Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

ALSO AVAILABLE IN ENGLISH
Download your digital copy here

Beck
Gewürze und Additive



Parallel zur IFFA
Becks Lieblinge geht in die zweite Runde

Mit gutem Geschmack um die Welt

Ob mit **BBQ around the world** oder das **Becksperten-Team** dass weltweit würzt, hier **wird Geschmack gelebt**.

WILLKOMMEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Salz, Pfeffer, Petersilie" heißt es in Franken oft auf die Frage, was man zum Würzen braucht. Doch dann siedelte sich ausgerechnet im Nürnberger Land ein kleines Familienunternehmen an, das sich ganz der vielfältigen Welt der Gewürze verschrieben hatte. BECK Gewürze und Additive war geboren. Und „Welt" war dabei durchaus wörtlich gemeint, denn unsere Mitarbeiter und ich sind mittlerweile seit über 25 Jahren in aller Herren Länder von Afrika über Nord- und Südamerika bis nach Asien und Australien unterwegs, um neue Gewürzspezialitäten und aufregende Anwendungen zu entdecken.

In dieser Zeit hat sich BECK Gewürze und Additive zu einem wichtigen Partner internationaler Lebensmittel-Industrie- und Handwerksbetriebe entwickelt. Trotzdem haben wir unseren Nimbus als Familienunternehmen immer beibehalten. Denn wir sehen unser Team tatsächlich als eine Familie, die eng zusammenhält und für die gemeinsame Sache kämpft. Seien wir ehrlich: Ohne das leidenschaftliche Engagement unserer BECKSPERTEN in der Fachberatung, ohne die Kreativität unserer Anwendungs- und Produktentwickler und ohne all die eifrigen Menschen, die sich unermüdlich um Lagerhaltung, Versand und Verwaltung kümmern, wäre der internationale Erfolg von BECK Gewürze und Additive nie möglich gewesen.

Wir alle freuen uns darauf, in diesem Jahr auf der IFFA viele alte und neue Freunde an unserem Stand zu treffen. Unser gesamtes BECKSPERTEN-Team ist vor Ort, um dich fachkundig zu beraten und dir unsere neuesten Produkte zu präsentieren. Dieses Jahr im Fokus: die breite Palette unserer BBQ-Gewürze und Marinaden, aber auch viele Inspirationen für Convenience, dein BIO-Angebot oder dein veganes Sortiment. Und natürlich kannst du unsere aktuellen Highlights direkt vor Ort verkosten. Treffen wir uns von 3. bis zum 8. Mai in Frankfurt auf Stand B60 in Halle 11.1.? Sichere dir jetzt noch schnell deinen BECKSPERTEN-Termin!

Viel Spaß beim Lesen und eine erfolgreiche IFFA 2025 wünscht dir

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

Inhalt



ab **4**

BECK'S LIEBLINGE TEIL 2
Auf welche Produkte schwören BECK-Leute?

24

NITRAT UND NITRIT
Jetzt bereit machen für die neue EU-Verordnung!

39

BECK BIO
Der reine Genuss



24

BECK VEGAN
So antwortest du auf den veganen Food-Trend!



BBQ AROUND THE WORLD
Mit BECK internationalen Grill-Spezialitäten auf der Spur

ab **12**



ab **30**

BECK ON THE ROAD
BECKSPERTEN für dich unterwegs!

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

Serie Teil 2: Kindheits-Lieblinge

BECK's Lieblinge



Während andere nach Feierabend vom Job nichts mehr wissen wollen, legen die Leute von BECK Gewürze und Additive in der Freizeit noch mal richtig los. Denn auch zuhause am Herd oder Grill geht's weiter mit BECK. Wir laden dich ein, einen Blick in die privaten Küchen unserer Mitarbeitenden zu werfen ...



Was kochstn heut? Ist einer der Sätze, den man in den Hallen und Büros von BECK am häufigsten hört. Kein Wunder, wenn man den ganzen Tag mit Gewürzen und leckeren Lebensmitteln zu tun hat!

Irgendwann haben wir die „Koch-Frage" mal ganz offiziell gestellt – und waren begeistert, wie viele Menschen in unseren Teams auch daheim unsere Würzmittel und Zusätze einsetzen.

Die Vorlieben sind dabei ganz unterschiedlich – aber eines zeigt sich ganz deutlich: Oft gehen die Lieblingsrezepte auf frühe Kindheitserinnerungen zurück. Feine Aromen prägen ein ganzes Leben – wie Opas duftende Räucherkammer oder das Sonntagsschnitzel auf dem Familienausflug ...

Im zweiten Teil unserer Serie „BECK's Lieblinge" stellen wir dir weitere Menschen aus unserem Betrieb vor – mit ihren Lieblingsgewürzen und -rezepturen, die sie mit glücklichen Kindertagen verbinden.

Hast du auch nostalgische Lieblingsrezepte, die du gerne – für dich und deine Familie oder auch für deine Kunden – wieder aufleben lassen möchtest? Deine BECKSPERTEN unterstützen dich gerne dabei!

Manfred Beck

Mark Militzer ...

... ist seit 2017 als Fachberater und Anwendungstechniker bei BECK Gewürze und Additive. Schon sein Großvater war Metzger und weckte in Mark die Liebe zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren. „Jedes Jahr im Winter wurden in unserer Familie ein oder zwei Schweine geschlachtet. Der große Schinken, den wir in der Vorratskammer hängen sahen und der erst zur Heuernte im Sommer angeschnitten wurde, war für uns Kinder immer was Besonderes. Bis heute ist der Speckschinken meine große Leidenschaft."
Seit sechs Jahren geht Mark mit zwei Freunden und Kunden regelmäßig auf Speckreise. Gemeinsam arbeiten sie dabei an der Perfektionierung und Verfeinerung des Bauernspecks. „Die Herstellung bereitet mir immer genauso viel Freude wie die Verkostung des fertigen Produkts bei einem guten Weißbier und frischem Brot. Und daran wird sich wohl nie was ändern."





Marks Liebling
Spaltschinken Tiroler Art
Rezeptur-Nr. 02.314

BECK Rowusal Pökel Tiroler Speck
Art.-Nr. 25.1785000

Beim Spaltschinken kommt Mark ins Schwärmen: „Die Herstellung ist eigentlich einfach und erfordert nur wenige Zutaten", erklärt er. „Gefragt ist vor allem deine Erfahrung. Und nie vergessen: Gut´ Schinken will Weile haben!", lacht Mark. „Du behandelst ein gutes Stück aus Unterschale, Hüfte oder Nuss mit BECK Rowusal Pökel Tiroler Speck und Schinken Ursalz fein (Art.-Nr. 70.9870049) – wichtig ist auch die passende Auswahl der Starterkultur, um einen super Schinken zu machen. Dann pökelst du die Fleischteile etwa vier Wochen lang. Auch fürs Brennen, Trocknen, Kalträuchern und Nachreifen solltest du dir ordentlich Zeit nehmen. Aber der Aufwand lohnt sich: So gelingt dir ein ungeheuer zarter, farbstabiler Spaltschinken mit der feinen, vertrauten Note von Pfeffer, Koriander, Wacholder, Piment, Rosmarin und Kümmel – ein Gedicht für alle Schinkenliebhaber!"

Stefan Lauterbach ...

... kümmert sich bei BECK um den Verkaufsinnendienst und betreut als Sachbearbeiter das internationale Exportgeschäft. In der eigenen Küche legt er besonderen Wert auf schmackhafte Beilagen, die perfekt zum Gericht passen. „Da bin ich sehr wählerisch", sagt er und outet sich als echter Kartoffel-Fan. „Alles ging für mich als Kind los mit den Pommes nach dem Schwimmbad-Besuch. Die haben einfach dazugehört. Seitdem könnte ich Kartoffeln überall und auch mehrmals am Tag essen. Oft gibt's die bei mir auch als Hauptgericht." Im BECK-Sortiment hat Stefan dann auch noch die optimalen Würzungen für sein Lieblings-Nachtschattengewächs gefunden.



Stefans Liebling BECK Pommes Gewürzsalz – rot

Art.-Nr. 45.5420012

„Kartoffeln passen praktisch zu jedem Gericht. Am liebsten mag ich sie als Pommes oder gebackene Wedges zu einem deftigen Burger", schwärmt Stefan. Mit ein bisschen Salz gibt er sich beim Würzen nicht zufrieden. „Da muss schon das Pommes Gewürzsalz – rot von BECK drauf mit seiner raffinierten Mischung aus verschiedenen Paprika- und Pfeffersorten und einem Hauch Zwiebel." Stefan ist auch sonst begeistert, wie vielseitig man das Pommes-Salz einsetzen kann: „Ich reibe oft die Haut von Hähnchenteilen damit ein, bevor ich sie auf den Grill lege. Du glaubst gar nicht, wie knackig die Kruste damit wird!"





Elkes Liebling
BeckWürz SteakTraum
Art.-Nr. 52.6152400

„Der entscheidende Tipp kam von unserer Chefin Manuela Beck", verrät Elke. „Sie hat mir zu einem Anlass ein Päckchen mit BeckWürz SteakTraum geschenkt. Seitdem ist das mein Lieblingsgewürz, denn es ist super verträglich." BeckWürz SteakTraum ist eine universelle, grobkörnige Mischung aus mehreren Pfeffersorten, Chili, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin, die zu vielen Gerichten passt. „Ich verwende es zu Fleisch und Fisch", sagt Elke. „Aber am liebsten nehme ich es zu Pellkartoffeln. Einfach das Gewürz drüber und Olivenöl dazu – immer perfekt und superlecker!"



Elke Pilhofer ...

... hat im BECK Verkaufsinnendienst einen besonders guten Draht zu unseren Kunden und bei der Rechnungskontrolle einen geschulten Blick für Zahlen und formale Details. „Beim Kochen habe ich mich lange durch diverse Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten eingeschränkt gefühlt. Irgendwann fing ich an, alles nur noch mit Salz und schwarzen Bio-Pfefferkörnern zu würzen, die ich in meiner Mühle zermahlen habe." Bei BECK finden sich jedoch immer „traumhafte" Lösungen, um mehr geschmackliche Abwechslung mit maximaler Bekömmlichkeit zu verbinden – und damit nicht zuletzt die eigenen Mitarbeitenden glücklicher zu machen.





Christian Leuthold ...

... klatscht in die Hände und lacht: „Schnitzel geht immer!" Ob ein hauchdünn geklopftes Wiener Kalbsschnitzel mit Omas Kartoffelsalat oder saftiger Backfisch – Christian hat von frühester Kindheit an schon alle möglichen panierten Spezialitäten durchprobiert. Der Produktentwickler und Fachberater macht sich auch bei BECK fürs Schnitzel stark und zeigt besonders Kunden aus dem Ausland gern, dass man panierte Delikatessen aus Kalb, Schwein, Geflügel, Fisch oder Gemüse mit BECK-Hilfe noch leichter und schmackhafter aus der Pfanne, aus dem Ofen oder sogar vom Grill zaubern kann.



Meike Franz ...

... wirbelt als Assistentin der BECK Geschäftsleitung durchs ganze Haus und bewahrt dabei selbst in den stressigsten Momenten immer die Ruhe. Die Begeisterung fürs Fleisch und Wurst entdeckten Meike und ihr Bruder Max bereits als Kinder in der Metzgerei der Großeltern. Dort haben sie von Anfang an kräftig „mitgeholfen" und vor allem gern das Angebot „verkostet". Später, im Partyservice von Mutter Manuela, war Meike immer ganz vorn mit dabei, wenn es um die Bratwurst ging – beim Gewürze abwiegen, Füllen und Verpacken genauso wie beim Braten. „Bratwurst war für mich schon immer ein großes Thema, und auch heute noch kann ich kaum widerstehen, wenn ich den Duft einer leckeren Fränkischen in die Nase bekomme!"

Meikes Liebling Fränkische Rostbratwurst

Rezeptur 03.135-3

BECK Nürnberger Rostbratwurst Tradition

Art.-Nr. 51.2173000

Die traditionelle Fränkische Bratwurst gibt es frisch oder gebrüht. Die Gewürzzubereitung BECK Nürnberger Rostbratwurst Tradition enthält schon die wichtigsten Zutaten für das unverwechselbare Aroma: Pfeffer, Ingwer, Muskat und Kardamom. „Typisch fränkisch" wird die Bratwurst aber erst durch eine kräftige Prise BECK Majoran gerebelt Thüringer (Art.-Nr. 70.9870098)! „Bei uns kommen die ‚Fränkischen´ mindestens einmal im Monat auf den Tisch", erzählt Meike. Und Meike hat noch einen Tipp: „Besonders lecker sind die Würste auch als ‚Blaue Zipfel´ – da kochst du einen Sud aus Weißwein, Essig, ordentlich Zwiebeln, Karotten, Wacholderbeeren und Lorbeer auf und lässt die Bratwürste drin ziehen, bis sie eine bläuliche Farbe angenommen haben. Eine wunderbar säuerliche Delikatesse, wie sie nur aus Franken kommen kann!"



