren über eine Internet-Stellenanzeige zu BECK, hatte aber mit der Firma bereits vorher bei Messebesuchen Kontakte geknüpft. Bis heute ist er glücklich, die Entscheidung für BECK getroffen zu haben. Denn als Teil des Produktentwicklungsteams und Leiter des hauseigenen Technikums kann er seine Begeisterung für Salami und Rohschinken voll ausleben. Was Ralph Bauer an BECK besonders schätzt: die typisch fränkische Unternehmenskultur mit kurzen Entscheidungswegen und viel persönlicher Freiheit. Von Norwegen bis Afrika betreut Ralph Bauer Kunden und ist oft gemeinsam mit Manfred Beck in der Welt unterwegs. Und privat? Ralph hat im Betrieb seine große Liebe gefunden und geheiratet. Der BECK-Nachwuchs ist bereits seit Juni 22 auf der Welt. „Tolle Sache, wie sich BECK in der Zeit weiterentwickelt hat. Ich bin stolz, meinen Teil zu diesem Wachstum beigetragen zu haben." Wir wünschen viel Glück und das Beste der Welt für die Familienzukunft!

Ralph Bauer

- Ausbildung zum Metzgermeister und Betriebswirt
- Bei BECK Leiter des Technikums und Fachberater



Wir gratulieren: 10 Jahre bei Beck



Bei Beck seit 11/2021

Die Aroma-Spezialistin

Sabine Mägdefrau ist als ausgebildete Ökotrophologin und Ernährungswissenschaftlerin aus dem fernen Düsseldorf zu BECK gestoßen und verstärkt neuerdings das Team im Bereich Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung. Vor ihrem Umzug nach Franken war sie in der Aroma- und Backwaren-Branche tätig. Im idyllischen Schnaittach ist sie schnell heimisch geworden und wurde von den Kolleginnen und Kollegen bei BECK sehr herzlich aufgenommen. Sie kümmert sich am liebsten um Herausforderungen wie die Prozessoptimierung oder Zertifizierungsvorbereitungen. An BECK schätzt sie besonders den einzigartigen Teamgeist und den umfassenden Einblick in die verschiedenen Unternehmensbereiche.

Sabine Mägdefrau

- Studium (M. Sc.) zur Ökotrophologin und Ernährungswissenschaftlerin
- Tätigkeiten in der Aromen- und Bäckerei-Branche
- Bei BECK ist sie als Qualitätsmanagementbeauftragte für Aufgaben in Qualitätsmanagement und -sicherung zuständig

Der Ausgezeichnete

Auch für Felix Huber begann die Karriere bei der Firma BECK mit einer Stellenanzeige: Er bewarb sich, absolvierte erstmal einen Ferienjob und fand Gefallen an dem Teamgeist, der den Arbeitsalltag prägt. Im Folgenden arbeitete Felix vier Jahre lang bei BECK in verschiedenen Funktionen von der Produktion bis zum Warenausgang. In dieser Zeit schloss Felix auch seine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik ab und freut sich, wie engagiert ihn sein Arbeitgeber bei der Projektarbeit unterstützt hat. Aber Felix hat's halt auch richtig drauf: Für sein herausragendes Zeugnis als Fachkraft für Lebensmitteltechnik wurde er sogar mit dem Staatspreis ausgezeichnet.

Felix Huber

- Ausbildung zur Fachkraft Lebensmitteltechnik abgeschossen
- Bei BECK derzeit in den Bereichen Produktion und Warenausgang beschäftigt



Abschluss Ausbildung 2022



Der Harmoniebedürftige

„Ich habe mich sofort gut aufgenommen gefühlt. Die mögen mich!", sagt Finn Bayer, Azubi bei BECK, der gerade seine Ausbildung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik absolviert. Finn arbeitet derzeit in der Produktion und mischt Rezepturen zusammen. Die Empfehlung, es mal bei BECK als Ausbildungsbetrieb zu versuchen, bekam Finn von seinem Opa, der das Unternehmen schon länger kennt. Nach einer Probearbeit im Labor war für Finn klar, dass BECK der richtige Betrieb für ihn ist – und ist besonders begeistert von dem Zusammenhalt und der Hilfsbereitschaft unter den Kolleginnen und Kollegen.

