Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Tränenlos glücklich
Neue Zwiebelprodukte

Neuregelung!
Nitrat & Nitrit

Beck
Gewürze und Additive



Becks Lieblinge

Neue Serie: Das BECK-Team zeigt seine Lieblingsprodukte und Geheimrezepte!



WILLKOMMEN

Liebe Leserin, lieber Leser,

auch im Jahr 2024 ist unsere Branche wieder kräftig durchgeschüttelt worden. Wir stellen aber immer wieder fest: Die Verbraucherinnen und Verbraucher wissen zu schätzen, wenn man auf neue, eigene Akzente und gute Handwerkskunst setzt. In diesem Jahr haben wir uns, neben vielen weiteren wichtigen Projekten, auch wieder auf die BBQ-Saison fokussiert und mit unwiderstehlichen Marinaden die kulinarische Palette am Grill erfolgreich erweitert. Trotz des aktuellen Wandels und der Neuerungen verlieren wir traditionelle Produkte nicht aus den Augen – unsere weit gereisten BECKSPERTEN kennen alle regionalen Vorlieben und bringen von ihren internationalen Kunden immer wieder neue Ideen und Anregungen mit nach Schnaittach.

Wir denken voraus und bleiben trotzdem bodenständig. Auf der SÜFFA, der Leitmesse der fleischverarbeitenden Branche in Stuttgart, haben wir für unseren Ansatz viel positive Rückmeldung bekommen – und möchten uns bei den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern an unserem Stand nochmals herzlich für ihre Begeisterung und ihr Interesse bedanken.

Wichtig ist, sich niemals entmutigen zu lassen. Und deshalb werden wir bei BECK 2025 buchstäblich noch eins draufsetzen. Wir wollen unseren Ideen noch mehr Raum geben. Und das gelingt uns mit einer Erweiterung unseres Standorts, mit der wir die Wünsche unserer Kunden noch besser bedienen können.

Eines treibt uns bei BECK auch in schwierigen Zeiten immer an: unsere Zuversicht. Unser starker Wille, am Ball zu bleiben. Aber wir waren noch nie „Einzelkämpfer", sondern immer Teamplayer. Nachhaltiger Erfolg gelingt nur gemeinsam. Und deshalb setzen wir im Betrieb und mit all unseren Partnern draußen in der Welt immer auf gute, faire Zusammenarbeit auf Augenhöhe.

Auch für 2025 haben wir uns schon jetzt viel vorgenommen – gemeinsam mit euch. Lasst euch überraschen! Viel Spaß beim Lesen und einen fröhlichen Jahreswechsel wünscht euch

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

Inhalt



4
TRÄNENLOS GLÜCKLICH
Neue Zwiebelprodukte braucht die Welt!

NITRIT UND NITRAT
Die neue EU-Verordnung und ihre Folgen
8



28
BECK FOODCOVER UND TAUCHMASSEN
Ummantelungen für Wurst, Fleisch und Käse

14
MEHR RAUM FÜR IDEEN
BECK baut an

NEUE SERIE: BECKS LIEBLINGE
Auf welche Produkte schwören BECK-Leute?
ab **18**





32
MEIN BECK
Unser Team ist unser ganzer Stolz.
Lern die Menschen hinter BECK kennen!

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

@meatsnspices

Neue Zwiebelprodukte

Tränenlos glücklich!



Die Zwiebel gehört in Deutschland zu den beliebtesten Lebensmitteln: Insgesamt wurden von dem schmackhaften Lauchgewächs im Jahr 2022/23 etwa 729.000 Tonnen verzehrt, das sind pro Kopf etwa 8,6 kg jährlich.[1] Es gibt nicht nur viele unterschiedliche Zwiebelsorten, sondern auch unzählige Möglichkeiten, diese zu verarbeiten. Auch in der Metzgertheke gehören bei den Kunden Produkte mit Zwiebeln zu den absoluten Rennern – zum Beispiel die Zwiebelleberwurst, die den Gaumen durch kleine gedünstete Zwiebelwürfel immer wieder zum Jubeln bringt. Oder eine deftige Zwiebelmettwurst, die jede Brotzeit mit ihrem Schmelz und ihrer besonderen Würzigkeit zu einem geschmacklichen Highlight macht.

Geschmacksverstärker par excellence

Zwiebeln werden viele gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Sie eignen sich mit ihrem Glutaminsäure-Gehalt jedoch vor allem als natürlicher Geschmacksverstärker, der jedem Nahrungsmittel noch mal einen zusätzlichen Gaumen-Kick verleiht. So kann man sich durch behutsames Einkochen oder Bräunen die Glutaminsäure zunutze machen, um den begehrten Umami-Geschmack zu erzeugen. Umami ist schwer zu beschreiben. Es ist das gewisse Etwas, das besonders exquisite Speisen ausmacht – mit einer besonders herzhaften Würzigkeit.

Zwiebel geht (fast) immer!

Die BECK Produktentwickler haben immer ein Ziel: dich bei der Herstellung deiner Fleischwaren bestmöglich zu unterstützen. Deshalb gibt es von BECK jetzt Zwiebeln fix und fertig als Püree oder gewürfelt, wahlweise gedünstet, gebräunt oder karamellisiert. Du sparst dir das Schälen und Schneiden – und damit die Tränen – und kannst sofort mit der Verarbeitung loslegen.

OHNE KÜHLUNG HALTBAR!

Fix & Fertig Zwiebeln von BECK Gewürze und Additive

Deine Vorteile:

- Milder, aber herzhafter Geschmack
- Sehr ergiebig
- Sofort verarbeiten, kein Schälen und Schneiden
- Vielseitig einsetzbar
- Einfache Lagerung ohne Kühlung
- Mindesthaltbarkeit 12 Monate
- Mikrobiologisch steril
- Clean Label Standard für immer gleichbleibend hohe Qualität

[1] https://de.statista.com/statistik/daten/studie/290799/umfrage/pro-kopf-konsum-von-zwiebeln-in-deutschland/

Zwiebeln und Fleisch – eine vielseitige Kombi!

Zwiebeln sind nicht nur Gold für den Genuss, sondern auch gut fürs Geschäft. Denn mit den BECK Zwiebel-Produkten eröffnest du deinen Kunden völlig neue Geschmackswelten – und das ohne Extra-Aufwand!
Die BECK Produktentwickler haben für dich als Inspiration schon mal ein paar unwiderstehlich leckere Rezepturen entwickelt ...*

***) Mit den hier vorgestellten Rezepturen wollen wir dir Anregungen geben, wie du deine Produkte durch Zugabe von Zwiebeln weiter verfeinern kannst. Die ausführlichen Rezepturen mit allen Zutaten und weitere raffinierte Zwiebeltricks erhältst du von deinen BECKSPERTEN.**



Zwiebelfleischkäse

Rezeptur-Nr. 04.126-13

Fleischkäse erhält mit Zwiebeln eine besonders verführerische und überraschende Geschmacksnote. **BECK Backleberkäse Feinschmecker (Art.-Nr. 51.2739100)** und **BECK Liquid Bratenaroma oG (Art.-Nr. 67.1150000)** sorgen für den gewohnt deftigen Leberkäse-Geschmack. In den letzten Kutter-Runden mischst du dann einfach noch **BECK Zwiebelwürfel (Art. Nr. 70.9877561) gebräunt 4 mm** mit in die Masse.

Zwiebelzauber à la carte

Zwiebeln sind wahre Genuss-Booster und machen deine Fleischprodukte noch schmackhafter. BECK liefert dir alles, was du dazu brauchst. Fix & Fertig.

1

Zwiebelwürfel gedünstet 6 mm
Art.-Nr. 70.9877560
Zwiebel natur, sofort einsetzbar
Extrem ergiebig: 3 kg entsprechen
9 kg Roh- oder TK-Zwiebeln

2

Zwiebelwürfel gebräunt 4 mm
Art.-Nr. 70.9877561
Zwiebeln mit Olivenöl
Extrem ergiebig: 3 kg gebräunte Zwiebeln
entsprechen 15 kg Roh- oder TK-Zwiebeln

3

Zwiebelwürfel karamellisiert
Art.-Nr. 70.9877562
Zwiebeln, Rohrzucker, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Säureregulator E262

4

Zwiebel-Püree NATUR
Art.-Nr. 70.9877565
Zwiebeln pur als
Geschmacksverstärker

Weißwurst mit Zwiebel
Rezeptur-Nr. 05.111-11

Nicht nur zum Oktoberfest und auch nach dem 12-Uhr-Läuten: Der traditionellen Weißwurst gewinnst du mit Zwiebeln völlig neue, spannende Genussmomente ab. Das gelingt dir mit **BECK Weißwurst Münchner Art 1A oG (Art.-Nr. 51.2711000)** und einem Hauch **BeckWürz Zitrone weiß (Art.-Nr. 56.0154300)**. In den letzten Kutter-Runden fügst du einfach noch etwas **BECK Zwiebel Püree (Art.-Nr. 70.9877565)** und Petersilie hinzu.





Gekochte Zwiebelwurst
Rezeptur-Nr. 08.132-5

Diese Kochwurst-Spezialität stellst du aus vorgepökeltem, gewolftem und gekuttertem Schweinefleisch und Speck her. Die deftige Zwiebelnote erzielst du durch Zugabe von **BECK Zwiebelwürfel gedünstet 6 mm (Art. Nr. 70.9877560)** und **BECK Gekochte Zwiebelwurst /Zwiebelkochwurst (Art.-Nr. 50.1155000)**. Nach dem Brühen kann die Ware auf Wunsch in den kalten Rauch, bis sie eine appetitanregende goldgelbe Farbe annimmt.