Christians Liebling GRITZEL – Paniertes fettarm vom Grill oder aus der Pfanne

Rezeptur-Nr. 13.500-5

BECK Schnitzel Quick Fit

Art.-Nr. 20.0251510

BECK GRITZEL Grillpanade

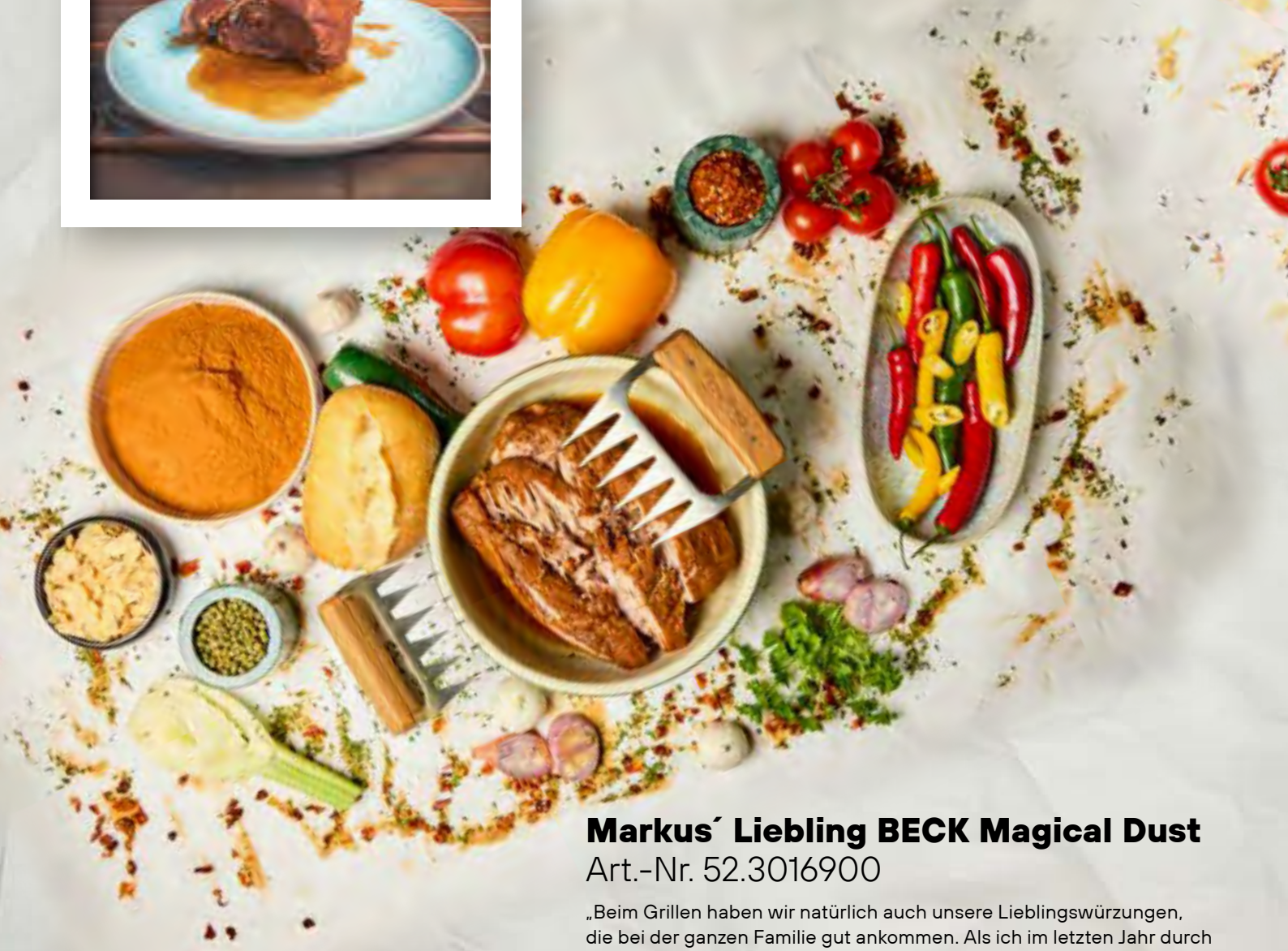
Art.-Nr. 45.3564000

„Was viele nicht wissen: Du holst aus Schnitzelfleisch noch mehr Geschmack raus, indem du es nach dem Klopfen/Steaken mit BECK Schnitzel Quick Fit, 10 % Schüttung und einer Prise BECK Glutarom S (Art.-Nr. 32.1015000) für etwa 10 Minuten in den Tumbler gibst oder mit den Händen massierst. Dann hat das Fleisch die Flüssigkeit aufgenommen und verfügt über eine klebrige Oberfläche, an der jede Panade wunderbar haften bleibt. Du kannst das Fleisch in einer herkömmlichen Panade aus Ei, Mehl und Semmelbröseln wälzen, aber auch Panko oder Cornflakes dafür verwenden", erklärt Christian und hat noch einen Geheimtipp: „Probier doch mal die BECK GRITZEL Grillpanade aus. Da sind Würzung, Ei und „Funktion" schon mit drin. So sparst du dir beim Panieren zwei Arbeitsgänge. Die GRITZEL-Panade lässt sich übrigens mit ganz wenig Fett in der Pfanne oder auf dem Grill erhitzen, ohne dass sie verbrennt. Und sie eignet sich neben dem gängigen Schnitzelfleisch von Kalb, Schwein, Pute oder Hähnchen auch zum Panieren von Fisch oder Grillgemüse. Ich ‚gritzle´ das ganze Jahr über – mal draußen beim BBQ mit Freunden, mal drinnen auf dem Herd, wenn mich die spontane Schnitzel-Lust überkommt. Und wann fängst du an zu ‚gritzeln´?"



Markus Lämmermann ...

... betreut und berät bei BECK unsere Kunden im Verkaufsinnendienst – und ist Familienmensch mit Leib und Seele. Kaum zuhause, heizt er auch gleich den Grill an: „Wir waren in unserer Familie schon immer leidenschaftliche Griller! Wir experimentieren viel und probieren allerhand neue Rezepte und Tricks aus. Der Grill läuft eigentlich das ganze Jahr auf Hochtouren. Da kommen auch die Kleinsten auf ihre Kosten – genauso wie wir lieben die Kinder die knackigen Würstchen, lecker mariniertes Fleisch oder fein gewürztes Grillgemüse. Ich selber denke auch gerne an die vielen gemütlichen Grillabende zurück, die wir in meiner Kindheit im Sommer mit der ganzen Familie gefeiert haben – die Grillbegeisterung liegt uns anscheinend in den Genen“, lacht Markus.



Markus´ Liebling BECK Magical Dust

Art.-Nr. 52.3016900

„Beim Grillen haben wir natürlich auch unsere Lieblingswürzungen, die bei der ganzen Familie gut ankommen. Als ich im letzten Jahr durch die frisch gedruckte BECK-Broschüre „Grillgewürze und SoftFix-Marinaden“ blätterte, fiel mein Blick sofort auf die neue Würzzubereitung BECK Magical Dust, und ich dachte mir: ‚Das sollten wir mal testen!´ Allein bei der Zutatenliste lief mir schon das Wasser im Mund zusammen: ‚Rohrzucker, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel und Chili für eine dezente Schärfe ... das MUSS auf dem Grill einfach der Knaller sein!´ Und tatsächlich: Die Mischung ist einfach MAGISCH für alles Gegrillte und Gesmokte! Wir haben jetzt Magical Dust fest in unsere Grill-Familie aufgenommen!“ 😉





Rolfs Liebling
Landjäger Naturreifung
Rezeptur 12.164-3

BECK Rohwusal Landjäger Extra oGoA
Art.-Nr 54.1187000

Landjäger mit GDL
Rezeptur 12.164-2

Landjäger Kombi mit GDL
Art.-Nr. 54.1187400

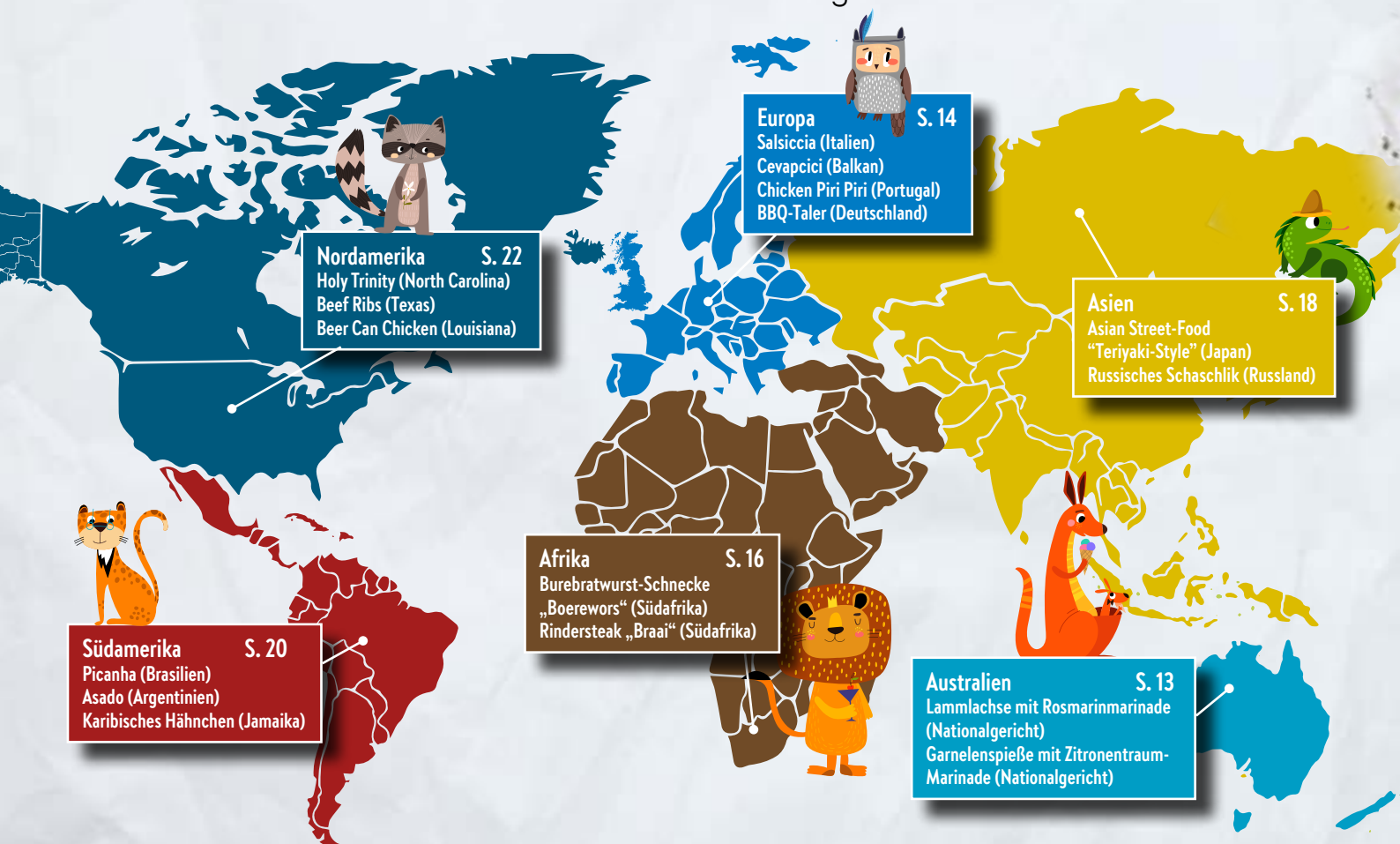
„Fest und würzig müssen Landjäger sein!" – das ist für Rolf ein entscheidendes Qualitätskriterium. Dabei bleibt es Geschmacksache, ob man die beliebten, kantigen Rohwürstchen schnell mit GDL oder traditionell mit Starterkultur und längerer Reifung herstellt. Die beiden Landjäger-Präparate von BECK mit oder ohne GDL-Basis liefern ganz ähnliche Resultate in Textur und Geschmackserlebnis – und das nicht nur bei Landjägern, sondern auch bei anderen Rohwurstspezialitäten. Ausschlaggebend für den rustikalen Genuss ist die bewährte Würzmischung aus Kümmel, Koriander, Muskat und Knoblauch. Ein knackiger Leckerbissen für jede Gelegenheit!