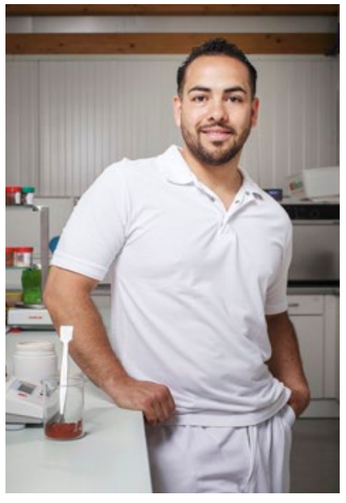
Azubi bei Beck seit 9/2022

Finn Bayer

- Ausbildung zur Fachkraft Lebensmitteltechnik
- Bei BECK derzeit in der Produktion beschäftigt

Der Kosmopolit

Juan Schwan ist schon viel in der Welt herumgekommen: Geboren in Ecuador, hat er zuletzt im spanischen Barcelona gelebt, bevor er zu BECK ins fränkische Schnaittach kam. Ausschlaggebend war dafür zum einen seine deutsche Frau und zum anderen ein Freund, der ihm die Firma BECK empfahl. Juan hat bereits zwei Jahre bei BECK gearbeitet und absolviert jetzt seine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik. BECK kennt er bereits aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln und ist mit den Abläufen im Labor, in der Produktion und im Lager vertraut. Sein Ziel ist, jetzt erstmal seinen Meister zu machen – und dann vielleicht weiter bei BECK zu bleiben.



Azubi bei Beck seit 9/2022

Juan Francisco Schwan

- Ausbildung zur Fachkraft Lebensmitteltechnik
- Bei BECK derzeit in der Produktion beschäftigt

Die Qualitätsbewusste

Anna Scharrer ist ein Mensch von ganz besonderer Herzlichkeit. Obwohl sie in ihrem täglichen Leben als alleinerziehende Mutter eines 10-jährigen Sohnes besonders viele Aufgaben zu stemmen hat, strahlt sie immer gute Laune und Zuversicht aus. Bei BECK hat sie sich auf eine Stellenanzeige beworben, die gerade zur rechten Zeit kam. Und als Quereinsteigerin gelang es ihr ganz schnell, sich in ihre anspruchsvollen Tätigkeiten einzuarbeiten: Qualitätssicherung mit Dokumentation und Wareneingangskontrolle, Verpackung ... alles kein Problem! Ebenfalls kein Problem bei BECK: Beruf und Familie miteinander unter einen Hut zu bekommen. „Während der Corona-Pandemie waren KITAs und Schulen oft geschlossen. Da durfte ich meine Arbeitszeiten danach ausrichten und sogar meinen Sohn manchmal mit in die Firma bringen", erzählt Anna und hat nur nette Worte für das Arbeitsklima mit Geschäftsleitung und Kollegen.

Anna Scharrer

- Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin
- Bei BECK tätig im Bereich Qualitätssicherung



Wir gratulieren: 10 Jahre bei Beck







Taste Alert! SPICE INVADERS Incoming!

Raumschiff BECK. Unendliche Gewürz-Galaxien. Wir schreiben das Jahr 2023. Dies sind die Abenteuer der SPICE INVADERS. Ihre Mission: die Profi- und Hobby-Küchen dieser Welt durch Geschmacks-Explosionen in friedliche Oasen des Genusses zu verwandeln ...

Eine besondere Stärke des Familien-„Raumschiffs" BECK war schon immer, besonders schnell die passenden Antworten für neue Markttrends zu finden. Das funktioniert nur mit einem Warp-Antrieb aus Kreativität, besten Zutaten und ... Energie! Und so starten Meike und Max Beck, die künftig die Geschicke des Unternehmens leiten werden, schon jetzt auf ihrer Reise durch neue Geschmacks-Galaxien!

Die Lust am Kochen und an der Zubereitung hochwertiger Lebensmittel erlebt derzeit eine echte Renaissance: Die Menschen ernähren sich bewusster, wollen mit fix und fertigen Produkten schnell perfekte Geschmackserlebnisse auf den Tisch bringen, aber auch unter Kontrolle haben, „was drin ist". Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach erstklassigen Mischungen, die in der Gastronomie und im Imbiss-Betrieb Arbeit sparen helfen. Und da sind die SPICE INVADERS ganz schnell mit cleveren Lösungen zur Stelle. Sie schließen eine echte Marktlücke: mit feinsten, vielfältig

www.spiceinvaders.de



Rezeptideen für deine schnelle Küche

Die SPICE INVADERS mischen deine Küche richtig auf. Denn sie laden dich zu völlig neuen, interplanetarischen Genüssen ein. Warum nicht mal deiner Bolognese mit PLANET YAKITORI eine asiatische Note verleihen? Oder mit BBQ STREAM in wenigen Minuten eine leckere Currywurst-Variante kreieren? Über den QR-Code gelangst du direkt zu unseren Rezeptideen und kannst dir viele Anregungen holen!

einsetzbaren Würzkreationen von bodenständig regional und herzhaft bis mediterran oder asiatisch. Mit raffinierten Mixes, die sich ideal für die Crossover-Küche eignen. Gewürz-Genießer können bei ihrer Bestellung sogar festlegen, welche Zutaten sie ausschließen möchten – denn Komponenten wie Koriander, Chili oder eine ausgeprägte Schärfe sind eben nicht überall gleich beliebt.