Gutsleberwurst mit Zwiebel
Rezeptur-Nr. 08.201-11

Zwiebeln verleihen deiner deftigen Gutsleberwurst eine zusätzliche rustikale Note. Du bereitest die Wurstmasse einfach wie gewohnt zu und schmeckst sie durch die Zugabe des Gewürzes **BECK Zwiebelleberwurst (Art.-Nr. 50.1150000)** und eine Prise **BECK Zwiebelwürfel karamellisiert (Art. Nr. 70.9877562)** zusätzlich ab.

NITRAT UND NITRIT:
Neue EU-Verordnung erfordert Umdenken



Mit der EU-Verordnung Nr. 2023/2108 wurden die zulässigen Zugabehöchstmengen von Nitrit (E 249-250) und Nitrat (E 251-252) in Fleischprodukten, Fleisch- und Fischzubereitungen sowie Hart- und Schnittkäse geändert. Auf welche konkreten Neuregelungen müssen sich fleischverarbeitende Betriebe in der Produktion einstellen?

Die neue EU-Verordnung gilt bereits seit dem 9. Oktober 2023. Für die Anpassung der Höchstwerte bei der Zugabe von Nitrat und Nitrit wurde eine Übergangsfrist von zwei Jahren bis 9. Oktober 2025 festgelegt. Fleischprodukte, die noch nicht an die neuen Regelungen angepasst wurden, dürfen vor dem Stichtag noch in Verkehr gebracht oder weiterverkauft werden.

Sind Nitrat und Nitrit gesundheitsschädlich?

Nitrate und Nitrite werden bekanntlich zur Verbesserung der Haltbarkeit sowie zur geschmacklichen und optischen Optimierung von Fleischprodukten wie Schinken, Speck, Roh-, Koch- und Brühwürsten oder Kochpökelwaren eingesetzt. Nitrit soll ferner das Wachstum des Bakteriums Clostridium botulinum verhindern, das zu einer in seltenen Fällen tödlichen Lebensmittelvergiftung (Botulismus) führen kann.

Als gesundheitlich problematisch werden insbesondere die Nitrosamine angesehen, die u. a. bei gepökelten Fleischerzeugnissen durch Umwandlungsprozesse aus noch vorhandenem freien Nitrit entstehen können – zum Beispiel, wenn man diese Fleischwaren sehr stark erhitzt oder auf den Grill legt.

Dies hat die European Food Safety Authority (EFSA) veranlasst, eine neue Risikoanalyse für Mensch und Tier durchführen zu lassen. Dabei wurden auch die in der EFSA-Risikobewertung von 2017 festgelegten Höchstwerte für die tägliche Aufnahme von Nitrit-Ionen pro Kilogramm Körpergewicht neu infrage gestellt.

Die aktuelle, im März 2023 im Auftrag der Europäischen Kommission veröffentlichte Risikobewertung der EFSA[1] ergänzt die Ergebnisse von 2022 im International Journal of Epidemiology[2] und im npj Science of food[3] publizierten Studien: „Unsere Bewertung hat ergeben, dass die Exposition gegenüber Nitrosaminen in Lebensmitteln für alle Altersgruppen der EU-Bevölkerung Anlass zu gesundheitlichen Bedenken gibt", konstatierte Dr. Dieter Schrenk, Vorsitzender des CONTAM-Panels der EFSA. „Um ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten, haben wir ein Worst-Case-Szenario für unsere Risikobewertung entwickelt. Wir sind davon ausgegan-

Neue Berechnungsgrundlage für Zugabemengen

Die neue EU-Verordnung 2023/2108 gibt nicht nur verringerte Zugabehöchstmengen für Nitrat und Nitrit in Fleischprodukten und -zubereitungen vor, sondern führt auch neue Bezugsgrößen ein. Wurden die Höchstwerte bisher in Natriumnitrit $NaNO_2$ oder Natriumnitrat $NaNO_3$ angegeben, gelten jetzt als Bezugsgrößen das NO_2-Ion (Nitrit) bzw. das NO_3-Ion (Nitrat).

Hier ein Beispiel zur Veranschaulichung der Umrechnung:

Umrechnung Nitrit NaNO2 zu NO2-Ion = Faktor 0,67

Beispiel: 150 mg Natriumnitrit x 0,67 = 100,5 mg NO2-Ion

Umrechnung Nitrat NaNO3 zu NO3 -Ion = Faktor 0,73

Beispiel: 250 mg Natriumnitrat x 0,73 = 182,5 mg NO3-Ion



Ob Roh- oder Brühwurst: Nitritpökelsalz beeinflusst sowohl Geschmack als auch Farbe und Haltbarkeit von Fleischwaren.

BECK-BERECHNUNGSHILFE:
Schnell die neuen Zugabemengen für Nitrat und Nitrit herausfinden

Kategorie	„Höchstwerte alte VO“	„Höchstwerte neue VO“	„Nitritpökelsalz Zugabehöchstmenge alt“			„Nitritpökelsalz Zugabehöchstmenge neu“		
			„Pökelsalz 0,5 %ig“	„Pökelsalz 0,6 %ig“	„Pökelsalz 0,9 %ig“	„Pökelsalz 0,5 %ig“	„Pökelsalz 0,6 %ig“	„Pökelsalz 0,9 %ig“
Fleischzubereitungen	150 mg $NaNO_2$ / 100,5 NO_2	80 mg NO_2 (119 mg $NaNO_2$)	30 g	25 g	17 g	24 g	20 g	13 g
„Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse, z. B. Rohwurst, Rohwürstchen, auch Rohschinken (außer traditionelle Produkte)“	150 mg $NaNO_2$ / 100,5 NO_2	80 mg NO_2 (119 mg $NaNO_2$)	30 g	25 g	17 g	24 g	20 g	13 g
„Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse sterilisiert“	100 mg $NaNO_2$ / 64 NO_2	55 mg NO_2 (82 mg $NaNO_2$)	20 g	17 g	11 g	16 g	14 g	9 g
„Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse, z. B. Würstchen, Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelwaren“	150 mg $NaNO_2$ / 100,5 NO_2	80 mg NO_2 (119 mg $NaNO_2$)	30 g	25 g	17 g	24 g	20 g	13 g
„NEU: Mettwurst, Teewurst, streichfähige, weiche Rohwurst“		100 mg NO_2 (149 mg $NaNO_2$)				30 g	25 g	16 g
„Traditionell gepökelte Fleischwaren, Rohschinken“								

Studien weisen auf Krebsrisiko hin

Untersucht wurden im Auftrag der EFSA 32 verschiedene Nitrosamin-Verbindungen, von denen nur ein Teil in Lebensmitteln nachweisbar ist. Einige Nitrosamine verursachen bei Nagetieren Krebs in der Leber, im Magen-Darm-Trakt sowie in den Atemwegen. Epidemiologische Untersuchungen legen nahe, dass auch beim Menschen ein Zusammenhang zwischen der Aufnahme von Nitrosaminen und Krebserkrankungen besteht.

Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) reicht die aktuelle Datenlage jedoch noch nicht aus, um die Auswirkungen von Nitrosaminen auf die menschliche Gesundheit zuverlässig einschätzen zu können. Hierfür seien weitere epidemiologische Studien notwendig.

[1] EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain et al., Risk Assessment of N-nitrosamines in food, EFSA Journal 2023, Vol. 21, Issue 3

[2] Eloi Chazelas et al., Nitrites and nitrates from food additives and natural sources and cancer risk: results from the NutriNet-Santé cohort, International Journal of Epidemiology, Vol. 51, Issue 4, August 2022, S. 1106-1119

[3] William Crowe et al., Dietary inclusion of nitrite-containing frankfurter exacerbates colorectal cancer pathology and alters metabolism in APCmin mice, npj Science of food 6, Art.-Nr. 60 (2022), 28. Dezember 2022

[4] https://www.efsa.europa.eu/de/news/nitrosamines-food-raise-health-concern

[5] Bundesinstitut für Risikobewertung, Nitrosamine in Lebensmitteln: EFSA veröffentlicht neue Stellungnahme zu gesundheitlichen Risiken
Aktualisierte Mitteilung Nr. 016/2023 vom 11. April 2023

Alte Restwerte	„Neuer eingeführter Restwert“	„Zugabe-höchstmenge Nitrat alt“	„Zugabehöchst-menge Nitrat neu“
		„Bezogen auf Na-Nitrat NaNO3 und NO3-Ion“	
	45 mg NO_2-Ion		
	„45 mg NO_2-Ion 90 mg NO_3-Ion“	150 mg / 110 mg NO_3	90 mg NO_3 = 123 mg $NaNO_3$
	25 mg NO_2-Ion		
	45 mg NO_2-Ion		
	50 mg NO_2-Ion		

Alte Restwerte	Neue Restwerte
„50 mg $NaNO_2$ (=33,5 NO_2-Ion) 250 mg $NaNO_3$ (=182,5 NO_3-Ion)“	„30 mg NO_2-Ion 150 NO_3-Ion (=205 mg $NaNO_3$)“

„AUCH WENN VIELE FRAGEN ÜBER DIE GESUNDHEITLICHEN AUSWIRKUNGEN VON NITRAT UND NITRIT IN FLEISCHPRODUKTEN NOCH OFFEN SIND, WILL DIE EU MIT DER NEUEN VERORDNUNG DEN BESTMÖGLICHEN VERBRAUCHERSCHUTZ GEWÄHRLEISTEN.“



Auch bei der Herstellung von Rohschinken und Salami ist eine Reduzierung des Nitritanteils kein Problem.Durch die Zugabe von Koch- oder Meersalz erhalten die Produkte ihren gewohnten Geschmack.