Rolf Sommer ...

... ist der Tüftler und Chef unserer Produktentwicklung und unsere wandelnde Enzyklopädie, wenn es um Lebensmitteltechnik und gesetzliche Bestimmungen geht. Wann immer möglich, geht Rolf raus an die frische Luft und in die Natur – zum Wandern oder zum Skifahren. Seit seiner Kindheit packt sich Rolf dazu meistens seine geliebten Landjäger ein: „Ich habe immer noch den Geruch und den Anblick der frisch fertig geräucherten Landjäger im Kopf, wenn mein Vater früher den Kaltrauch im Keller geöffnet und den Wagen mit den leckeren Würsten aus dem Rauch gezogen hat – das war für mich ein schönes Kindheitserlebnis, das mich bis heute prägt."

BBQ Around the World

„Grillen" war gestern – und „BBQ" ist Kult! Echte BBQ-Fans sind heute technisch top ausgestattet, experimentieren mit verschiedenen Zubereitungsarten und kulinarischen Spezialitäten aus aller Welt. Wir laden dich ein, unsere BECKSPERTEN bei ihren Entdeckungstouren auf allen Kontinenten zu begleiten ...



BBQ ist mehr als Grillen. Moderne Grills verfügen über alle Schikanen: vom traditionellen Rost über die Stein- und Teppanyaki-Platte für Fleisch und Fisch bis zur Schongar-Funktion oder einem Konvektionskamin. Premium-Cuts wie ein feines T-Bone oder Ribeye landen ebenso auf dem Grill wie Kachelfleisch vom Schwein oder die zarte Lammkeule. Immer beliebter: langsam bei niedriger Hitze gegarte Pulled-Variationen von Schwein und Rind oder vegetarische oder vegane Köstlichkeiten wie etwa Tempura-Gemüse. Das Brutzeln, Smoken und Garen ist heute nicht mehr auf die Sommermonate beschränkt. Die Grills laufen landauf landab das ganze Jahr über heiß.

BECK lebt BBQ

BBQ ist auch bei BECK Gewürze und Additive alles andere als ein Randthema. So nennt Anwendungstechniker Jonas Haas seine Lieblingsprojekte: „Alles, was man grillen kann!" Und BBQ liegt sozusagen in der Familie: Die Geschwister Maximilian Beck und Meike Franz sind bekennende Bratwurst-Fans. Auch Außendienstler Martin Schmid nennt BBQ als eine seiner Leidenschaften. BECKSPERTEN sind in der ganzen Welt unterwegs, um ihre Kunden zu betreuen. Aber auch, um neue Food-Trends aufzuspüren und interessante regionale Spezialitäten zu entdecken. In unserem Technikum arbeitet Produktentwickler Rolf Sommer mit seinem Team daran, internationale Köstlichkeiten möglichst authentisch für unseren Markt zugänglich zu machen – mit den Originalzutaten, aber auch ausgerichtet auf unsere hohen Qualitätsanforderungen, unsere Essgewohnheiten und einfache Verarbeitung.

Die richtige Würzung braucht es

BECK hat im Lauf der Jahre ein eigenes BBQ-Sortiment mit über 100 verschiedenen Gewürzen und Marinaden aufgebaut, mit dem du am Grill kulinarisch um die ganze Welt reisen kannst. Wir führen BBQ-Produkte aus den entlegensten Regionen – nur mit der Antarktis können wir nicht dienen. Denn dort spielt BBQ keine Rolle auf dem Speiseplan.

Australien – Surf & Turf down under

Der Begriff Barbecue taucht in Australien erstmals im Jahr 1903 auf. Seitdem hat sich BBQ in der Kultur des Landes einen wichtigen Platz erobert – etwa bei sozialen Events in Parks oder am Strand. Angesichts der Meeresnähe überrascht die besondere Begeisterung der Australier für Fisch und Meeresfrüchte kaum – und so fehl auch beim BBQ selten Barramundi, Pink Snapper oder Garnelen zur Fleischauswahl.



Lammlachse mit Rosmarinmarinade

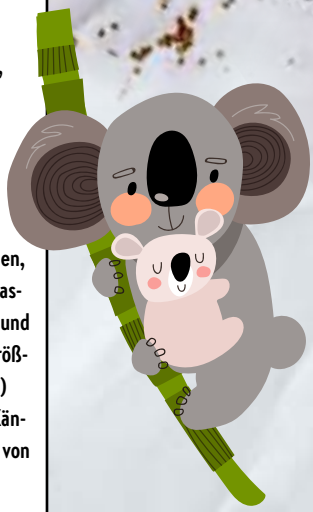
BECK SoftFix Marinade Rosmarin Rustikal

Art.-Nr. 46.8592800

BBQ-Lamm Australian Style mit einer kräftigen Rosmarin-Kräuter-Note bereitest du in wenigen Minuten für den Grill vor.
Hierfür haben wir für dich die BECK SoftFix Marinade Rosmarin Rustikal entwickelt. Lammlachse einfach einlegen, ziehen lassen und dann vom Grill genießen! Lass dich überraschen! Denn die typisch australischen rosa Beeren verleihen dem Lamm einen ganz besonderen Geschmack und Biss.

Australien in Fakten

- Kleinster Kontinent
- Fläche: 7.688.287 km2
- Bevölkerung: ca. 27,2 Millionen
- Urbane Ballungsräume: Sydney, Melbourne, Brisbane
- Rohstoffvorkommen: Eisen, Kohle, Erdgas
- Wirtschaft: starker Dienstleistungssektor, Tourismus, Rohstoff-Export
- Topografie: große, teils unbewohnbare Wüstengebiete, unbesiedelte Wildnisregionen, aber auch ca. 59.000 km2 Wasserfläche, Grasslandschaften und Feuchtsavannen, Tropen- und Regenwälder am Ostrand der Landmasse, größtes Korallenriff der Welt (Great Barrier Reef)
- Einzigartige endemische Flora und Fauna (Kängurus, Koalas, Schnabeltiere, große Vielfalt von Akazien- und Eukalyptus-Arten)
- Klima: tropisch im Norden, gemäßigt im Süden, trockenes Outback, milde bis feuchte Küstenregionen
- Höchster Berg: Big Ben auf der Insel Heard (ca. 2.745 m)





Prawns on the Barbie

BECK SoftFix Marinade ZitronenTraum

Art.-Nr. 46.1840000

„Barbie" steht hier liebevoll für „Barbecue" – und die zitronigen Garnelen werden gerne gemeinsam mit Rosmarin-Lamm vom Grill serviert. Ingwer, Limette, Thymian, Pfeffer, Schinusbeeren und Zitrone sorgen für einen frischen Kontrapunkt zum kräuterbetonten Lamm!

Australiens Gewürzwelt

Tasmanische Pfefferblätter, Tasmanischer Bergpfeffer, Zitronenmyrte

Europa – eine vielfältige BBQ-Kultur



Europa war seit jeher ein Schmelztiegel der Kulturen. Auf dem zweitkleinsten Kontinent treffen die unterschiedlichsten Bedingungen aufeinander – zum Beispiel Deutschlands föderalistische Struktur mit vielen regionalen Besonderheiten, die „Grande Nation" Frankreich mit ihrer lukullischen Tradition und die kulturelle Diversität des Vereinigten Königreichs, die uns u. a. kulinarische Schätze vom indischen Subkontinent nahegebracht hat. Spanien und der Balkan wurden von nordafrikanischen und arabischen Einflüssen mitgeprägt. All dies schlägt sich in der facettenreichen europäischen BBQ-Küche nieder – ein vielfältiges Betätigungsfeld für unsere weit gereisten BECKSPERTEN ...

Europa in Fakten

- Westlicher Subkontinent von Eurasien
- Sechstgrößter Kontinent
- Fläche: 10.523.000 km2
- Bevölkerung: ca. 748 Millionen
- Länder: ca. 50
- Führende Wirtschaftsmächte: Deutschland, Frankreich, United Kingdom
- Wirtschaftliche Zentren: London, Paris, Berlin
- Dicht besiedelt, stark urbanisiert und industrialisiert
- Topografie: Vielfältige Landschaft mit Wäldern, Tundren und Gebirgen
- Klima: überwiegend gemäßigt (Zentraleuropa), kalte Winter in Skandinavien und Russland, heiße Sommer in mediterranen Regionen wie Italien, Spanien, Südfrankreich und Griechenland
- Bekanntestes Gebirge: Alpen (Zentraleuropa)
- Längster Fluss: Donau (ca. 2.860 [illegible])



Allein bei dem Namen schnalzt schon die Zunge: Salsiccia ist die italienische Form einer grobkörnigen Bratwurst. In Norditalien vor allem mit den typischen mediterranen Zutaten Paprika, Pfeffer, Piment, Muskat, Koriander, Piment und Fenchel gewürzt, wird die Salsiccia gegen Süden hin auch gerne schärfer mit Chili zubereitet. Auch Varianten mit Käse sind verbreitet. Dabei lässt sich die Rohwurst-Delikatesse nicht nur gegrillt, sondern auch als Pizza-Belag oder in der Pasta-Soße genießen.





Salsiccia

Italien

Rezeptur-Nr. 03.301-10/11/12

BECK Salsiccia – Italienische Bratwurst oG
Art.-Nr. 51.2166501

Toppings:

Fenchel
BECK Fenchel ganz
Art.-Nr. 70.9870423

Tomate
BECK Tomatengranulat 3 mm
Art.-Nr. 70.9870169

Peccorino und Pinien
Peccorino Käse in Würfel geschnitten. Pinienkerne geröstet

Europas Gewürzwelt

Koriander, Senfkörner, Kümmel, Wacholderbeeren, Knoblauch, Paprika, Koriander, Anis, Bohnenkraut, Lorbeer, Majoran, Oregano, Rosmarin und Thymian



Ćevapčići
Balkan, Naher Osten
Rezeptur-Nr. 03.161-2

BECK Cevapcici Kombi

Art.-Nr. 57.0100000



Ursprünglich sollen die beliebten Hackfleischröllchen aus Persien stammen und haben sich wohl von dort aus über den gesamten Balkan ausgebreitet. Die gegrillten oder gebratenen Spezialitäten sind heute in verschiedenen Varianten von Bosnien und Herzegowina bis Nordmazedonien, Rumänien, Serbien, Kroatien, Albanien und dem Kosovo präsent – jeweils in unterschiedlichen Würzungen und Größen. Du kannst unsere „fränkischen" gebrühten Ćevapčići aus gewolftem Lamm, Schwein oder Rind zubereiten – eine kräftige Pfeffer- und Paprika-Note bekommen die Röllchen, indem du neben Zwiebelgranulat und Knoblauch das BECK Pulverpräparat Cevapcici Kombi mit in die Masse mischst. Zu dieser herzhaften BBQ-Spezialität machen sich am besten rohe Zwiebelringe und Lepinje, das typische Balkan-Fladenbrot mit gerösteten Sesamkörnern!





Chicken Piri Piri
Portugal

BECK SoftFix Marinade Rio Grande

Art.-Nr. 46.1284705

Piri-Piri spannt den Bogen vom europäischen zum afrikanischen Kontinent: Die afrikanische Vogelaugen-Chili wird gern in Portugal zum Marinieren von Grill-Hähnchen (Frango Piri Piri) genutzt, eignet sich mit ihrer feurigen Geschmacksnote jedoch auch für Steaks und viele andere BBQ-Spezialitäten. Die BECK SoftFix Marinade Rio Grande zeigt schon mit ihrer intensiven roten Farbe: Achtung, scharf! Senfsaat, Karotte und Pfeffer runden den rassigen Genuss harmonisch ab. Da es für die Zubereitung des portugiesischen BBQ-Hähnchens keine feste Rezeptur gibt, kannst du die Marinade nach Belieben etwa mit Zwiebeln, Nelkenpfeffer, Estragon oder Lorbeer nach deinen Vorlieben anpassen.