Anders als bei den bislang bekannten BECK- Produkten, die sich vor allem an Großverbraucher aus Industrie und Handwerk richten, zielen Meike und Max mit ihrem SPICE-INVADERS-Sortiment auch auf Endkonsumenten aus dem Hobby-Bereich ab: Innovative Gewürzmischungen mit spacigen Namen wie FLOWER COSMOS oder PLANET YAKITORI, erhältlich in Kleinstmengen für die heimische Küche – in schick gestylten Verpackungen, die auch als Geschenkidee etwas hermachen und zu 100 Prozent aus biologisch abbaubarem Papier und Maisstärke gefertigt sind.

Ob BBQ, Braten, vegetarisches Curry, Ofengemüse, Sommersalat oder Fisch: Die SPICE INVADERS machen jedes Gericht zu einem galaktischen Geschmackserlebnis – weil die erlesenen Zutaten derart perfekt aufeinander abgestimmt sind, dass man an der Würzung nichts mehr ergänzen muss.

Die SPICE INVADERS sind erfolgreich gestartet – und werden sicher bald auch bei ihrer Landung auf deinem Heimatplaneten begeistert empfangen werden!



Max

Ja, mit Gewürzen eröffnen sich unendliche Weiten! Unsere Mission führt mich regelmäßig in entlegene Regionen der Welt. Und unterwegs probiere ich gern Exotisches, wie man es bei uns nur selten bekommt. Besonders begeistern mich die grenzenlose Vielfalt indischer Currys und die japanische Kunst, aus Gerichten den Umami-Geschmack herauszukitzeln. Deshalb setze ich beim Kochen auf unsere Gewürzmischungen PLANET YAKITORI und CURRY STAR. Das Tolle an den SPICE INVADERS: Du kannst damit nach Herzenslust rumexperimentieren. Probier doch mal eine leckere Pasta-Pfanne mit CURRY STAR, karamellisierten Karottenstreifen, angebratenen Frühlingszwiebeln und einem Hauch Limette! Kinderleicht, schnell gemacht und sagenhaft lecker!



Meike

Ich bin selbst leidenschaftliche Hobbyköchin und probiere gern Neues aus - auch ein Grund, warum ich schon immer meine eigenen Gewürzmischungen zusammengestellt habe. Ich mag es gerne bodenständig wie früher bei Oma - aber mit einem modernen Touch. Bei mir kommt alles auf den Tisch - von der leckeren Steakpfanne über Eintöpfe und Aufläufe bis zum saftigen Grillspieß mit bunter Salat-Bowl. Meine Favoriten bei den SPICE INVADERS: Ich liebe GRANNY'S SPACE mit seinen traditionellen Zutaten wie Pastinake, Liebstöckel, Majoran und Kümmel. Da kommen Erinnerungen an die fränkische Kindheit auf! Und Salat geht für mich gar nicht ohne den frischen Kräuterduft von APOLLO GREEN!



Warum du die SPICE INVADERS unbedingt in deine Küche holen solltest

All-in-One-Gewürzlösungen für Hobbyköche und Profis - ohne Schnickschnack und doch unvergleichlich vielfältig.

Erlesene, hochwertige Zutaten - ehrlich und unverfälscht.

Deine Chance, aus gewohnten Gerichten etwas völlig Neues zu zaubern Laufend neue Rezeptideen von Profi-Köchen.

Direkt in Bayern gewissenhaft in Handarbeit zusammengestellt und verschickt.

Die besten und reinsten Gewürze von Partnern aus aller Welt.

Umweltgewissen inklusive: nachhaltig verpackt in Kartonagen aus recycelbarem Papier und Maisstärke.



Bunte Vielfalt: Die Farben der SPICE INVADERS stehen für Geschmacksrichtungen: lila für traditionell, dunkelrot für asiatisch, orange für indisch, hellgrün für kräuterig-frisch, rot für rauchig und türkis für Fisch.

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 und Betriebsleitung	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

Sabine Mägdefrau	Qualitätsmanagement (QMB)	sabine.maegdefrau@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 16
Sandy Müller	Qualitätssicherung	sandy.mueller@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 39

Einkauf

Petra Ringel	Einkauf	petra.ringel@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 19
Stefanie Gulden	Einkauf	stefanie.gulden@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Thomas Meier	Einkauf	thomas.meier@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Katrin Zinn	Einkauf	katrin.zinn@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0

Verwaltung

Meike Franz	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
Sabine Kellermann	Beratung und Verkauf	sabine.kellermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 14
Elke Pilhofer	Beratung und Verkauf	elke.pilhofer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 297
Ulrike Brandl	Beratung und Verkauf	ulrike.brandl@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Beate Pfister	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	beate.pfister@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 26
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
Stefan Lauterbach	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	stefan.lauterbach@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 296
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
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 I Kirschenleite 11-13 I 91220 Schnaittach
info@beck-gewuerze.de I www.beck-gewuerze.de

@meatsnspices