WELCHE AUSWIRKUNGEN HAT DIE NEUE EU-VERORDNUNG?



BECKSPERTEN-INTERVIEW: ROLF SOMMER

ER IST GELERNTER METZGER MIT STUDIUM DER LEBENSMITTEL- UND FLEISCHTECHNOLOGIE. BEI BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE LEITET ER SEIT VIELEN JAHREN DIE PRODUKTENTWICKLUNG. ER IST BESTENS MIT ALLEN PROZESSEN DER FLEISCHVERARBEITUNG VERTRAUT UND KENNT DIE AKTUELLE GESETZESLAGE IM LEBENSMITTELRECHT.

Rolf, wie gravierend wird sich die neue EU-Verordnung zu Nitrat und Nitrit auf die Produktionsprozesse in fleischverarbeitenden Betrieben auswirken?
Rolf Sommer: *Im Wesentlichen geht es darum, die bisher verwendeten Rezepturen zu überarbeiten und an die neuen Höchstmengenvorgaben anzupassen. Dabei darf man nicht vergessen, die verschiedenen Pökelsalz-Qualitäten mit ihrer unterschiedlichen Nitrit-Konzentration zu berücksichtigen.*

Der Aufwand für die Metzger hält sich demnach in Grenzen?
Rolf Sommer: *Ja, die Neuregelung bietet keinen Grund, in Panik zu verfallen. Man kann die Reduzierung von Nitrat und Nitrit im Sinne der Verbraucher auch positiv sehen: Viele Menschen ernähren sich heute gesundheitsbewusster und sind durch die anhaltende Diskussion um die möglichen Gefahren von Nitrat und Nitrit verunsichert. Mit einer weiteren Verringerung der Zugabehöchstmengen fällt es manchen Kunden dann sicher wieder leichter, unbeschwert Wurst und Schinken zu genießen. Dazu muss man die Änderungen natürlich auch klar an die Verbraucher kommunizieren.*

Wie gestaltet sich die Umsetzung der neuen Verordnung in der Praxis?
Rolf Sommer: *Die Verordnung ist ja bereits seit dem 9. Oktober 2023 in Kraft – das heißt, jeder fleischverarbeitende Betrieb kann jetzt bereits mit der Umstellung seiner Rezepturen beginnen. Noch ist es erlaubt, Fleischprodukte herzustellen und in den Markt zu bringen, die nach den Vorgaben der alten Verordnung produziert wurden. Nach Ablauf der Übergangsfrist bis 9. Oktober 2025 gelten ausschließlich die neuen Bestimmungen. Wichtig ist zu beachten, dass sich die Zugabehöchstmengen teilweise zwischen den einzelnen Produktkategorien unterscheiden. (Vgl. Tabelle auf S. 8)*

Wird es ab Oktober 2025 zu verstärkten Betriebskontrollen kommen?
Rolf Sommer: *Damit ist vor allem in größeren Betrieben zu rechnen. Die Einhaltung der neuen Zugabemengen wird dabei über Rezeptureinsicht geprüft. Das bedeutet, alle Rezepturen müssen aktuell gehalten werden und die jeweiligen Zutaten mit den entsprechenden Mengenangaben enthalten. Zusätzlich wurden bei manchen Produktgruppen Höchstwerte von Nitrit- und Nitratrestwerten eingeführt, die in der alten VO noch nicht bestanden. Diese werden sicherlich in Zukunft auch geprüft werden.*

Wie reagiert BECK Gewürze und Additive auf die neue EU-Verordnung?
Rolf Sommer: *Wir erwarten keine großen Änderungen in unserem Portfolio. Lediglich bei unseren Mischprodukten, die Nitrat enthalten, müssen wir Rezepturen und Zugabehöchstmengen überprüfen und gegebenenfalls der neuen Verordnung anpassen. Wir sehen dem 9. Oktober 2025 gelassen entgegen.*

„FÜR FLEISCHVERARBEITENDE BETRIEBE UND IHRE KUNDEN ÄNDERT SICH DURCH DIE NEUE EU-VERORDNUNG NICHT VIEL.

Auch bei verringerter Zugabe von Nitritpökelsalz und Nitrat lässt sich ohne großen Aufwand bei Schinken, Wurst und Fleischzubereitungen die gewohnte Qualität in Sachen Geschmack und Optik erzielen."

gen, dass alle in Lebensmitteln gefundenen Nitrosamine das gleiche Potenzial haben, beim Menschen Krebs zu verursachen, wie das schädlichste Nitrosamin, obwohl dies unwahrscheinlich ist."[4]

Was bedeutet die neue Verordnung für Hersteller von Fleischerzeugnissen?

Zunächst die Entwarnung: Die neue EU-Verordnung 2023/2108 erfordert keine drastischen Umstellungen der Produktionsprozesse und auch keine außerplanmäßigen Investitionen für den Betrieb. Alles, was man zunächst tun muss, ist, die Zugaben von Nitritpökelsalz oder Nitrat Pi mal Daumen um etwa 20 Prozent zu reduzieren. Dazu passt man einfach die Rezepturen an die neuen Vorgaben an. Wir haben auf Seite 10 eine Tabelle für alle relevanten Produktkategorien zusammengestellt, die beim Berechnen der neuen Zugabemengen hilft.

Die Reduzierung des Anteils an Nitritpökelsalz und Nitrat ändert nichts an Faktoren wie der antioxidativen Wirkung, an der Haltbarkeit der Fleischwaren oder der Verhinderung eines Wachstums unerwünschter Bakterien. Der Schutz der Kunden vor Botulismus bleibt bei sachgemäßer Herstellung und Lagerung der Produkte und dem Einhalten der Mindesthaltbarkeitsdaten zuverlässig gewährleistet. Zusätzlich wird mit den reduzierten Zugabemengen von Nitrat und/oder Nitrit das potenzielle Krebsrisiko beim Genuss von Fleischwaren weiter gesenkt.

Wirkt sich die Neuregelung der Nitrat- und Nitritzugabe auf die Produktqualität aus?

Trotz der verringerten Menge von Nitritpökelsalz und Nitrat müssen die Kunden bei den Fleischerzeugnissen in Sachen Geschmack, Konsistenz und Optik keinerlei Qualitätseinbußen hinnehmen. Je nach Produkt wird der Salzgeschmack einfach durch Koch- oder Meersalz ausgeglichen. Die optimale Umrötung erzielt man durch die Zugabe von Ascorbinsäure oder Ascorbat, um das eingesetzte Nitrit so vollständig als möglich umzusetzen und den Restwert im Fertigprodukt zu minimieren. Bei Rohwürsten hilft der Einsatz von Starterkulturen. Bei nicht wärmebehandelten Fleischwaren wie Rohwurst oder Rohschinken ist auch die zusätzliche Zugabe von Natriumnitrat möglich.



Die neue EU-Verordnung erfordert nur geringe Änderungen der Rezepturen. Tabellen helfen bei der Berechnung der erlaubten Zugabemengen.

Hol dir Rat von deinen BECKSPERTEN!

Du hast Fragen zur neuen EU-Verordnung Nr. 2023/2108 und wie du die Bestimmungen am besten umsetzen kannst?

Deine BECKSPERTEN zeigen dir, wie du deine Rezepturen optimierst und das Beste aus den neuen Vorgaben für deine Produkte herausholst.

Einfach Beratungstermin vereinbaren unter: info@beck-gewuerze.de

Mehr Raum für Ideen ...



Das Team von BECK Gewürze und Additive hat einen guten Riecher für Geschmäcker und Trends im Lebensmittelsektor: Trotz eines schwierigeren Marktumfelds konnte der Betrieb seine Position in den letzten Jahren nicht nur halten, sondern sukzessive weiter ausbauen. Um auch morgen noch alle Kundenwünsche optimal bedienen zu können, wird das Unternehmen seinen Standort im kommenden Jahr nochmals deutlich vergrößern ...

BECK-GROUND NACHGEFRAGT

Wie entstand die Idee zur Erweiterung des Firmenstandorts?

BECK Gewürze und Additive ist eines jener Unternehmen, die aus einer Vision und der Leidenschaft für hochwertige Produkte entstanden sind: ein Familienbetrieb aus Überzeugung, der auch seine Mitarbeitenden als „Familie" sieht – und zeigt, dass man „auf dem Boden bleiben", aber trotzdem innovativ und kreativ sein kann.

Der Erfolg gibt Firmenchef Manfred Beck recht: Seit der Gründung im Jahr 1998 verzeichnet BECK Gewürze und Additive ein stetiges, gesundes Wachstum und hat sich schnell auf dem internationalen Markt als Premium-Anbieter etabliert. Mittlerweile ist die Belegschaft auf 100 Mitarbeitende angewachsen, und der moderne, technisch top ausgestattete Standort im fränkischen Schnaittach platzt aus allen Nähten. Bereits vor einiger Zeit wurden zusätzliche externe Lagerhallen angemietet, um Kundenbestellungen noch schneller und effizienter abwickeln zu können. Doch nicht nur die Lagerkapazität stößt bereits wieder an ihre Grenzen. Es mangelt auch an Platz für Bereiche wie die Produktion, Abfüllung und Verwaltung. Darüber hinaus will BECK seinen Kundinnen und Kunden, aber auch den eigenen Teams künftig noch mehr Komfort und Leistung bieten.