BBQ Taler
Deutschland
Rezeptur-Nr. 13.501

BeckEmulsan BBQ-Taler
Art.-Nr. 45.3500000

Dekorwürzungen:

Kräuter
BECK Gewürzsalz Green Dream oG
Art.-Nr. 52.3256000

Jalapeno
BECK DeorWürz Jalapeno
Art.-Nr. 52.5061000

Rustikal
BECK DekorWürz Rustikal
Art.-Nr. 52.5245000

Wenn das dezente Aroma des Holzkohlenrauchs auf wohlig warmen Käseschmelz trifft und zart die Zunge umschmeichelt: Für die unwiderstehliche BBQ-Käsezubereitung vermischst du im Kutter würzigen Gouda mit unserem Compound BeckEmulsan BBQ-Taler und Sahne. Anschließend kannst du dem Geschmack mit beliebigen Dekorwürzungen noch verschiedene Richtungen geben – von einer sanften Kräuter-Note bis zur tomatig-mediterranen Pizza-Variante sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt! Anschließend füllst du die sämige Masse in Sterildärme oder räucherbare Faserdärme, kühlst sie herunter und schneidest sie dann in die gewünschten Portionen. BBQ-Taler genießt du pur als vegetarische Delikatesse oder als Beilage zu allem Gegrillten.

Afrika – BBQ einfach raffiniert



Burebratwurst-Schnecke „Boerewors“

Südafrika
Rezeptur-Nr. 03.112-3

BECK Roster_Schwarzwälder Burebratwurst oG
Art.-Nr. 51.2160500

Afrika ist ein Kontinent der Gegensätze: 75 % der Landmasse liegen in den Tropen, und ins Kongobecken schmiegt sich der zweitgrößte Regenwald der Erde. Weite Gebiete werden durch Trocken- und Feuchtsavannen mit einer einzigartigen Tierwelt geprägt. Hier ist die Heimat der „Big 5“, von Löwen, Leoparden, Elefanten, Nashörnern und Kaffernbüffeln. Gerade die faszinierende Fauna und Flora zieht jedes Jahr viele Touristen aus aller Welt an. In anderen Gebieten haben sich die Bewohner auf den Export von Tropenhölzern, Kakao und Früchten oder den Abbau von Bodenschätzen wie Gold, Diamanten oder Seltenen Erden spezialisiert. Die afrikanische Küche zeichnet sich durch enorme Vielfalt aus – sicherlich auch bedingt durch ein einzigartiges Angebot an faszinierend exotischen Gewürzkompositionen. Während etwa in Marokko oft gegarte Gerichte aus der Tajine serviert werden und in Äthiopien das fluffige gesäuerte Fladenbrot Injera zu Eintopfgerichten gereicht wird, kommt besonders in Südafrika auch gern Gegrilltes auf den Teller.

Afrika in Fakten

- Zweitgrößter Kontinent
- Fläche: 30.221.532 km2
- Bevölkerung: ca. 1,4 Milliarden
- Länder: 55
- Bevölkerungsreichstes Land: Nigeria (>200 Milliarden Einwohner)
- Wirtschaftsfaktoren: Export (Bananen, Tropenhölzer, Kakao, Gold, Diamanten ...), Tourismus
- Energieerzeugung: Erdgas, Öl, Wasserkraft
- Urbane Ballungsräume: Kairo, Lagos, Johannesburg, Kinshasa, Luanda
- Topografie: Tropische Regenwälder, Savannen, Wüsten
- Klima: Heißester Kontinent der Erde, tropisches oder subtropisches Klima, immerfeuchte Regenwälder und 60 % Trockengebiete/Wüsten
- Längster Fluss: Nil (ca. 6.670 km)



Boerewors ist das Afrikaans-Wort für Bauernwurst. Zur Herstellung nimmt man traditionell fein gehacktes Fleisch vom Rind, Schwein, Zebra oder Antilope. Die Grillwurst wird kräftig mit einem Mix aus Koriander, Thymian und Muskat gewürzt, zu einer Schnecke aufgerollt und mit einem Spieß fixiert. Beim Grillen reicht man dazu gerne eine scharfe Chakalaka-Würzsoße. Unsere Boerewors-Gewürzmischung enthält einen deftigen Mix aus verschiedenen Pfeffer-Sorten, Kümmel, Muskat und viel Koriander. Eine Prise Chili sorgt auf dem Gaumen für einen zusätzlichen Kick.

„Braai" heißt in Südafrika und Namibia einfach nur „braten", bezeichnet aber auch Grillen als ein besonderes gesellschaftliches Ereignis. Einheimische verwenden fürs BBQ-Feuer gerne das Holz des Kameldornbaums. Insbesondere in Südafrika steht fürs „Braai" gerne Rindfleisch auf dem Zettel, weil dieses aufgrund der intensiven Rinderzucht besonders leicht verfügbar ist. Bei BECK haben wir für unser „Braai" eine breite Palette raffinierter Würzungen zusammengestellt, die u. a. die Aromen von geröstetem Knoblauch, verschiedenen Pfeffer-Sorten, Zwiebel und Rosmarin miteinander verbinden.



Afrikas Gewürzwelt

Cumin, Koriander, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Zimt, Kreuzkümmel, Ingwer, Sesamsamen, Kümmel, Kardamom, Chili, Pfeffer, Piment



Rindersteak „Braai"

Afrika

BECK SoftFix Marinade Roasted Garlic
Art.-Nr. 46.1874000

BeckWürz SteakTraum
Art.-Nr. 52.6152400

BECK GOLDSTEAK
Art.-Nr. 52.6159700

BECK GOLDSTEAK
Art.-Nr. 52.6159700

BECK La Plata Gewürzsalz
Art.-Nr. 52.3172000

BECK SoftFix Marinade Five Peppers
Art.-Nr. 46.8599700

Asien – fernöstliche Gewürzträume

Ente süßsauer? Wird man in Asien nur selten finden. Stattdessen erwartet dich von China über Thailand bis Vietnam und Japan eine bunte Vielfalt von Gerichten, die sich oft ganz einfach nach dem Baukastenprinzip zubereiten lassen. Das Geschmacksgeheimnis liegt dabei meist in den bewährten Gewürzmischungen von süß bis scharf. Und überall spielt auch der Grill eine entscheidende Rolle, nicht zuletzt in den entlegeneren Regionen Russlands oder der Mongolei – eine faszinierende Chance für BBQ-Freunde, Neues zu entdecken!

Asian Street-Food „Teriyaki-Style"

Japan

Rezeptur-Nr. 13.361-2-3

BECKZart Spezial
Art.-Nr. 58.2114000

BECKWürz ASIA SM
Art.-Nr. 52.9143000



Wer auch nur einmal im Leben durch Asien gereist ist, wird ihn nie vergessen: den unverwechselbaren, verführerischen Duft der Garküchen, die in vielen Städten die Straßenzüge säumen und die unterschiedlichsten Köstlichkeiten feilbieten. Mit dem BECK Street-Food-Rezept kannst du diese fernöstliche Delikatesse auch auf dem heimischen Grill nachempfinden: Das Frischhaltesystem BECKZart Spezial verleiht dem Fleisch eine wunderbare Zartheit und macht dein Gericht zu einem Gaumenschmeichler der Extraklasse. Den unwiderstehlichen Teriyaki-Genuss liefert dazu das pulverförmige BECKWürz ASIA SM mit seiner authentischen Gewürzmischung aus Knoblauch, Zwiebel, Curry, Ingwer, Paprika, Chili und Honig. Optimal geeignet für den schnellen Asia-Imbiss oder als Convenience-Produkt für zuhause.

Asiens Gewürzwelt

Szechuan-Pfeffer, Cassia (Zimt), Koriander, Chili, Nelken, Kreuzkümmel, Galgant, Knoblauch, Ingwer, Sternanis und Kurkuma

Asien in Fakten

- Größter Kontinent und Teil Eurasiens
- Fläche: 44.614.500 km²
- Bevölkerung: ca. 4,75 Milliarden
- Länder: 47
- Bevölkerungsreichste Länder: China und Indien (>2,7 Milliarden Einwohner)
- Wirtschaftsfaktoren: China, Indien, Japan und Südkorea als weltweit führende Wirtschaftsnationen in den Bereichen Elektronik, Mobilität und Konsumgüter
- Urbane Ballungsräume: Tokio, Delhi, Shanghai, Bangkok, Singapur
- Topografie: Große Bandbreite von gemäßigten Zonen mit nadel- und Laubwäldern über Graslandschaften, Steppen und Wüsten bis zu tropischen Regenwäldern und Monsungebieten
- Höchstes Gebirge: Himalaya mit Mount Everest (8.848 m)



Die leckeren Fleischspieße dürfen eigentlich bei keinem zünftigen BBQ-Snack fehlen! Schaschlik ist seit Langem auch bei uns so heimisch wie Currywurst. Ihren Siegeszug durch die Imbisse und heißen Theken startete die rustikale Delikatesse jedoch von Russland und dem Kaukasus aus. Für unsere Variante verwenden wir gewürfeltes Schweinefleisch – gern etwas durchwachsen vom Hals. Bevor es auf die Grillspieße kommt, wird es in einer Joghurt-Soße mit unserem Pulver-Präparat BECK Schaschlik oG mariniert. Senfsaat, Zwiebel Wacholder, Knoblauch und Pfeffer sorgen für ein herrlich deftiges Aroma, bevor die Spieße auf dem Feuer landen! Doch was wäre ein Schaschlik ohne den herzhaften Kick der typischen roten Soße? Die rührst du ganz fix mit unserem pulverförmigen BECK Grill Talent Rot oG Gewürzsalz an und verleihst damit auch vielen anderen Grillspezialitäten einen belebenden Geschmacks-Booster aus Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebel. Auch perfekt geeignet zur Herstellung von Convenience-Produkten.

Russisches Schaschlik

Russland

Rezeptur-Nr. 13.361-2-4

BECK Schaschlik oG
Art.-Nr. 52.9146000

BECK Grill Talent Rot Gewürzsalz oG
Art.-Nr. 52.3011600

Südamerika – feurige Freude

In vielen südamerikanischen Regionen betreiben die Einwohner Rinderzucht – kein Wunder, dass Fleisch in Brasilien, Argentinien oder Chile ganz oben auf den Speiseplänen steht. Legendär sind die Churrasco-Feste, bei denen sich die Brasileiros mit Rind-, Lamm-, Schwein- und Geflügelfleisch am Grill zusammenfinden. Und: Beim Würzen ist in der südamerikanischen Küche von fruchtig und limettig über süß bis ultrascharf alles drin …



Karibisches Hähnchen

BECK SoftFix Marinade Caribbean BBQ

Art.-Nr. 46.1881000

Alternativ

BECK Trockengewürzsalz Waikiki oG
Art.-Nr. 52.1837000

BECK Chimichurri Gewürzsalz
Art.-Nr. 52.9342000

BECK Curry Gewürzsalz Indisch oG
Art.-Nr. 52.1902501

BECK Grillgewürzsalz Hot Jalapeno oG
Art.-Nr. 52.1311200

BECK Grillgewürzsalz Orange Chicken
Art.-Nr. 52.3015100

In einen unwiderstehlichen Südseetraum verwandelst du ein Grillhähnchen, indem du es mit der BECK SoftFix Marinade Caribbean BBQ behandelst. Die rotbraune Marinade verbindet gekonnt süße, fruchtige und scharfe Aromen zu einem temperamentvollen Strand-Cocktail aus Rohrzucker, Honig, Tomate, Knoblauch, Chili, Pfeffer und einem Schuss Rum (0,76 % vol.). Natürlich kannst du stattdessen auch mit unseren exotischen Gewürzsalzen als Rubs experimentieren. So hast du die Sonne beim BBQ immer auf deiner Seite!

Südamerikas Gewürzwelt

Paprika, Cayennepfeffer bzw. Chili und Rosa Pfeffer, Koriander, Muskat, Kardamom, Ingwer, Anis, Kurkuma, Knoblauch



Südamerika in Fakten

- Viertgrößte kontinentale Landfläche
- Fläche: 17.843.000 km2
- Bevölkerung: ca. 441 Millionen
- Länder: 13
- Bevölkerungsreichster Staat: Brasilien (ca. 211 Millionen Einwohner)
- Urbane Ballungsräume: São Paulo, Rio de Janeiro, Lima, Bogotá, Buenos Aires
- Reiche Bodenschatzvorkommen (Kupfer, Zinn, Gold, Silber, Lithiumsalze, Erdöl
- Topografie: Amazonas-Regenwald mit großer Biodiversität
- Gebirge: Anden als weltweit längste Gebirgskette (7.500 km) mit höchstem Berg Aconcagua (6.961 m)
- Klima: überwiegend tropisches Klima, feuchte Küstenregionen, gemäßigteres Klima in Argentinien und Chile
- Längster Fluss: Amazonas (ca. 6.400 km)



Picanha

BECKWürz SteakTraum

Art.-Nr. 52.6152400

BECK GOLDSTEAK
Art.-Nr. 52.6159700

BECK Magical Dust
Art.-Nr. 52.3016900

Eine Churrasco-Delikatesse, die besonders in Brasilien beliebt ist: Etwa 5 cm große Scheiben vom Tafelspitz mit Fettdeckel werden auf einen Drehspieß gesteckt und über offenem Feuer gegrillt. Noch sensationeller schmeckt das Rind, wenn du vor dem Grillen für die richtige Würze sorgst – zum Beispiel mit dem BECKWürz SteakTraum, der mit grob gemahlenem schwarzem und grünem Pfeffer neben Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin für einen überraschenden Geschmacksakzent setzt. Eine leichte Süße und Schärfe bringt BECK Magical Dust mit Rohrzucker und Chili mit ins Spiel. BECK GOLDSTEAK peppt mit Kurkuma auch die Optik auf und verleiht dem Drehspieß einen edlen Glanz.



Asado

BECK WeinWürz Gewürzsalz (für Schwein)

Art.-Nr. 52.3291000

BECK Magical Dust
(für Geflügel)
Art.-Nr. 52.3016900

Festliche Anlässe werden in Südamerika gern beim Asado gefeiert: Gewürfeltes Fleisch auf Spieße gesteckt und langsam über offenem Holzfeuer gegrillt. Mit BECK WeinWürz Gewürzsalz (für Schwein, mit Zwiebel, Pfeffer, Paprika und Knoblauch) oder BECK Magical Dust (für Geflügel, mit Rohrzucker, Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Chili) rundest du das rauchige Aroma dezent ab, ohne den feinen Fleischgeschmack zu übertönen.



Nordamerika – Homeland of BBQ

Nordamerika ist DER BBQ-Kontinent schlechthin – Cowboys, Country-Musik und endlose Graslandschaften mit weidenden Rinderherden sind mehr als nur Klischee – sie prägen Kultur und Selbstverständnis. In der nordamerikanischen Küche verschmelzen kulinarische Einflüsse europäischer, afrikanischer, hispanischer, indigener, karibischer und regionaler Traditionen miteinander zu einem vielseitigen Mix, der z. B. in Tex-Mex und Cajun Ausdruck findet. Kein Wunder, dass nordamerikanische BBQ-Hits auch bei uns begeisterte Anhänger finden.



Nordamerikas Gewürzwelt

Knoblauch und Senfkörner, Kardamom, Piment, Zimt, Anis, Paprika, Vanille

Nordamerika in Fakten

- Drittgrößte kontinentale Landfläche
- Fläche: 24.930.000 km2
- Bevölkerung: ca. 605 Millionen
- Staaten: 23
- Bevölkerungsreichster Staat: Kalifornien (ca. 29 Millionen Einwohner)
- Urbane Ballungsräume: Mexico City, New York City, Los Angeles, Chicago, Toronto
- Größte Volkswirtschaft der Welt: führend im Technologie- und Automobilsektor, industrielle Produktion, Verarbeitendes Gewerbe, medizinische und pharmazeutische Produkte
- Topografie: Vielfältige Natur mit großen Waldgebieten, Wüsten und Küstenregionen
- Gebirge: Rocky Mountains, Appalachen
- Klima: Vielfältige Klimazonen vom polaren Tundrenklima Alaskas über gemäßigte Regionen im Nordosten und Wüstenklimata im Südosten bis zu tropischen Gebieten in der Karibik
- Längster Fluss: Mississippi (ca. 3.734 km)



Beer Can Chicken

USA

BECK Grillhähnchen oG Gewürzsalz
Art.-Nr. 52.3080000

Zunächst vielleicht ein bizarrer Anblick: Ein Grillhähnchen, das auf einer halb gefüllten Bierdose sitzt? Doch das Ergebnis spricht für sich! Diese indirekt gegrillte rustikale Spezialität begeistert mit ihrem saftigen Fleisch und einer knackigen Haut mit den Aromen von Paprika, Pfeffer, Petersilie, Curry und Zwiebel. Einfach zubereitet, ein Highlight für jede BBQ-Fete!



Holy Trinity

Die „Heilige Dreieinigkeit" des BBQ soll ihren Ursprung im Küstenstaat North Carolina haben. Hier werden zartes Pulled Pork aus Schweinehals oder -schulter mit sanft gegarter Rinderbrust und klassischen Spareribs zu einem wahren BBQ-Traum kombiniert.







Beef Brisket

USA
Rezeptur-Nr. 13.360-6

BECK BratenQuick Beef Buffalo
Art.-Nr. 20.3270500

BECK Beef Brisket
Art.-Nr. 52.1285100

Die Rinderbrust zerfällt nach dem Garen und Smoken fast auf der Zunge, wenn du sie vorher mit BECK Braten Quick Buffalo injektierst! Für die Außenwürzung und zur Verfeinerung der Soße empfehlen wir das Präparat BECK Beef Brisket, das mit seiner Mischung aus Meersalz, Karamell, Chili, Pfeffer, Zwiebel und Honig perfekt mit edlem Rind harmoniert. Nach dem Sous-Vide-Garen bekommt das Rinderstück über dem Feuer eine wundervolle braune Kruste verpasst – mit einer süß-scharfen Rauch-Honig-Note, der kein BBQ-Fan widerstehen kann!

Pulled Pork

USA
Rezeptur-Nr. 13.360-4

BECK SchinkenQuick Pulled Pork
Art.-Nr. 20.0054401

BECK Pulled Pork Smokey
Art.-Nr. 52.9731000

Für das Pulled Pork injektierst du eine Lake aus BECK SchinkenQuick Pulled Pork ins Fleisch, um Saftigkeit und die zartestmögliche Konsistenz zu erzielen. BECK Pulled Pork Smokey bildet mit ordentlich Pfeffer, Zwiebel, Paprika und Knoblauch die Grundlage für die rauchige, deftige Außenwürzung und die Soße. Nach 18 bis 20 Stunden bei 80 0C im Wasserbad lässt du das Fleisch bei hoher Temperatur auf dem Grill überkrusten und kannst die butterweichen Stücke anschließend mit zwei Gabeln in dünne Fasern auseinanderreißen.

Beef Ribs

USA
Rezeptur-Nr. 14.065

BECK BratenQuick Crosso oS
Art.-Nr. 20.0201650

BECK La Plata Gewürzsalz
Art.-Nr. 52.3172000

BECK SoftFix Marinade Bavaricus mit Whisky oG
Art.-Nr. 46.9600006

Einfach und doch so lecker: An diesen Beef Ribs möchte man sich festnagen! Zur geschmacklichen Verfeinerung greifst du am besten zur fertigen Komplettmischung BECK BratenQuick Crosso Os, die nicht nur bei Ribs, sondern auch bei Haxen, Schweinebauch und Bratenstücken eine „krosse" Oberfläche garantiert. Zur würzigen Abrundung eignet sich das BECK La Plata Gewürzsalz mit seinem dezent pfefferigen Aroma.

Was es **jetzt zu beachten** gilt

Mit der EU-Verordnung Nr. 2023/2108 wurden die zulässigen Zugabehöchstmengen für Nitrit und Nitrat in vielen Lebensmitteln neu definiert. Für dich ist es jetzt an der Zeit zu handeln und deine Rezepturen an die neuen gesetzlichen Anforderungen anzupassen.



Gesundheit geht vor – und deshalb hat die European Food Safety Authority (EFSA) eine neue Risikoanalyse für den Einsatz von Nitrit (E 249-250) und Nitrat (E 251-252) in Fleischprodukten, Fleisch- und Fischzubereitungen sowie in Hart- und Schnittkäse durchführen lassen. Insbesondere die Exposition mit Nitrosaminen durch stark erhitzte oder gegrillte Pökelwaren steht im Verdacht, die Entwicklung von Krebserkrankungen zu begünstigen.

Ziel ist der bestmögliche Verbraucherschutz

Auf der anderen Seite verbessern Nitrate und Nitrite die Haltbarkeit von Lebensmitteln bei Schinken, Speck, Roh-, Koch- und Brühwürsten oder Kochpökelwaren. Und sie tragen zu einer attraktiven, verkaufsstarken Optik sowie zum leckeren Geschmack der Produkte bei. Es gilt also, gesundheitliche Risiken so weit wie möglich auszuschließen und dennoch die Vorteile von Nitrat und Nitrit in der Produktion zu nutzen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) konstatiert, dass weitere epidemiologische Untersuchungen erforderlich sind, um die gesundheitlichen Auswirkungen von Nitrosaminen auf Menschen zuverlässig einschätzen zu können.

Stichtag 9. Oktober 2025 – was sich für dich ändert

Ergebnis der neuen Untersuchungen ist die EU-Verordnung Nr. 2023/2108, die am 9. Oktober mit 2023 mit einer zweijährigen Übergangsfrist in Kraft getreten ist. Für dich heißt das, dass du bis 9. Oktober 2025 deine Rezepturen auf die Neuregelung umstellen musst. Im Grunde gilt es, Nitrat- und Nitritpökelsalzzugaben generell um etwa 20 Prozent zu senken.

Die neuen Vorgaben beeinflussen weder die antioxidative Wirkung noch die Haltbarkeit deiner Produkte und sichern nach wie vor ein gebremstes Wachstum unerwünschter Bakterien. Bei sachgemäßer Herstellung und Lagerung ändert sich auch nichts an den Mindesthaltbarkeitsdaten.

Geschmack und Optik an den Kundengeschmack anpassen

Mit ein paar kleinen Kunstgriffen gelingt es dir, deine Ware so appetitlich und schmackhaft wie gewohnt anzubieten: Die optimale Umrötung erzielst du durch die Zugabe von gesundheitlich unbedenklicher Ascorbinsäure oder Ascorbat, die den Restwert des Nitrits im Endprodukt so weit wie möglich minimieren. Koch- oder Meersalz liefern den würzigen Geschmack, den deine Kunden so lieben. Bei Rohwürsten empfehlen wir den Einsatz spezieller Starterkulturen oder eine zusätzliche Zugabe von Natriumnitrat.

Mehr Lust auf Fleisch und Wurst

Die Umstellung deiner Rezepturen auf die neuen EU-Vorgaben bedeutet für dich nur einen geringen Aufwand. Deine BECKSPERTEN unterstützen dich gerne dabei, die richtigen Dosierungen für deine Fleischerzeugnisse festzulegen.

Rolf Sommer, Leiter der Produktentwicklung bei BECK Gewürze und Additive, sieht in der Neuregelung auch einen positiven Effekt: „Viele ernährungsbewusste Verbraucher sind durch den Einsatz von Nitritpökelsalz in Fleischwaren verunsichert und werden nach der Reduzierung der erlaubten Zugabehöchstmengen sicher wieder lieber zu Schinken und Wurst greifen." Somit könnte dir die Änderung sogar neue Kunden bescheren, wenn du die Konsumenten auf die verringerten Nitrat- und Nitrit-Anteile in deinen Rezepturen hinweist.

Genuss ganz ohne Fleisch

In den letzten Jahren haben sich die Ernährungsgewohnheiten massiv verändert – und das wirkt sich auch auf das Produktsortiment von fleischverarbeitenden Betrieben und Metzgereien aus.



BECK bietet dir für jedes Kundensegment die passenden Alternativen – hier nun für vegane Möglichkeiten, mit denen du neue Kundenkreise gewinnen kannst.

Ob aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen, oder einfach aus Neugier und Experimentierfreude – viele Menschen entscheiden sich heute dafür, sich fleischlos zu ernähren. Oft möchten sie jedoch nicht auf den gewohnten Geschmack verzichten und machen sich auf die Suche nach veganen Ersatzprodukten. Ob Bratwurst, Schnitzel, Aufschnitt oder Hackfleisch: Mittlerweile lassen sich viele traditionelle Lieblingsspeisen auch als vegane Alternativen anbieten, die dem „Original" in Sachen Geschmack, Optik und Textur verblüffend nahekommen.

BECK Gewürze und Additive greift unter dem Label „BECKVeg" den Trend zu veganen Lebensmitteln auf, damit du dein Sortiment für die neue Zielgruppe erweitern und deine Umsätze zusätzlich stärken kannst.