BECK baut vor – für neue Anforderungen des Marktes, der Kunden und des Teams

Deshalb steht jetzt bei den Becks schon die nächste große Erweiterung an: ein zweistöckiger Anbau mit einer Gesamtfläche von knapp 2.000 Quadratmetern, der sich an den Hauptstandort anschließt und direkt von den bestehenden Gebäuden aus begehbar ist. Die Planung und Ausführung des Bauprojekts legte BECK in die Hände der Gewerbebau-Spezialisten PRAVIDA BAU GmbH aus dem oberpfälzischen Pressath, die über besondere Expertise mit energieeffizienten Produktionshallen und Bürogebäuden verfügen. Die Fertigstellung und Inbetriebnahme der neuen Räumlichkeiten ist für den September 2025 geplant.

„BECK entwickelt sich laufend weiter. In Zukunft wollen wir mit neuen Produktreihen noch mehr unterschiedliche Zielgruppen ansprechen. Deshalb brauchen wir für Produktion, Verpackung und Lagerung noch mehr Platz."

Maximilian Beck

Das bietet die BECK Standort-Erweiterung 2025

Der Erweiterungsbau für BECK Gewürze und Additive an der Kirschenleite in Schnaittach erfüllt mehrere Funktionen: Er schafft mehr Raum für Verwaltung und Kundenbetreuung, erweitert die Lagerkapazitäten für eine effiziente Logistik und ermöglicht die Umsetzung völlig neuer Service-Angebote von der Schulung bis zum Kunden-Workshop …

Zweigeschossiger Anbau an Betriebsgebäude für Produktion, Lager und Verwaltung

Planung und Ausführung:
PRAVIDA BAU GmbH Pressath

Fertigstellung: voraussichtlich September 2025

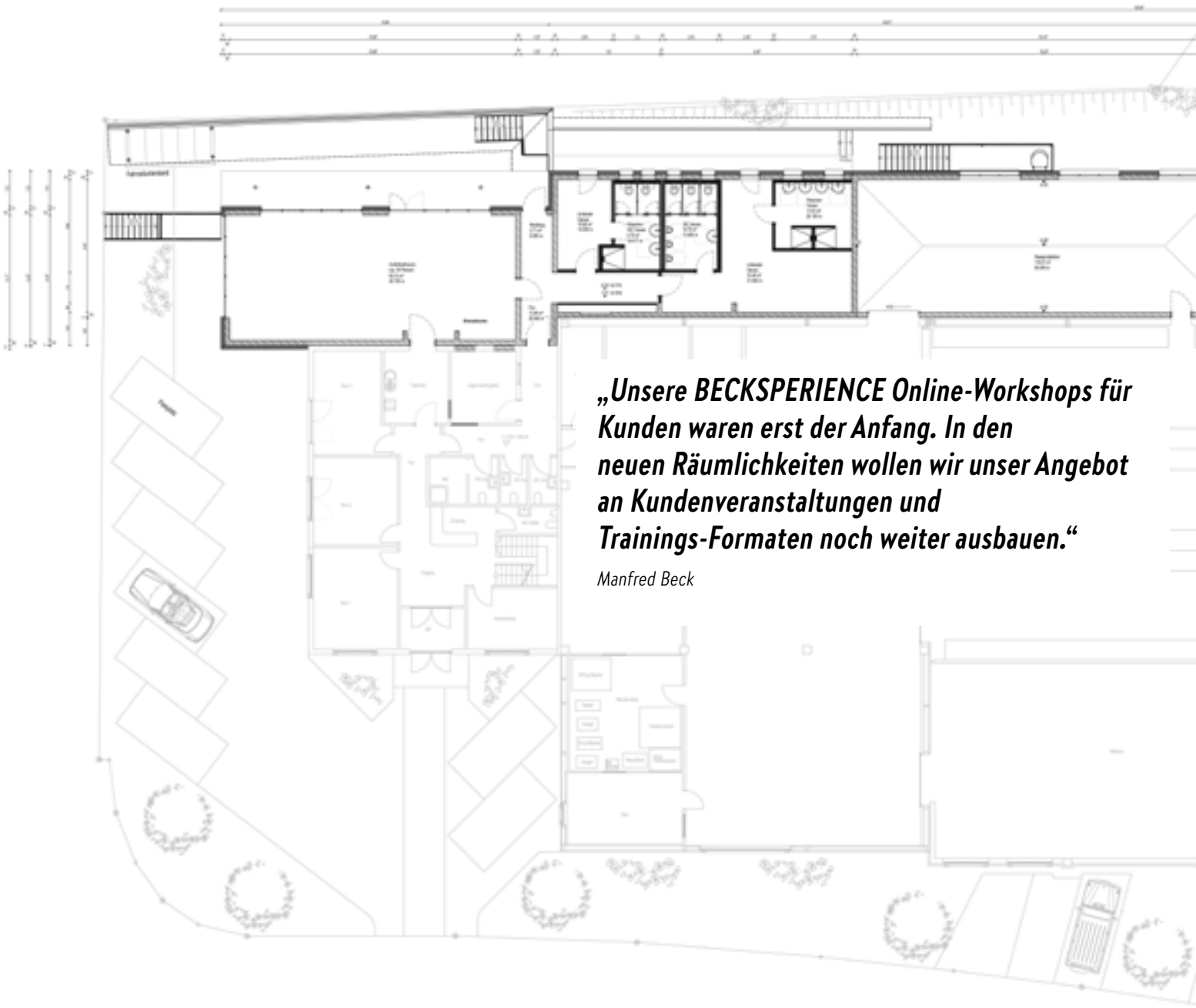
Gesamtfläche: ca. 2.000 m²

Manfred Beck, Geschäftsführer und Unternehmensgründer:
Als vergleichsweise kleines, familiengeführtes Unternehmen hat BECK Gewürze und Additive einen entscheidenden Vorteil: Wir können rasch auf neue Trends reagieren und haben ein agiles Team, das nicht nur an Bewährtem festhält, sondern Lust auf Innovationen hat. Und jetzt ist die Zeit, unsere Kapazitäten erneut zu vergrößern.

Die Lebensmittel-Landschaft ist in den letzten Jahren vielfältiger geworden. Neben liebgewonnenen traditionellen Produkten wie dem Aufschnitt, der Salami oder dem Kochschinken erwarten Kunden und Verbraucher heute mehr Abwechslung – zum Beispiel immer wieder neue Gaumen-Highlights zur Grillsaison oder auch vegetarische und vegane Alternativen zum Fleischangebot. Wir bedienen diese Sparten heute schon, zum Beispiel mit einer breiten Auswahl an einfach zu verarbeitenden Marinaden, wollen unsere Leistungen jedoch in naher Zukunft noch weiter ausbauen. Damit muss auch unsere Firmen-Infrastruktur wachsen.

Maximilian Beck, Mitglied der Gesschäftsführung, Fachberatung und Anwendungstechnik:
Stillstand gibt es bei BECK nicht. Wir bleiben den Markt-Trends immer auf der Spur, setzen aber auch unsere eigenen Schwerpunkte für die Zukunft. Dabei geht es nicht nur um innovative Produkte, sondern auch um erweiterte Dienstleistungen und komplett neue Angebote sowohl für die Lebensmittelindustrie als auch für kleine mittelständische Betriebe oder für Endverbraucher.

Meike Franz, Assistenz der Geschäftsleitung, Vertriebsinnendienst:
Wir sind mittlerweile an einem Punkt angelangt, an dem es buchstäblich „eng" wird – vom Lagerraum über die Produk-



„Unsere BECKSPERIENCE Online-Workshops für Kunden waren erst der Anfang. In den neuen Räumlichkeiten wollen wir unser Angebot an Kundenveranstaltungen und Trainings-Formaten noch weiter ausbauen."

Manfred Beck

tion bis zu den typischen Bürotätigkeiten in Verwaltung, Vertrieb und Marketing. Der Erweiterungsbau ist deshalb eine wichtige Investition nicht nur für unsere Kunden, sondern auch für die BECK-Belegschaft.

Was ist das Besondere am Konzept des Neubaus?

Manfred Beck: Das neue Gebäude erfüllt mit neuen Büros und Räumen für die Produktion und Lagerung viele Funktionen und wird nahtlos in den bisherigen Standort integriert sein – mit minimalen Laufwegen für optimale Logistik und Kommunikation.

Maximilian Beck: Mit dem Anbau realisieren wir eine durchdachte All-in-One-Lösung: Wir gewinnen mehr Platz für die Würzmittel- und Marinaden-Produktion, werden dort Starterkulturen lagern und Waren für den Versand vorbereiten. Und dann ist immer noch Raum für einen zusätzlichen Maschinenpark!

Manfred Beck: Was BECK schon immer ausgemacht hat, war der gute Draht zu unseren Kunden. Den konnten wir in den vergangenen Jahren durch unsere BECKSPERIENCE Streaming-Shows mit inspirierenden Tipps & Tricks zu Produkten und Verarbeitung noch weiter festigen. Diese Erfolgsstory wollen wir im neuen Anbau fortsetzen – mit spannenden Workshop-Formaten, Kundenveranstaltungen und Firmen-Events, an denen wir jetzt schon feilen.

Meike Franz: Auch für die BECK-Belegschaft bringt die Erweiterung zahlreiche Verbesserungen – zum Beispiel mit neuen Sozialräumen, großzügigen Umkleiden und Hygienebereich. Und ich bin sicher, wir werden dort künftig auch regelmäßig zünftig gemeinsam feiern.



„Mit dem Neubau können wir Kundenwünsche noch flexibler und schneller erfüllen, weil sich mit der Erweiterung alle Prozesse von der Entwicklung über die Fertigung und Lagerung bis hin zu Vertrieb und Versand nochmals optimieren lassen.“

Meike Franz



Der neue Anbau schließt sich direkt an den BECK-Hauptstandort an und gewährleistet damit kürzeste Laufwege.



Neue Serie: BECK's Lieblinge

BECK Jobbeschreibung: Genießen! Ein liebenswürdigeres Kompliment für ein Unternehmen kann es fast nicht geben:
Die meisten Mitarbeitenden in den Teams von BECK Gewürze und Additive verwenden unsere Produkte selbst. Zum Beispiel, wenn sie für ihre Liebsten kochen ...



Wer bei BECK Gewürze und Additive arbeitet, wird es irgendwann spüren: Bei uns dreht sich alles um guten Geschmack und Genuss – und fast alle im Team erliegen früher oder später der Begeisterung für die Gewürze dieser Welt. Die meisten fangen irgendwann an, selbst zuhause mit unseren Produkten zu experimentieren. Wir haben das nun so oft erlebt. Und jetzt zeigen wir einfach mal, welche BECK-Produkte unsere Mitarbeitenden selbst am liebsten benutzen, wenn sie leckere Gerichte für ihre Familien und Freunde zaubern.

Die einen kochen gerne traditionell, regional und bodenständig. Andere sind ganz verliebt in die mediterrane oder asiatische Küche. Oder sie stellen sich gerne an den Grill."

In unserer neuen Serie „BECK's Lieblinge" stellen wir dir Menschen aus unserem Betrieb vor – mit ihren Lieblingsgewürzen und -rezepturen!
„Wir tun das, weil es ein gutes Gefühl ist, wenn die Leute, die jeden Tag mit uns gemeinsam für den Erfolg von BECK Gewürze und Additive arbeiten, so leidenschaftlich hinter unseren Produkten stehen. Das zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind – noch bevor unsere Gewürze und Lebensmittelzusätze ihren Weg auf den weltweiten Markt finden.

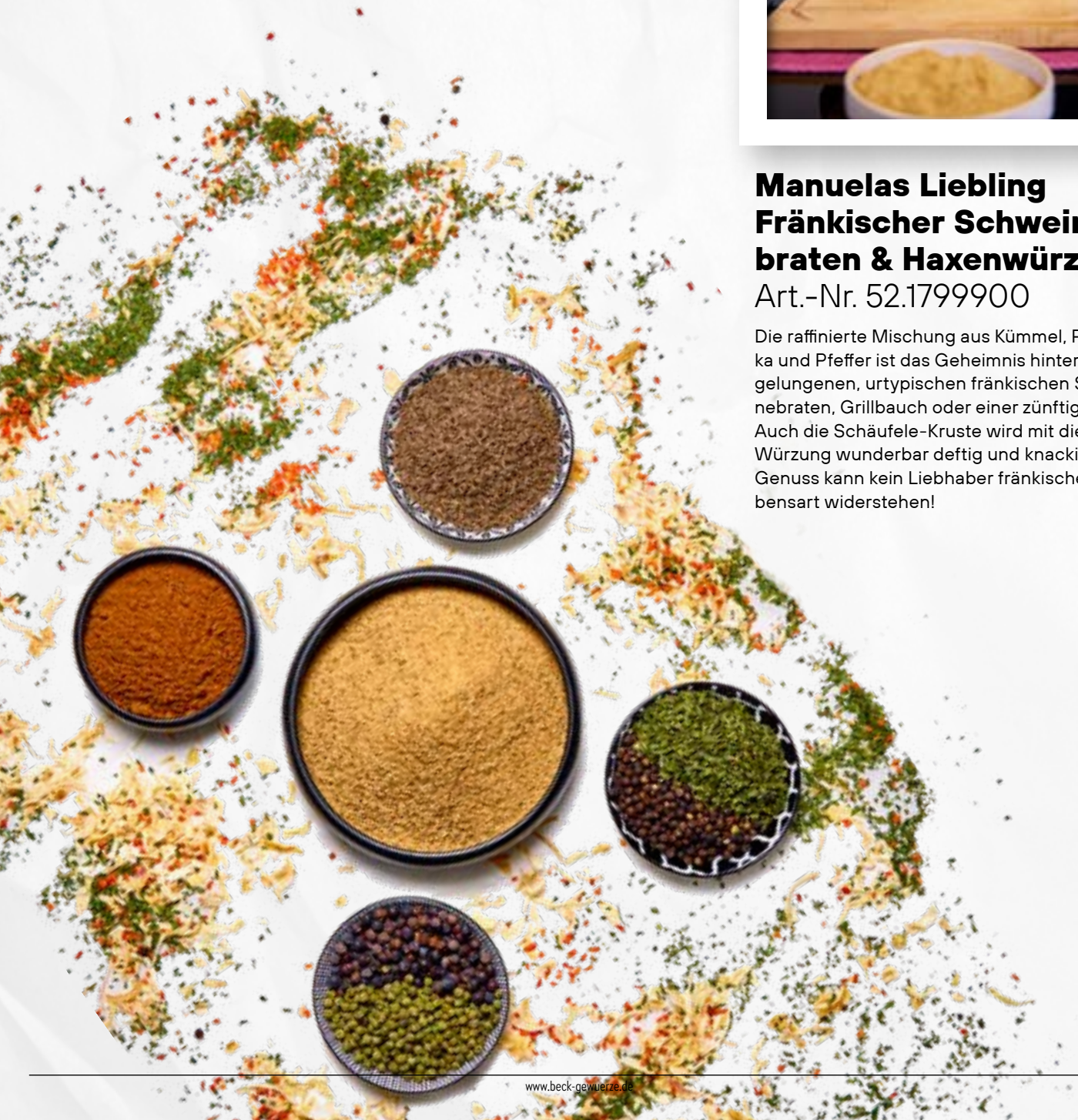
Manfred Beck

Manuela Beck ...

... ist das Herz und die Seele von BECK Gewürze und Additive. Sie hat das Unternehmen gemeinsam mit ihrem Ehemann Manfred Beck gegründet und leitet heute die Bereiche Verwaltung und Personalmanagement. Darüber hinaus übernimmt sie viele weitere Aufgaben, die tagtäglich in einem mittelständischen Familienbetrieb anfallen. Mit ihrem starken und liebenswürdigen Wesen prägt Manuela den Charakter der gesamten Firma wesentlich mit.

Manuela Beck liebt die einfache, traditionelle fränkische Kost und sieht die Küche als einen Ort des Rückzugs und der Entspannung: „Beim Kochen kann ich abschalten, hier lasse ich mich inspirieren und liebe es, neue Gerichte auszuprobieren." Kochen hat für Manuela auch immer ein bisschen was mit Kindheitserinnerungen zu tun: „Allein der Geruch von knusprigem Schäufele ist Balsam für die Seele."





Manuelas Liebling Fränkischer Schweinebraten & Haxenwürzer

Art.-Nr. 52.1799900

Die raffinierte Mischung aus Kümmel, Paprika und Pfeffer ist das Geheimnis hinter einem gelungenen, urtypischen fränkischen Schweinebraten, Grillbauch oder einer zünftigen Haxe. Auch die Schäufele-Kruste wird mit dieser Würzung wunderbar deftig und knackig. Dem Genuss kann kein Liebhaber fränkischer Lebensart widerstehen!

Falkos Liebling
BECK SoftFix Marinade Almgaudi
Art.-Nr. 46.9453000

Die neue Marinade ist erst seit 2024 im Sortiment und hat Falko vom ersten Moment an begeistert: „Schon der Name macht ‚Gaudi´ im Kopf, und danach spürt man sie auf der Zunge!" Mit ihrer g'schmackigen Mischung aus Käse, Bärlauch, Zwiebel, Tomate, Knoblauch und Liebstöckel bringt die „Almgaudi" einfach immer gute Laune auf den Teller – mit dem Schweinehals vom Grill genauso wie mit einer bunten Gemüsepfanne oder zum Grillspieß mit Kartoffeln und BBQ-Talern.

Entdecke mehr Marinaden zum Eintauchen



Nur bei uns: Farbenbasierte Gewürzsuche, passend zu Fleischart und Geschmacksrichtung für eine effiziente Produktion.



Falko Schmidt ...

... kümmert sich als BECKSPERTE in erster Linie um Kunden aus den ostdeutschen Regionen von Berlin über Sachsen, Sachsen-Anhalt bis Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. Falko ist noch nicht so lange bei uns, hat sich aber mit seiner herzlichen und humorvollen Art schon bestens ins BECK-Team integriert. Sein kleiner Schalk im Nacken lockert den Arbeitsalltag immer wieder auf und machte ihm den Einstieg bei uns leicht. „Gaudi" ist seine Welt – und das zeigt sich auch bei seinem Lieblingsprodukt ...

Maximilians Liebling
BeckWürz Mediterrane Art
Art.-Nr. 54.0607100

„Die mediterranen Köche verstehen es, Fermentation, Gewürze und Herstellung optimal miteinander zu verbinden. Deshalb geht mir schon das Herz auf, wenn ich einen Beutel BeckWürz Mediterrane Art öffne – da hat man schon das volle Italien-Gefühl in der Nase!" Die Würzmischung erhält durch die Fermentation eine leicht süßliche Note, die durch Pfeffer markant abgerundet wird. Maximilian liebt das Produkt auch, weil es sich so universell einsetzen lässt. Mit BeckWürz Mediterrane Art erhalten Salami, Rohschinken, aber auch Mettwurst oder Grillwürstchen einen unwiderstehlichen Hauch Bella Italia.





Maximilian Beck ...