Nah am „Original" und dennoch einzigartig

„Es geht uns bei BECK nicht darum, Fleischprodukte eins zu eins mit veganen Zutaten ‚nachzubauen'", sagt Maximilian Beck, Mitglied der BECK-Geschäftsleitung. „Wir wollen vor allem leckere fleischlose Alternativen bieten, mit denen du dein Sortiment sinnvoll und gewinnbringend ergänzen kannst. Sicher wird auch der eine oder andere Fleischliebhaber gerne mal bei deinen veganen Spezialitäten zugreifen und probieren."

Der Schwerpunkt liegt bei BECK nach wie vor auf Produkten für fleischverarbeitende Betriebe. Viele unserer Gewürze und BBQ-Marinaden lassen sich jedoch auch für vegane Gerichte verwenden. Es lag also nahe, auch einige Produkte speziell für die vegane Zielgruppe zu entwickeln. Dazu Geschäftsführer Manfred Beck: „BECK wird sicher nie ein veganer Vollsortimenter werden. Aber wir bauen unsere veganen Angebote kontinuierlich aus, damit auch du neue Märkte damit erschließen kannst. Von der hohen Qualität unserer veganen Produkte sind wir überzeugt. Und eines ist sicher: Sie kommen genauso von Herzen wie alles, was wir zur Fleisch-, Schinken- und Wurstherstellung anbieten."

Veganer Aufschnitt

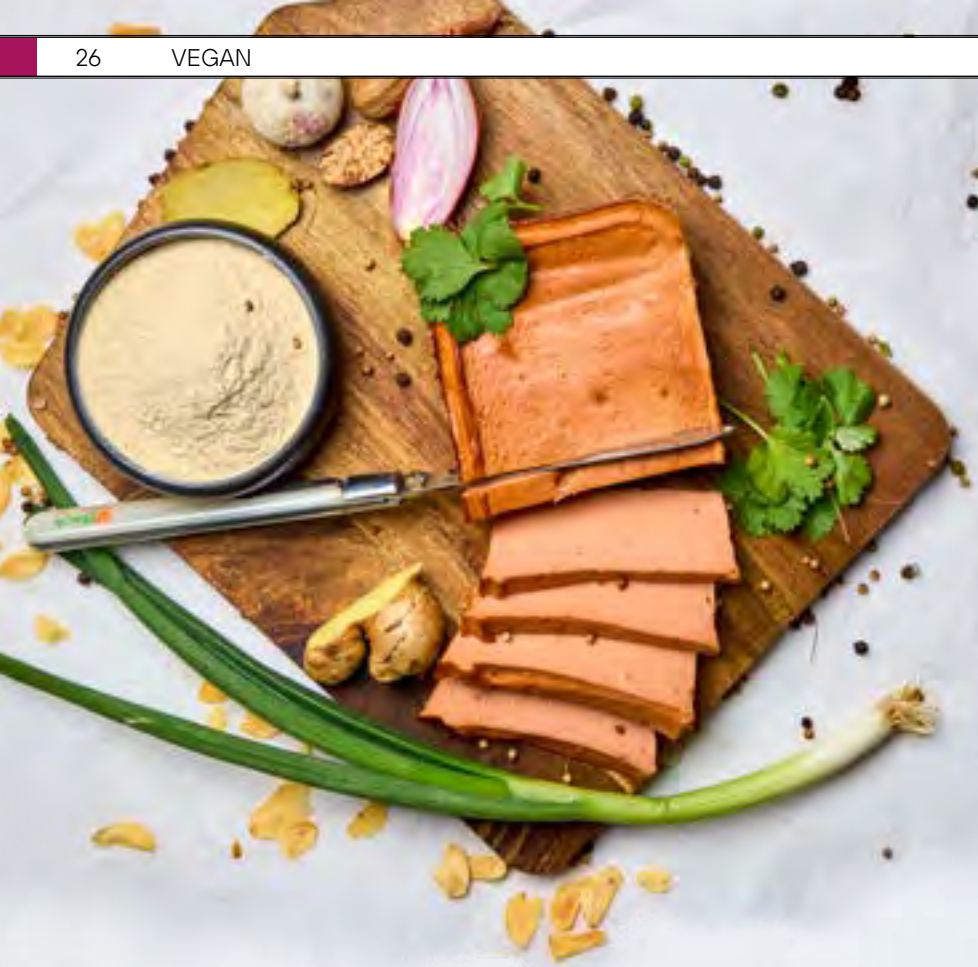
Was wäre ein zünftiges Abendbrot ohne eine leckere Aufschnitt-Platte? Mit BECK kreierst du die beliebte Geschmacksauswahl auch vegan. Das pulverförmige BECKVeg Aufschnitt enthält all die vertrauten Gewürze, die man auch vom fleischhaltigen Aufschnitt kennt: Von Muskat über Zwiebel und Pastinake bis Ingwer, Knoblauch und ausgewählte Pfeffer-Sorten ist alles fix und fertig drin. Schmackhafte Varianten wie Kräuter-, Chili- oder Paprika-Aufschnitt produzierst du ganz einfach mit unseren Einlagen. Natürlich sind deiner Fantasie bei den veganen Varianten keine Grenzen gesetzt – lass dich einfach von der breiten Palette der BECK Gewürzzusätze inspirieren!

Rezeptur-Nr. 27.004-3

BECKVeg Aufschnitt
Art.-Nr. 57.9125000

Optional:

Kräuterzauber.....Art.-Nr. 45.5423000
Chillies geschrotet.....Art.-Nr. 70.9870092
Paprika rot-geschnitten 4 mm .....Art.-Nr. 70.9870257
Pepperdew: Kirschpaprika ganze Frucht.....Art.-Nr. 70.9877042



Veganer Leberkäse

Eine Leberkässemmel auf die Hand – das gehört für viele Kunden an der heißen Theke einfach dazu! Warum nicht auch mal die vegane Variante probieren? Der fleischlose BECKVeg Fleischkäse aus einem pulverförmigen Komplett-Compound lässt sich in der Pfanne oder im Ofen zubereiten. Saftig, mit Biss und den typischen Aromen von Zwiebel, Muskat, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer und Koriander. Augen zu und einfach genießen!

Rezeptur-Nr. 27.004-2

BECKVeg Fleischkäse
Art.-Nr. 57.9131000

Chili sin Carne

Schnell vorbereitet und immer ein echter Theken-Renner: Beim Chili sin Carne ersetzt du das Hackfleisch durch BECK Sojasplitter. Dieses Sojaproteinkonzentrat lässt sich in vielen verschiedenen Lebensmitteln verwenden und ermöglicht eine hackfleischähnliche Textur mit angenehmer Bissfestigkeit. Einfach über Nacht einweichen, scharf anbraten und mit der pikanten roten Soße aus BECK Chili WürzFix Top vermischen. Deine Kunden werden ihn lieben, den vollmundigen Geschmack nach Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Chili und Cumin! Magst du es etwas schärfer, kannst du mit dem BECK Scharfwürzer Hot Pep oG noch etwas „Feuer" nachlegen – mit Mais und Kidneybohnen eine runde Sache! Und warum nicht Chili sin Carne in Dosen für das schnelle, haltbare Gericht zum Aufwärmen ins Verkaufsregal stellen? Chili sin Carne in Konserven verliert auch bei längerer Lagerung nichts von seinem leckeren Geschmack!

Rezeptur-Nr. 27.017



Grundmasse:

BECK Sojasplitter
Art.-Nr. 70.9877481

Soße:
BECK Chili WürzFix Top.....Art.-Nr. 45.6740000
Optional:
BECK Scharfwürzer Hot Pep oG.....Art.-Nr. 52.2631000

TIPP:

*Mit **BECKVeg Emulsan Würstchen** kannst du nicht nur vegane Bratwurst und Weißwurst herstellen, sondern auch vegane Bockwurst! Alle **Rezepturen bekommst du von deinen BECKSPERTEN!***

LASS ES DIR SCHMECKEN!:

Du kannst die veganen Rostbratwürste von BECK auf der IFFA 2025 live verkosten! Komm vorbei auf Stand B60 in Halle 11.1!



Vegane Rostbratwürste

Wer vegan leben will, muss auf die Bratwurst nicht verzichten. Ob vom Grillrost oder aus der Pfanne: BECK garantiert ein absolut rundes Geschmacksvergnügen. Einfach die Grundmasse mit Scherbeneis in den Kutter geben und mit Pflanzenöl zu einer sämigen Masse kuttern. Die Sojasplitter weichst du zusammen mit den Gewürzen zwei Stunden in heißem Wasser ein und mischst sie dann mit den Zwiebeln unter die Masse. Anschließend nochmals für 15 Minuten kuttern, in Schäldärme abfüllen und brühen.

Ingwer, Koriander, Zwiebel, Muskat und Pastinake bringen die Geschmacksknospen zum Blühen. Eine ordentliche Prise Majoran sorgt für das typisch fränkische Bratwurst-Aroma.

Rezeptur-Nr. 27.013-8

BECKVeg Emulsan Würstchen
Art.-Nr. 15.9563000

BECK Sojasplitter
Art.-Nr. 70.9877481

BECKVeg Würz Bratwurst
Art.-Nr. 51.2776000

BECK Zwiebelgranulat 4 mm
Art.-Nr. 70.9870247

*»**Vegane Ernährung** ist nicht nur eine Modeerscheinung, sondern **wird unsere Esskultur künftig deutlich mitprägen.** BECK macht dich bereit dafür, mit veganen Ersatzprodukten auf die veränderte Nachfrage zu reagieren. «*

Maximilian Beck Geschäftsleitung
BECK Gewürze und Additive



Vegane Bolognese

Normalerweise ist die Zubereitung einer guten Bolognese-Soße eine zeitaufwendige Angelegenheit. Mit unserem Pulverpräparat BECKVeg Bolo gelingt dir die vegane Bolognese ganz fix. Liebst du es auch, wenn der Duft von sonnenreifen Tomaten, Paprika. Zwiebel, Knoblauch und Oregano durch die Küche schwebt? Dann wird dich unsere fleischfreie Kreation nicht enttäuschen! Noch ein Geheimtipp: Du kannst der Soße noch einen entscheidenden Geschmacks-Kick mitgeben, indem du eine Extraportion unserer Zwiebelwürfel untermischst! BECK Zwiebelwürfel kommen zu dir fix und fertig geschält, gehackt, fettfrei gedünstet und sind sofort bereit zur Verarbeitung. Und jetzt hast du zwei Möglichkeiten: Für ungeduldige Genießer servierst du die warme Bolognese sofort auf dem Teller. Oder du füllst sie für später in Gläser ab und pasteurisierst sie noch einmal nach.

Rezeptur-Nr. 27.021



BECKVeg Bolo
Art.-Nr. 45.3142000

BECK Zwiebelwürfel gedünstet 6 mm 70.9877560



Bist du schon tränenlos glücklich?

Finde alles über die praktischen Zwiebelprodukte heraus, die du exklusiv nur bei BECK bekommst: kein Schälen, kein Schneiden, aber absolut frisch und sofort zu verarbeiten!

*»**Fleisch oder nicht Fleisch?** Das ist für mich eine Bauchentscheidung. Und so kommt auch bei uns von Zeit zu Zeit das ein oder andere fleischlose Gericht auf den Tisch. **Mein Tipp: unsere vegane Bolognese – super lecker, fruchtig tomatig und mühelos im Handumdrehen fertig.** Eine echte Bolognese muss stundenlang köcheln. Unsere vegane Variante ist in fünf Minuten fertig – **ideal für Convenience-Produkte oder den schnellen Hunger** nach einem anstrengenden Arbeitstag.«*

Manuela Beck Geschäftsleitung BECK Gewürze und Additive

BECKVeg Emulsan Würstchen
Art.-Nr. 15.9563000

BECKVeg Würz Weißwurst
Art.-Nr. 51.2750000

BECK Zwiebelwürfel gedünstet 6 mm
Art.-Nr. 70.9877560

Vegane Weißwurst

Von veganer Brat- über Gelb- bis Weißwurst: BECKVeg Emulsan Würstchen ist deine universelle Grundmasse zur Herstellung fleischloser Varianten deiner Theken-Hits – und ist mit dem eingebauten Frischhalter ein Rund-Um-Sorglos-Paket.

Das Compound BECKVeg Würz Weißwurst begeistert schon beim ersten Biss durch seine deftige Würze mit feiner Zwiebel, Pastinake, Ingwer und Pfeffer.