... gehört zur Gründer-Familie und ist Mitglied der Geschäftsleitung von BECK Gewürze und Additive. Als BECKSPERTE kommt er in der ganzen Welt herum, um Kunden kompetent zu beraten und mit den besten Produkten für ihren Bedarf zu versorgen. Der ausgebildete Fleischtechniker, Betriebswirt, Metzgermeister und Fleischsommelier kennt sich bestens mit der Verarbeitung von Lebensmitteln aus und schwört deshalb auf die ehrliche und gesunde mediterrane Küche.

Maria Streng-Keller ...

... ist eines der freundlichen Gesichter, das Besucherinnen und Besucher am BECK-Standort in Schnaittach zuerst zu sehen bekommen. Sie begrüßt Neuankömmlinge am Empfang und ist bei Fragen aller Art immer gerne behilflich. Darüber hinaus übernimmt sie viele Aufgaben in der Verwaltung und Auftragsbearbeitung. Maria ist leidenschaftliche Grillerin. Aber mit Bratwurst und Steak ist für sie noch lange nicht Schluss. Maria liebt es besonders, wenn würziger, schmelziger Grillkäse warm und direkt vom Rost sanft auf der Zunge zergeht.







Marias Liebling
BECK BBQ-Taler mit Käse
Rezeptur-Nr. 13.501

BeckEmulsan BBQ-Taler
Art.-Nr. 45.3500000

Aufgrund ihrer Käse-Liebe hat Maria schon viele BBQ-Taler durchgetestet, doch sie kommt immer wieder auf die bewährte BECK-Rezeptur zurück. Damit lassen sich BBQ-Taler auch ganz easy zuhause selbst herstellen – alles, was man dazu braucht, ist BeckEmulsan BBQ-Taler, Gouda, Sahne und Eiswasser. Leckerer und fluffiger geht nicht! Je nach Lust und Laune kann man zudem mit unterschiedlichen Würzungen experimentieren. Auch hier hat BECK leckere, einfach zu verarbeitende Lösungen in petto. Zum Beispiel mit einer kräftigen Kräuternote (BECK Dekor Gartenkräuter grün, Art.-Nr. 52.3386000) oder einem deftigen, grilligen Speck-Aroma (BECK Bacon-Würzer, Art.-Nr. 52.5156000)!

Beate Pfister ...

... wirft bei BECK Gewürze und Additive in der Verwaltung seit vielen Jahren unter anderem ein Auge darauf, dass im Rechnungswesen alles korrekt läuft. Sie bringt sich dabei mit vollem Einsatz und Elan ein, und auch der Humor kommt bei Beate nie zu kurz. Überhaupt das Auge: Wenn sich Beate in die Küche stellt, sollen ihre Gerichte nicht nur ein Fest für den Gaumen sein, sondern auch optisch etwas hermachen!





Beates Liebling Heimatkräuter – Blüten

Art.-Nr. 52.6129527

Für Beate sind die Heimatkräuter ein echter Allrounder in der Küche: Schupfnudeln lassen sich damit geschmacklich ebenso aufpeppen wie ein Wirsinggemüse. Auch mit Fleisch und Fisch machen die Heimatkräuter eine gute Figur. Die exquisite Dekor-Würzmischung besteht zu 90 Prozent aus heimischen Kräutern und Blüten – wie Petersilie, Ringelblume, Liebstöckel, Schnittlauch, Oregano und Hibiskusblüten. Damit gewinnt fast jedes Gericht noch einen besonderen Kick auf der Zunge – und dekorativ über den Teller gestreut, sorgen die Heimatkräuter schon beim Servieren für ordentlich Lust auf den Genuss!

Ottmar Dorsch ...

... gehört zu den „Urgesteinen" von BECK Gewürze und Additive. Als BECKSPERTE ist er deutschlandweit unterwegs, um Kunden bei der Herstellung ihrer Produkte zu begleiten und zu beraten. Mit seiner ruhigen und zuvorkommenden Art gelingt es Ottmar schnell, Vertrauen zu gewinnen. Am meisten freut er sich, wenn er Kunden mit seinen Tipps glücklich machen kann und damit die Bindung stärkt: „Einer meiner Kunden war so begeistert von unserem Produkt, dass er gleich einen Flyer mit How-to-Anleitung und den Herstellungsschritten entwickelt hat. Das hat mich sehr stolz gemacht. Da weiß man, für was man täglich arbeitet und sein Wissen weitergibt."



Ottmars Liebling
Tiroler Speck

Rezeptur-Nr. 02.301-3-1

BECK Rohwusal Pökel Tiroler Speck

Art.-Nr. 25.1785000

Ottmar schwärmt für Fleischprodukte aus Südtirol. Besonders hat es ihm der Kareespeck aus kalt geräuchertem Schweinelachs mit Speck angetan – wenn man allein schon beim Duft das Alpenpanorama mit all den idyllischen Almhütten vor Augen hat! Mit BECK Rohwusal Pökel Tiroler Speck lassen sich alpenländische Speck- und Rohschinken-Spezialitäten herstellen, die dem „Original" sehr nahekommen – sehr zart und mit der perfekten Optik wie direkt vom Bauernhof. Für den unvergleichlichen Geschmack sorgt eine wunderbar ausbalancierte Mischung aus Pfeffer, Wacholder, Koriander, Piment und Rosmarin, die sich ebenfalls eng am Südtiroler Vorbild orientiert.



Timos Liebling

Metzgerschinken Optimal

Rezeptur-Nr. 01.49931

BECK SchinkenQuick Liquid Optimal P

Art.-Nr. 20.2661300

„Bei unserem flüssigen Kochpökelpräparat BECK SchinkenQuick Liquid Optimal P haben wir einfach alles richtig gemacht. Es ist meines Erachtens das beste flüssige Spritzmittel für einen hervorragenden Metzgerschinken. Funktioniert zuverlässig und liefert immer eine traumhafte Struktur, einen wunderbaren Biss und eine optimale Farbhaltung. Und der Geschmack! Sagenhaft! Und das sag ich, der seine Leidenschaft für saftigen Kochschinken schon in der frühesten Kindheit ‚injektiert´ bekommen hat!“

Timo Franz ...

... gehört als Ehemann von Meike Franz ebenfalls zur Beck-Familie und steuert als Betriebsleiter viele interne Abläufe. Die frischen Ideen gehen Timo nie aus. Gemeinsam mit den Kollegen in der Produktentwicklung an tüftelt er laufend an neuen, spannenden Rezepturen. Eines seiner „Steckenpferde“ ist der perfekte Metzgerschinken – kein Wunder, denn Timo ist in einer Metzgerei aufgewachsen und weiß von Opa und Papa, was einen guten Schinken ausmacht. Versteht sich von selbst, dass Timo selbst auch das Metzgerhandwerk erlernt hat. Es geht halt nichts über ein leckeres Schinkenbrot ...





Frank Bierwirth ...

... gehört dem BECK-Team seit über einem Jahr an und kennt sich mit dem Grillbesteck genauso gut aus wie mit der Bratpfanne. Immer wieder überrascht er uns mit seinen kreativen Ideen, wie sich BECK-Produkte noch einsetzen lassen. Als BECKSPERTE betreut und berät er Kunden im Raum Norddeutschland, u. a. in Teilen Niedersachsens, Nordrhein-Westfalens und Hessens.

Franks Liebling
BECK WeinWürz Gewürzsalz

Art.-Nr. 52.3291000

BECK WeinWürz Gewürzsalz stellt für Frank das Nonplusultra eines Grillgewürzes dar, das mit seiner traditionellen Mischung aus Pfeffer, Zwiebel und Paprika nicht nur bei Steaks und Bratwürsten, sondern auch bei Fleisch- und Gemüsespießen unschlagbar ist. Und Frank zaubert damit noch weitere Köstlichkeiten – wie etwa eine deftige Grillbutter, einen leckeren Quark-Dip oder rustikalen Grillkäse, der das BBQ-Buffet perfekt ergänzt. „Dieses Gewürzsalz steht bei uns immer neben Pfeffer und Salz beim Essen auf dem Tisch!"



BECK FoodCover DRY und Tauchmassen: **Schicke und schmackhafte Ummantelungen für Kaufgelüste**

Auch in der Metzgertheke gilt: Zuerst zählt der verlockende Anblick. Dann der unwiderstehliche Geschmack. Und schließlich die gute Haltbarkeit. Die vielseitigen, einfach zu verarbeitenden Ummantelungen von BECK Gewürze und Additive verbinden perfekt verkaufsstarke Präsentation mit Gaumenkitzel und Funktionalität.

Wenn unsere BECKSPERTEN für dich neue Produkte entwickeln, wollen sie dir immer was Besonderes bieten, das dir mehr Umsatz beschert, deine Kunden zum Kauf anregt und für dich ohne großen Aufwand zu verarbeiten ist. Ob Wurst, Fleisch oder Käse(zubereitungen) – BECK FoodCover und Tauchmassen hüllen deine Produkte appetitlich ein, schützen sie vor Schimmel oder Austrocknen und können mit verschiedenen Würzungen sogar den Geschmack verfeinern!

Neu! BECK FoodCover DRY – die trockene Alternative zur Ummantelung deiner Fleischprodukte

BECK FoodCover DRY bestehen komplett aus lebensmittelechten, recycelbaren Materialien und machen dich in deiner Fleischproduktion noch flexibler! Die Ummantelungen sind als Hüllen und Abschnitte in verschiedenen Kalibern und Längen erhältlich – oder als Rollenware (Länge 20 m, Breite 0,42 m), die du nach deinem Bedarf ohne großen Materialverlust individuell zuschneiden kannst.

Wenn der Geschmack hält, was die Optik verspricht ...

BECK FoodCover DRY kleiden deine Kochpökelware sowie trockene, halbtrockene und reifende Produkte besonders attraktiv und schmackhaft ein. Denn BECK liefert dir ab Werk für Abschnitte, Därme und Rollen fix und fertig mehrere beliebte Gewürzvarianten.

Neben unserem Standard-Programm bieten wir dir auch Lösungen, die genau auf deinen individuellen Bedarf abgestimmt sind – in den passenden Größen und mit Würzungen deiner Wahl. **Sprich einfach mit unseren BECKSPERTEN! Sie unterstützen dich dabei, deine persönlichen Projekte zu verwirklichen.**



BECK FoodCover DRY – deine Vorteile auf einen Blick

Viele appetitanregende Gewürzvarianten – auch individuelle Würzungen möglich

Attraktive Optik als Hingucker in der Theke

Als Hüllen und Abschnitte in verschiedenen Kalibern und Längen sowie als individuell dimensionierbare Folie verfügbar

Vereinfachte Handhabung und geringer Materialbedarf

Lebensmittelechte, recycelbare Materialien

Sehr gute Barriere-Eigenschaften gegenüber Fett und Feuchtigkeit

Längere Mindesthaltbarkeit – in der ungeöffneten Originalverpackung bis zu 12 Monate bei Temperaturen zwischen 4 und 25 °C

Genussbeispiel 1: Hüllen & Abschnitte zum Reinlegen!

Salami mit dem gewissen Etwas:

Material:	20 kg S II, 3 mm gewolft, gekühlt 20 Kg R II, 3 mm gewolft, gefroren 38 kg S II, 3 mm gewolft, gefroren 22 kg S VIII Speck, gefroren
Zutaten:	28 g Nitritpökelsalz 12 g BECK Rohwusal Salami Optimal (Art.-Nr. 54.3360000) 0,2 g Colarmin C (Art.-Nr. 59.6100000) 0,25 g BECK MicroStart BE 25 mild (Art.-Nr. 70.9871185)
Verarbeitung:	Gefrorenes Magerfleisch mit den Zutaten (ohne NPS) im Kutter vorzerkleinern. Gefrorenen S VIII Speck hinzugeben und auf 2 mm zerkleinern. Gekühltes S II und NPS hinzugeben und auf gewünschte Endkörnung kuttern.Masse luftfrei in BECK FoodCover DRY Hüllen füllen. Därme trocken verarbeiten, nicht wässern. Würste in der Reifekammer reifen lassen.



Genussbeispiel 2: Völlig von der Rolle! Chicken Roll mit verschiedenen Gewürz-Ummantelungen:

Material:	Hähnchenbrust oder Putenbrust
Lake:	83 kg Wasser/Eis 11 kg Nitritpökelsalz 6 kg BECK Schinken Quick Liquid Gourmet oG (Art.-Nr. 20.2661210)
Injektion:	20 %
Verarbeitung:	Lake aufbereiten und Geflügelfleisch damit injektieren. Injektierte Ware über die Wolfschnecke quetschen und für 6 bis 8 Stunden in den Tumbler geben (10 min Arbeit - 20 min Pause - 10 UpM - volles Vak.). Formen mit zugeschnittener BECK FoodCover DRY Rollenware auslegen und luftfrei mit Ware befüllen. Fest verschließen und auf Druck bringen. Nach Bedarf weiterverarbeiten (Trocknen, Räuchern, Brühen).

BECK FoodCover DRY: Würzungen auf einen Blick

Rollenware (20 m x 0,42 m):	
FoodCover DRY Rolle N - Curry Art.-Nr. 45.7500019	
FoodCover DRY Rolle N - Paprika Art.-Nr. 45.7500020	
FoodCover DRY Rolle N - Hot Chili Art.-Nr. 45.7500021	
FoodCover DRY Rolle N - Green Herbs Art.-Nr. 45.7500022	
FoodCover DRY Rolle N - Roastbeef Art.-Nr. 45.7500023	
FoodCover DRY Rolle N - Black Pepper Art.-Nr. 45.7500024	

Hüllen & Abschnitte (Bund à 10 Stück): Kal. 75/500+150 mm	
FoodCover DRY Casing N Hot Chili Art.-Nr. 45.7500014	
FoodCover DRY Casing N Zwiebel Art.-Nr. 45.7500015	
FoodCover DRY Casing N Paprika Art.-Nr. 45.7500016	
FoodCover DRY Casing N Knoblauch Art.-Nr. 45.7500017	
FoodCover DRY Casing N Black Pepper Art.-Nr. 45.7500018	

An Gesundheit und Umwelt gedacht

BECK FoodCover DRY Casings, Rollen und Blätter bestehen aus Polypropylenvliesstoff (PP-Vlies). Das Vlies ist lebensmittelecht, hitzebeständig und zeichnet sich durch gute Barriere-Eigenschaften gegen Fett und Feuchtigkeit aus. Auch an die Umwelt gibt PP keine Schadstoffe ab.

Bist du schon Genusstaucher?

Wachs oder Gelatine? Tauchmassen von BECK Gewürze und Additive sorgen für den richtigen Glanz in der Theke! Sie machen Salami, Rot- und Streichwurst und sogar viele Käsesorten zu einem Fest fürs Auge! Aber sie leisten noch viel mehr: Ein kurzer Tauchgang, und deine Produkte sind länger vor Austrocknung, Aroma- und Gewichtsverlust geschützt.

BECK Gewürze und Additive versorgt dich mit den optimalen Tauchmassen für deine Anwendungen – mit appetitanregender Optik und einfach zu verarbeiten.



Salami, Rohwurst und Rohschinken – die vielseitige Pulverlösung

Die gelatinehaltige Tauchmasse BECK Salami Deko FIX kommt als Pulver zum Anrühren und bietet dir maximale Flexibilität. Dein Vorteil: **Das Produkt ist schon in kleinen Beuteln ab 1 kg erhältlich** und lässt sich genau nach Bedarf dosieren. Zudem hast du die Wahl zwischen Varianten mit Schweine- oder Rindergelatine. Die Verarbeitung ist denkbar einfach: Du löst 200 g Salami Deko FIX bei 85 °C in Wasser auf und lässt das Gemisch auf etwa 40 °C abkühlen, bevor du Wurst oder Schinken eintauchst. Anschließend kannst du dein Produkt in Dekor-Gewürzen wälzen oder damit bestreuen. Danach lässt du deine Kreationen trocknen und tauchst sie bei Bedarf noch einmal, um noch mehr Glamour fürs Auge zu bieten. Als Alternative für größere Mengen **BECK Überzugsmasse-Salami Dekor (Art.-Nr. 70.9870533).** Abpackung Eimer á 10 kg



BECK Salami Deko FIX (mit Schweinegelatine)

Art.-Nr. 53.5500000

Pulverförmige Überzugsmasse zum Anrühren für Rohwurst und Rohschinken

BECK Salami Deko FIX R (mit Rindergelatine)

Art.-Nr. 53.5900000

Pulverförmige Überzugsmasse zum Anrühren für Rohwurst und Rohschinken ohne Schweinefleisch





Rot- und Leberwurst im Wachskleid

Länger frisch, aromatisch und bestens vor Austrocknung geschützt: Für Produkte wie Rot- und streichzarte Leberwurst bieten wachsähnliche Umhüllungen die beste Lösung. Du tauchst einfach deine Würste kurz bei 120 bis 150 °C in die Überzugsmasse und lässt sie dann trocknen.

BECK Wachs-Wursttauchmasse für Rot- und Leberwurst

Art.-Nr. 70.9870531

Wachsartige Ummantelung zur Vermeidung von Austrocknung, Keimbildung und Aromaverlust

Gebinde: Karton à 25 kg

Käse als raffinierter Geschmacksakzent

So eine deftige Käse-Note kann jedes Fleisch- und Wurstprodukt noch einmal zusätzlich aufwerten – zum Beispiel mit einer essbaren Wursttauchmasse, die dem Fleisch nicht nur ein herrliches Käse-Aroma hinzufügt, sondern auch mit ihrer rustikalen Optik verkaufsfördernd wirkt. Die Verarbeitung erfordert keinen großen Aufwand: Du erwärmst die Überzugsmasse, rührst sie gleichmäßig auf, tauchst dein Fleischprodukt kurz ein und lässt es dann aushärten.



BECK Ummantelung Käse Fix & Fertig

Art.-Nr. 70.9870534

Fertige essbare Tauchmasse zum Erwärmen und Verarbeiten

Gebinde: Hobbock à 25 kg



Das schnelle Tauchbad für Salami, Rohwurst und Fleischprodukte

Du möchtest ein haltbares Produkt, das in der Theke richtig Appetit macht? Mit dieser essbaren Überzugsemulsion für Fleisch- und Wurstwaren kommst du schnell zum Ziel! Produkte einfach kurz eintauchen oder besprühen und dann vor dem Verpacken gut trocknen lassen. Die Tauchmasse ist völlig geschmacksneutral und beeinträchtigt den Genuss nicht. Dafür verhindert sie die Bildung des weißen „Ausschlags" durch das Austreten von Kreatin auf der Oberfläche und erhält so den appetitlichen Glanz auch bei längerer Lagerzeit.