Für die Weißwurst reicherst du die Masse mit den gedünsteten und pasteurisierten Zwiebelwürfeln an, um den vollmundigen Geschmack richtig abzurunden. Die Zwiebelwürfel werden bei BECK aus frischen Zwiebeln hergestellt, ohne Fett gedünstet und im versiegelten 10-kg-Beutel ausgeliefert.

Rezeptur-Nr. 27.013-3





Veganes Gyros

Hmmm, wie das nach mediterranen Kräutern duftet! Unser pulverförmiges Gyrospfannen-Präparat BECKVeg Würz Gyrospfanne lässt den Gaumen mit Paprika, Koriander, Thymian, Oregano, Pfeffer und einer satten Portion Knoblauch schon freudig Sirtaki tanzen. Mit einem Schuss Würzöl für Grill- und Bratenprodukte oG verleihst du der Masse noch die Saftigkeit und runde Geschmacksnote, die jedem Griechenland-Fan das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Den richtigen Biss bekommt das Gyros durch Zugabe neutraler, aber texturierter Sojasplitter. Und was natürlich auf keinem leckeren Gyros-Teller fehlen darf: wunderbar süßlich-würzige Zwiebelscheiben von BECK! Veganes Gyros kannst du ohne Weiteres in größeren Mengen herstellen und als Fertiggericht in der heißen Theke oder als abgepackte „Mitnehmware" für zuhause anbieten.

Rezeptur-Nr. 27.020

BECKVeg Würz Gyrospfanne
Art.-Nr. 45.3141000

BECK Sojasplitter
Art.-Nr. 70.9877481

Zwiebeln Scheiben
Art.-Nr. 70.9870113

Würzöl für Grill- und Bratenprodukte oG
Art.-Nr. 46.3300000

BECK on the Road

Es hat schon seinen Grund, warum wir bei BECK nicht einfach nur von unseren „Vertrieblern“ sprechen. Denn die Menschen, die sich bei uns im Innendienst oder draußen in aller Welt um unsere Kunden kümmern, sind echte BECKSPERTEN …

BECKSPERTEN sind eine besondere Spezies, von der es auf der ganzen Welt nur ganz wenige Exemplare gibt. Alle eint die Leidenschaft für gute Gewürze und Lebensmittel. Sie gehen gern auf Menschen zu, sind immer aufgeschlossen für Neues. Und sie sind immer dort, wo Hilfe gebraucht wird.

Wenn sie gemeinsam mit Kunden nach besonderen Lösungen suchen, zeigen sie, dass sie fachlich alles draufhaben. Was sie besonders auszeichnet: Sie kennen die unterschiedlichsten Gegebenheiten in Industrie und Handwerk. Und sie finden auf individuelle Fragen immer pragmatische Antworten.

BECKSPERTEN sind in der ganzen Welt unterwegs und mit den regionalen Gepflogenheiten und Vorlieben vertraut. Daraus sind schon viele echte Freundschaften mit Kunden entstanden.

Weil **BECKSPERTEN** überall stets den richtigen Ton finden, authentisch rüberkommen und mit ihrer positiven, professionellen Art immer wieder für Aha!- und Wow!-Erlebnisse sorgen.

BECKSPERTEN sehen sich weniger als „Verkäufer“, sondern mehr als konstruktive Berater. Sie legen Wert auf ehrliche, langfristige Partnerschaften. Denn die Produktion erstklassiger Lebensmittel ist ein Geben und Nehmen, bei dem man sich gegenseitig inspiriert. Nur mit Hilfe der BECKSPERTEN war es BECK möglich, über die Jahre ein Portfolio aufzubauen, das perfekt auf die Wünsche von Industrie- und Handwerksbetrieben in aller Welt zugeschnitten ist.

Zeit, die BECKSPERTEN auf die Bühne zu bitten!



Manfred Beck

Funktion: Chef – Gründer, Geschäftsführung und CEO
Einsatzgebiet: weltweit

Laufbahn: *Ich stamme aus einer Metzgerfamilie, habe mich über Auslandstätigkeiten und Berufsfortbildungen bis zur erfolgreichen Meisterprüfung vorgearbeitet. Beruflich bin ich im Verkauf als Fachberater in der Gewürzindustrie gestartet – und damit war der Weg zur Gründung der eigenen Firma eigentlich schon vorgezeichnet.*

Spezialitäten: *Da ich in der ganzen Welt unterwegs bin, habe ich entdeckt, wie faszinierend regionale Spezialitäten sind. Besonders angetan haben es mir leckere Kochpökelwaren und Salami in allen Daseinsformen.* 😉 *Außerdem bin ich im Fleischbereich immer an den neuesten Technologien interessiert.*

Größte Herausforderung: *Mir fällt es zwar leicht, Kontakte zu knüpfen, aber der Aufbau enger Verbindungen und BECK zu einem internationalen Player zu machen, war nicht immer ganz einfach. Aber auch die Entwicklung von speziellen gewürzten Folien für den Kochschinken „BECK FoodCover“ haben mich manchmal zunächst an meine Grenzen gebracht.* 😉

Schönster Erfolg: *Aus der Kundenbetreuung und dem Vertrieb haben sich mit Kunden zahllose echte Freundschaften entwickelt. Und ich kann es nicht verhehlen: Ich bin stolz darauf, wo wir mit BECK heute stehen.*

Zukunftspläne: *Wichtig ist mir eine solide Nachfolgeregelung – und die ist bereits in vollem Gange. Ich bin mir sicher, dass unsere Kinder Maximilian und Meike für die Weiterentwicklung von BECK noch viele spannende Ideen haben werden.*

Maximilian Beck



Funktion: **Geschäfts- und Vertriebsleitung, Management und Head of Sales – übernimmt schrittweise immer mehr Aufgaben von Manfred Beck**

Einsatzgebiet: **weltweit**

Laufbahn: *Ich bin im elterlichen Betrieb aufgewachsen und habe die Leidenschaft für den Verkauf quasi von meinem Vater geerbt. Ich habe eine Ausbildung zum Anwendungstechniker absolviert und Erfahrung in verschiedenen fleischverarbeitenden Betrieben gesammelt.*

Spezialitäten: *Das Handwerk rund um die Herstellung von Kochschinken, Bratwürsten und Salami fasziniert mich besonders. Außerdem liebe ich es, mich um den Export zu kümmern und Kunden im Ausland zu betreuen.*

Größte Herausforderung: *Der Einstieg in die Rolle eines BECKSPERTEN erfordert viel Verantwortung und Leistungsbereitschaft. Und so habe ich mich langsam, aber zielstrebig vom Vertrieb in Bayern und Baden-Württemberg zum internationalen Exportgeschäft vorangearbeitet. Dort kommt es nicht nur auf fachliche Expertise, sondern auch auf Menschen- und Sprachenkenntnisse an. Man muss sich in Ländergepflogenheiten reinfinden und sich mit anderen Technologien vertraut machen. Das Leben im Export bleibt immer spannend, da ist kein Tag wie der andere.*

Schönster Erfolg: *Es ist immer wieder schön, wenn es einem in der Fachberatung gelingt, mit Kunden echte Partnerschaften aufzubauen.*

Zukunftspläne: *Gemeinsam mit meinen Eltern und meiner Schwester den Generationenwechsel bei BECK erfolgreich stemmen.*

Mark Militzer



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**

Einsatzgebiet: **unermüdlich in ganz Deutschland unterwegs, um Kunden mit seinem breiten Fachwissen zu unterstützen – manch einer behauptet er wäre an allen Wochentagen rund um die Uhr erreichbar.**

Laufbahn: *Nach meiner Ausbildung zum Metzgermeister arbeitete ich elf Jahre lang als Produktionsleiter und hatte ab 2013 erste Berührungspunkte mit der Gewürzbranche. 2017 bin ich dann zu BECK gewechselt und habe es bis heute nicht bereut.*

Spezialitäten: *Rohwurst, Rohschinken sowie der optimale Einsatz von Starterkulturen und verschiedener Kutterverfahren faszinieren mich besonders. Am liebsten fahre ich aber direkt zu den Kunden, schau mir ihre Abläufe an und versuche, immer noch ein bisschen mehr rauszuholen.*

Größte Herausforderung: *Gegenwärtig ist der Personalmangel in der Branche überall spürbar. Mein Bestreben ist, Prozesse so zu optimieren, dass es trotzdem erfolgreich weitergehen kann. Und ja, ich bin stolz darauf, dass ich es schon geschafft habe, Betriebe von null auf 100 Prozent BECK umzustellen.*

Schönster Erfolg: *Ich sehe meine Kunden zum größten Teil als Freunde – da weiß man, wofür man arbeitet.*

Zukunftspläne: *Ich möchte mich noch mehr mit Rohwurst- und Rohschinken-Varianten aus aller Welt beschäftigen.*



Ralph Bauer

Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Betreuung von Kunden aus Industrie und Handwerk in Deutschland, der Schweiz sowie im internationalen Exportgeschäft, Fachmann für alle Fälle**

Laufbahn: *Vor 13 Jahren startete ich bei BECK als Anwendungstechniker im Technikum. Von dort bin ich immer weiter ins Produktentwickler-Team reingewachsen. Parallel kümmere ich mich um die Fachberatung und Betreuung von Kunden in aller Welt.*
Spezialitäten: *Rohpökelwaren – besonders der Rohschinken hat es mir angetan.*
Größte Herausforderung: *Mein Motto ist: „Geht nicht gibt's nicht". Unter diesem Gesichtspunkt gibt es in allen Betriebsgrößen immer wieder Momente, in denen man über seine Grenzen hinauswachsen muss.*
Schönster Erfolg: *Es macht mich immer glücklich, wenn ich bei einem Industriekunden ein neues Produkt einführen konnte und das dann im Supermarkt im Regal liegen sehe.*
Zukunftspläne: *Künftig will ich Kunden noch mehr vor Ort im eigenen Betrieb begleiten und das Fachwissen über die Anwendung und Verarbeitung von Gewürzen weitergeben. BECK will schließlich nicht nur Lieferant, sondern vor allem Partner sein.*

Frank Bierwirth



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Industrie und Handwerk deutschlandweit**

Laufbahn: *Schon in meiner Jugend hat es mich fasziniert, wenn die Fachberater der Gewürzfirmen ihre Produkte und Ideen in der Fleischerei meines Onkels vorgestellt haben. Und so kam ich selber zu den Gewürzen.*
Spezialitäten: *Bei mir dreht sich alles rund um die Wurst. Kunden mögen meine ruhige und humorvolle Art und fassen so schnell Vertrauen.*
Größte Herausforderung: *Wenn Kunden anfangs bei einem Produkt skeptisch sind und ich sie dann anhand der leichten Anwendung und des geschmacklichen Ergebnisses doch vom Mehrwert überzeugen kann.*
Schönster Erfolg: *Ich bin immer dann glücklich, wenn auch der Kunde zufrieden und glücklich ist – und seine Produkte nach der Fachberatung auf Gewürze und Hilfsmittel von BECK umstellt.*
Zukunftspläne: *Gemeinsam mit Kunden immer wieder neue pragmatische Lösungen für den Markt erarbeiten.*

Ottmar Dorsch



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Industrie und Handwerk deutschlandweit**

Laufbahn: *Ich kam vor 15 Jahren zuerst als Kunde zu BECK und bin dann als Fachberater geblieben.*
Spezialitäten: *Meine „Steckenpferde" sind vor allem Kochwurst und Kochschinken. Ich sehe mich nicht so sehr als „Verkäufer", sondern vor allem als „Problemlöser".*
Größte Herausforderung: *Was mich immer wieder antreibt, ist, neue Kunden oder interessante Betriebe davon zu überzeugen, ihre Produkte auf BECK umzustellen.*
Schönster Erfolg: *Es ist ein gutes Gefühl, mit einem Kunden länger an einem Produkt zu arbeiten und z. B. vor Ort gemeinsam die Herstellung von Rohschinken zu optimieren – und dann zu sehen, wie mit dem Erfolg auch das Vertrauen zu BECK wächst.*
Zukunftspläne: *Zunächst geht es mir darum, das super Marinaden-Sortiment von BECK noch stärker auf dem Markt zu etablieren. Außerdem möchte ich in meiner Fachberatung noch mehr langzeitgereifte Rohschinken und Rohwurst in den Mittelpunkt rücken.*

Stephan Füller



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Man nennt mich humorvoll den „Lebemann" unter den BECKSPERTEN, weil ich für den Export auf der ganzen Welt herumreise und eben extrem flexibel bin – egal, wo der Kunde mich gerade braucht.**