BECKProtec PA

Art.-Nr. 70.9877347

Essbare Überzugsemulsion für Fleisch- und Wurstwaren

Gebinde: Kanister à 25 kg

Mein Beck

Vom Backen zu BECK

Vom kleinen Handwerksbetrieb über eine Großbäckerei bis zum Lehrbetrieb: Stefan Mossner hat viele Jahre seines Lebens in der Backstube gearbeitet, bis er sich bei BECK auf eine Stellenanzeige bewarb. Seitdem hat er zunächst Aufgaben in der Produktion übernommen und kümmert sich heute darum, dass in den Lagerhallen des Betriebs alles wie am Schnürchen läuft. Seine Haupttätigkeiten: Waren annehmen und mit dem Gabelstapler die Regalflächen effizient organisieren. Auch nach 20 Jahren fühlt er sich bei BECK noch rundum wohl – und das liegt auch am guten Arbeitsklima: „Hier ist halt jeder für einen da und alle unterstützen sich gegenseitig!"



Stefan Mossner

- Gelernter Bäcker
- Langjährige Tätigkeiten in verschiedenen Bäckereibetrieben
- Bei BECK: Lagerverwaltung und -organisation

Wir gratulieren: 20 Jahre bei BECK



Bei BECK seit 1. März 2024

Qualität ist kein Zufall

Ina Wiesend hatte ihr Studium der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften abgeschlossen und wurde durch die Empfehlung einer Kommilitonin, die in Schnaittach ein Praxissemester absolviert hat, auf BECK aufmerksam. Nach Masterarbeit und Werkstudentenzeit in der Süßwarenbranche konnte Ina Wiesend so erste Einblicke in die Welt der Würzmittel und Lebensmittelzusätze gewinnen. Heute arbeitet sie in Festanstellung bei BECK im Bereich Qualitätsmanagement & -sicherung. Sie liebt die Vielfalt der Aufgaben im Tagesgeschäft und freut sich über das junge Team und die familiäre Atmosphäre im Betrieb.

Ina Wiesend

- Master (M. Sc.) Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
- Werkstudentin in der Süßwarenbranche
- Bei BECK: Qualitätsmanagement & -sicherung mit Analysen, Reklamationsbearbeitung, Audits/Zertifizierungen, QS-Betriebsrundgänge

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



Wir gratulieren: 15 Jahre bei BECK

Detlef Schlesier

- Ausbildung zum Koch
- Tätigkeiten in der Gastronomie, in der Lebensmittelproduktion und im Elektrogroßhandel
- Bei BECK in der Produktion beschäftigt (Mischungen, Rezepturen, Folien)

Der Probetag war's

Vielseitigkeit ist seine Stärke: Als gelernter Koch hat Detlef Schlesier bereits in der Gastronomie, in der Soßen- und Dessert-Produktion, aber auch im Elektrogroßhandel gearbeitet, bevor er sich zu einem Probearbeitstag bei BECK Gewürze und Additive entschloss. Seitdem hat der gebürtige Thüringer seinen Lebensmittelpunkt nach Franken verlagert und arbeitet bei BECK in der Produktion. Besonders spannend empfand er die Entwicklung eines Folien-Prototypen mit einem individuellen Bedruck. Mittlerweile gehören Mischungen und Rezepturen zu seinen Schwerpunkten. Trotz des Wechsels aus Weimar nach Schnaittach schwärmt Detlef Schlesier bis heute von der Vielfalt der Fleischerzeugnisse aus seiner thüringischen Heimat.



Markus Lämmermann

- Ausgebildet zum Lebensmittel-Einzelhandelskaufmann
- Tätigkeiten im Lebensmitteleinzelhandel, bis zum stellvertretenden Filialleiter
- Bei BECK in den Bereichen Verwaltung und Auftragsbearbeitung tätig

Bei BECK seit November 2023

Lächeln als Lebenselixier

Seit einem Jahr ist BECK jetzt schon die berufliche Heimat von Markus Lämmermann, der vorher lange Jahre als Einzelhandelskaufmann in der Lebensmittelbranche tätig war. Dort hat er sich bis zum stellvertretenden Filialleiter hochgearbeitet und wurde dann auf BECK aufmerksam. Er liebt die abwechslungsreichen Aufgaben in der Verwaltung und in der Auftragsbearbeitung für Kunden innerhalb Deutschlands. Gegenüber seiner früheren Tätigkeit schätzt Markus Lämmermann auch die familienfreundlichen, flexiblen Arbeitszeiten sowie den kurzen Nachhause-Weg zu seinem Heimatort in der Nähe von Lauf an der Pegnitz – und dass es mit den Kollegen jeden Tag viel zu lachen gibt.



Bei BECK seit 1. Oktober 2023

Fränkisch und andere Weltsprachen

Wie viele Menschen im BECK-Team ist Tanja Rohwer eine Quereinsteigerin in die Gewürzbranche. Ursprünglich lernte sie Fremdsprachenkorrespondentin und Speditionskauffrau, kümmerte sich dann in einer Spedition um die Bearbeitung von Luftfracht und wechselte anschließend in die metallverarbeitende Industrie. BECK lernte sie zuerst als Kunden kennen und bewarb sich dann auf eine Stellenanzeige. Dank ihrer englischen und spanischen Sprachkenntnisse betreut sie heute Kunden im In- und Ausland und erstellt für den Versand die erforderlichen Zolldokumente. Als tolle Erfahrung empfindet sie, dass sie in diesem Jahr gemeinsam mit dem BECK Messe-Team die SÜFFA in Stuttgart miterleben durfte.

Tanja Rohwer

- Ausbildung zur Fremdsprachenkorrespondentin und Speditionskauffrau
- Tätigkeiten in der Logistikbranche und der Metallindustrie
- Bei BECK Betreuung von Kunden im In- und Ausland (insb. Lateinamerika) mit Ausfertigung von Zolldokumenten sowie weitere Verwaltungsaufgaben



Bei BECK seit Februar 2024

Alles auf neu

Alexander Gütlein lebt genau die Tugend, die das BECK-Team generell auszeichnet: flexibel und offen für Neues bleiben! Der gelernte Industriekaufmann war zunächst lange Jahre in der Textilbranche als Einkäufer tätig, bis er auf eine Stellenanzeige hin zu BECK wechselte. Auch hier drehen sich seine Aufgaben um Warenbeschaffung und -disposition, um die Prüfung von Angeboten und das Reklamationsmanagement. Als echter Franke schätzt Alexander Gütlein die familiäre Atmosphäre bei BECK, die ihm die Eingewöhnung in sein neues Arbeitsumfeld sehr leicht gemacht hat.

Alexander Gütlein

- Ausbildung als Industriekaufmann
- Tätigkeit in der Textilbranche
- Bei BECK zuständig für Warenbeschaffung, Angebotsmanagement und Reklamationsbearbeitung

Volle Power für Qualität

Für Tam Pham ist die Stelle bei BECK der erste Vollzeit-Job in der Qualitätssicherung nach der Ausbildung zum chemisch-technischen Assistenten und Weiterbildung. Bei BECK lernt er die Qualitätssicherung in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb in ihrer ganzen Bandbreite kennen. Dazu gehören Analysen und Reklamationen ebenso wie die Vorbereitung von Audits und Zertifizierungen. „Die Kollegen im Team ergänzen sich perfekt, das macht richtig Spaß, wie bei BECK alle zusammenhalten. Auch privat in der Freizeit sind viele von uns deshalb immer wieder gemeinsam unterwegs."



Tam Pham

- Ausbildung zum chemisch-technischen Assistenten, Weiterbildung im Bereich Qualitätssicherung
- Bei BECK: Qualitätssicherung mit Analysen, Reklamationsbearbeitung, Audits/Zertifizierungen, QS-Betriebsrundgänge

Bei BECK seit 1. Oktober 2023



Melihe Deniz

- Bei BECK im Bereich Verpackung beschäftigt

Verpackungskünstlerin

Seit 37 Jahren lebt Melihe Deniz bereits mit ihrer Familie in Deutschland. Die Mutter dreier Kinder hat sich vor 15 Jahren bei BECK beworben und verpackt seitdem gemeinsam mit ihren Kolleginnen Waren für den Versand. Ihre Tätigkeit bereitet ihr nach all den Jahren auch heute noch viel Freude – auch weil der Kontakt zu den anderen BECK-Leuten so nett, unkompliziert und herzlich ist.

Wir gratulieren: 15 Jahre bei Beck

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, Rezeptservice und Anwendungstechnik	christian.leuthold@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 293
Ralph Bauer	Leitung Technikum, Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	ralph.bauer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 18
Jonas Haas	Mitarbeiter Technikum, Rezeptservice und Anwendungstechnik	jonas.haas@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 18

Qualitätssicherung

Sabine Mägdefrau	Qualitätsmanagement (QMB)	sabine.maegdefrau@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 16
Tam Pham	Qualitätssicherung	tam.pham@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 16
Ina Wiesend	Qualitätssicherung	ina.wiesend@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 39

Einkauf

Stefanie Gulden	Einkauf	stefanie.gulden@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 28
Alexander Gütlein	Einkauf	alexander.guetlein@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Katrin Zinn	Einkauf	katrin.zinn@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 295

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, Exportkunden	sabine.kellermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 14
Elke Pilhofer	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	elke.pilhofer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 297
Beate Pfister	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	beate.pfister@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 26
Markus Lämmermann	Beratung und Verkauf	markus.laemmermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 298
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
Tanja Rhower	Beratung und Verkauf, Exportkunden	tanja.rohwer@beck-gewuerze.de	+49 (0)9153-9229 290
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
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
Martin Schmid	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	martin.schmid@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151 10839006
Frank Bierwirth	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	frank.bierwirth@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151-10839005
Falko Schmidt	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	falko.schmidt@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151-22849602
Ernst Sailer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	ernst.sailer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 174-9240956
Jens Kolleck	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	jens.kolleck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 175 8907 434
Ralph Bauer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	ralph.bauer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 1511 0839003
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