Laufbahn: *Ich habe die typische Metzgerausbildung bis zum Meisterbrief durchlaufen und dann über einen Vertriebspartner den Zugang zur Gewürzbranche gefunden.*
Spezialitäten: *Schwierige Frage! Ach, Salami … BBQ-Produkte … eigentlich alles! Mein Vorteil: Ich lerne in der Welt so viele spannende regionale Rezepturen kennen, dass wir zuhause in Schnaittach daraus wieder neue interessante Produkte entwickeln können.*
Größte Herausforderung: *Mein erster Einsatz als Fachberater in Rumänien …*
Schönster Erfolg: *Auch Rumänien! Dort hat der Kunde sein Produkt erstmals mit BECK-Zutaten hergestellt und war so begeistert, dass er sofort noch am Tisch während der Verkostung gleich drei Paletten davon bestellt hat!*
Zukunftspläne: *Ich möchte mit Kunden künftig noch mehr spezielle, individuelle Lösungen entwickeln.*

Martin Schmid



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Ich bin seit Ende 2024 „der Neue" im Team und betreue in Nachfolge von Georg Strobl das Gebiet Baden-Württemberg.**

Laufbahn: *Aufgewachsen in einer Metzgerfamilie, bin ich der Branche von Anfang an verbunden. Nach meiner Ausbildung zum Metzgermeister arbeitete ich fünf Jahre im elterlichen Betrieb und startete dann bei BECK als Fachberater und Anwendungstechniker.*
Spezialitäten: *Ich bin bekennender BBQ-Fan und liebe bayerische Spezialitäten.*
Größte Herausforderung: *Neben dem erforderlichen Fachwissen finde ich es in der Fachberatung wichtig, sich auf die unterschiedlichsten Menschen einstellen zu können.*
Schönster Erfolg: *Bei meinem ersten Einsatz für BECK habe ich bei einem Neukunden auch gleich meinen größten Verkauf fix gemacht.*
Zukunftspläne: *Ich möchte mein Einsatzgebiet noch weiter ausbauen und neue Produktideen etablieren.*

Georg Strobl



Funktion: **Handelspartner und Handelsagentur**
Einsatzgebiet: **Süddeutschland**

Laufbahn: *Mehr als 30 Jahre war ich im Außendienst und habe Kunden beraten. 2003 bin ich als freier Handelsvertreter bei BECK eingestiegen. Doch jetzt ist es an der Zeit, etwas kürzer zu treten. Ich kann aber nicht dasitzen und die Hände in den Schoß legen. Deshalb werde ich für eine Weile noch einige Kunden für BECK weiterbetreuen.*
Spezialitäten: *Meine Leidenschaft war schon immer der Kochschinken.*
Größte Herausforderung: *Am liebsten besuche ich bodenständige Handwerksbetriebe vor Ort und hör mir an, wo der Schuh drückt. Keine Metzgerei gleicht der anderen hinsichtlich Mitarbeitern, Ausstattung und Verfahrensweisen, deshalb gibt es da keine Routine.*
Schönster Erfolg: *Ich habe meine 22 Jahre mit BECK durchweg genossen, und es war schön zu sehen, wie sich der Betrieb von Jahr zu Jahr weiterentwickelt hat.*
Zukunftspläne: *Ich werde jetzt in den verdienten Ruhestand gehen – aber meine vielen persönlichen Verbindungen zu BECK sicher weiter pflegen.*



*»Lieber Georg, **wir danken dir von Herzen** dafür, wie unermüdlich du dich eingesetzt hast für unsere Kunden, unser Unternehmen und unsere Produkte! Das gesamte Team von BECK Gewürze und Additive wünscht dir alles Liebe zu deinem verdienten Ruhestand! «*

Falko Schmidt



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**

Einsatzgebiet: **Ich bin von den BECK-Produkten persönlich voll überzeugt und möchte sie im Markt noch bekannter machen. Deshalb überlege ich mir laufend neue Konzepte, wie man unsere Gewürze und Zusätze einsetzen kann – und erstelle dazu auch eigene Videos für meine Kunden und alle Interessierten** 🙂

Laufbahn: *Ich bin ein geselliger Typ und habe mir nach meiner Metzgerausbildung bewusst einen Job gesucht, in dem ich viel mit Menschen zu tun habe. Denn wenn ich in den Gesichtern von Kunden ein Lächeln sehe, weiß ich, dass ich auf dem richtigen Weg bin.*

Spezialitäten: *Bereiche wie die Produktpräsentation liegen mir sehr – wie etwa der verkaufsfördernde Effekt von Dekorwürzungen oder die Präsentation in der heißen Theke. Auch in Convenience-Produkten sehe ich noch eine große Zukunft.*

Größte Herausforderung: *Mich in die vielen regionalen Spezialitäten meines Einsatzgebiets „reinzuschmecken" und die verschiedenen Zubereitungsarten kennenzulernen.*

Schönster Erfolg: *Mund-zu-Mund-Propaganda. Es tut gut, innerhalb der Branche weiterempfohlen zu werden.*

Zukunftspläne: *Ich möchte noch tiefer in die Spezialitäten-Produktion einsteigen und mich dabei auch auf Küche und Theke fokussieren. Und da ich ein kreativer Mensch bin, arbeite ich auch jetzt schon ständig an neuen Kreationen für Endkunden.*

Rolf Sommer



Funktion: **Leitung Produktentwicklung, Fachberatung, Head of Product Development, Food Consulting**

Einsatzgebiet: **Bei BECK geht es nicht nur um Geschmack und Optik, sondern auch um Bürokratie und Bestimmungen. Ich kümmere mich bei BECK seit fast zehn Jahren um die Entwicklung neuer Produkte, berate Kunden aber auch, wenn es um den optimalen Einsatz von Zusätzen oder um aktuelle gesetzliche Richtlinien geht.**

Laufbahn: *Nach meiner Metzgerlehre habe ich ein Studium der Lebensmitteltechnologie absolviert. Insgesamt beschäftige ich mich jetzt seit über 30 Jahren beruflich mit Gewürzen und Fleischverarbeitung.*

Spezialitäten: *Meine Lieblingsthemen sind funktionelle Mischungen, die unseren Kunden viele Arbeitsschritte ersparen. Daneben beschäftigen mich die Themen Rohwurst und die Möglichkeiten von Starterkulturen.*

Größte Herausforderung: *Ich habe Rohstoffengpässe hautnah erfahren müssen. Da war es schwierig, adäquaten Ersatz zu finden, mit dem sich eine hohe Produktqualität sicherstellen lässt. Doch auch diese Hürde haben wir als Team und mit dem gewissen Händchen für besondere Aufgaben sehr gut gemeistert.*

Schönster Erfolg: *Zufriedene Kundengesichter sind immer die schönste Bestätigung – wenn man etwa die schnelle Umsetzung von Projekten bis zur erfolgreichen Markteinführung begleitet hat. Gerne begleite ich Projekte im LEH auch über Jahre hinweg bis zur tatsächlichen Umsetzung – und freue mich dann, „unser" Produkt in den Ladenregalen stehen zu sehen.*

Zukunftspläne: *Mein Ziel ist, Produkte mit weniger Zusatzstoffen zu realisieren, die aber die gleiche Funktion und den gleichen Geschmack wie die bisherigen Lösungen bieten.*

Thomas Winter



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Export nach Osteuropa und Balkanstaaten**

Laufbahn: *Ich bin bei BECK „Quereinsteiger" und habe nach meiner Ausbildung zunächst in der Maschinenbranche gearbeitet. Seit nun mehr als 15 Jahren bei BECK zähle ich zum Inventar und freue mich darauf, die jungen Kollegen auf ihrem Weg zu begleiten und ihnen bei Fragen zur Seite zu stehen.*
Spezialitäten: *Bei BECK arbeite ich hauptsächlich mit angepassten Rezepturen nach Kundenwunsch. Das erfordert Fachwissen, Kreativität, Einfallsreichtum und Zeit – genau meine Welt!*
Größte Herausforderung: *Rezepturen, die für die Kundenregion typisch sind, erfordern immer besondere Sorgfalt, weil sie nicht nur gute, sondern auch authentische Ergebnisse liefern müssen.*
Schönster Erfolg: *Ich freue mich immer, wenn durch die enge Zusammenarbeit neue Freundschaften entstehen.*
Zukunftspläne: *Ich möchte mich weiterhin auf die Kreation kundenspezifischer Lösungen fokussieren.*

Felix Merkel



Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Industrie- und Handwerkskunden in Baden-Württemberg**

Laufbahn: *Nach meiner Lehrzeit in einem Handwerksbetrieb bin ich als Geselle in die Industrie gewechselt und habe meinen Meister & Fleischtechniker gemacht. Bevor ich im März 2025 zu BECK kam, war ich Betriebs- und Produktionsleiter in einer mittelständischen Firma.*
Spezialitäten: *Als echter Schwabe liebe ich Maultaschen. Außerdem habe ich ein Faible für Brüh- und Kochwurst.*
Größte Herausforderung: *Beim Erstkontakt mit Kunden gleich den richtigen Draht finden, um Vertrauen zu schaffen. Aber das gelingt mir in der Regel gut.*
Schönster Erfolg: *Ich habe gleich in meinen ersten Arbeitstagen bei BECK einen Neukunden gewinnen können.*
Zukunftspläne: *Meine Tätigkeit in den Bereichen Kochschinken und Rohwurst intensivieren.*



Ernst Sailer

Funktion: **Fachberatung, Vertrieb, Food Consulting, Sales**
Einsatzgebiet: **Fachberater für die deutsche Industrie**

Laufbahn: *Ich komme aus dem elterlichen Metzgereibetrieb und arbeite schon seit 29 Jahren in der Gewürzbranche. Bei BECK kümmere ich mich seit März 2024 um Industriekunden*
Spezialitäten: *Ich sehe mich als Allrounder, der in fast allen Bereichen einsetzbar ist.*
Größte Herausforderung: *Ein neues Kundensegment übernehmen oder aufbauen und erfolgreich nach vorne bringen.*
Schönster Erfolg: *Ich freue mich immer besonders, wenn ich Kunden so eng und gut betreuen kann, dass sie mit den Produkten zufrieden sind und aus dem „Loben" nicht mehr herauskommen.*
Zukunftspläne: *Ich möchte mich weiterhin in der Gewinnung von Neukunden engagieren.*

Christian Leuthold



Funktion: **Produktentwicklung, Fachberatung, Product Development, Food Consulting**
Einsatzgebiet: **Produktentwicklung und „Seelsorger" am Telefon für die unterschiedlichsten Kundenanfragen**

Laufbahn: *Mit 13 Jahren absolvierte ich ein Praktikum in einer Metzgerei und begann mit 15 im selben Betrieb meine Lehre. Nach meiner Ausbildung und der Technikerschule bin ich bei BECK eingestiegen und habe im ersten Jahr in der Abendschule meinen Meister gemacht.*
Spezialitäten: *Convenience-, Grill- und Braten-Produkte sowie Grillgewürze und Marinaden stehen bei mir ganz oben.*
Größte Herausforderung: *Ich habe anfangs eine Weile gebraucht, bis ich mich in die charakteristischen Eigenschaften und Geschmacksnoten der vielen Gewürze „reingeschnuppert" habe.*
Schönster Erfolg: *Ich finde es immer besonders schön, nach Abschluss eines Kundenseminars noch mit den Teilnehmern zusammenzusitzen und neue Verbindungen zu knüpfen.*
Zukunftspläne: *Im In- und Ausland Kundenseminare bei BECK und bei Kunden vor Ort planen und gestalten.*



Timo Franz

Funktion: **Produktentwicklung, Fachberatung, Product Development, Food Consulting**
Einsatzgebiet: **Produktentwicklung und Betriebsleiter in der Produktion. Darüber hinaus beantworte ich Kundenanfragen am Telefon und kümmere mich im Haus als „Mädchen für alles" um viele weitere Aufgaben.**

Laufbahn: *Mein Opa und mein Papa waren beide Metzger und meine großen Vorbilder. Nach dem Fachabitur und Studium arbeitete ich zunächst als Produktionsleiter in der Fleischwarenindustrie, bevor ich bei BECK als Produktentwickler im Unternehmen und in der Familie angekommen bin.* 😉
Spezialitäten: *Als Schwabe kann ich einer Roten Wurst (eine Brühwurst-Spezialität) nicht widerstehen. Außerdem habe ich mich auf Kochschinken-Variationen spezialisiert.*
Größte Herausforderung: *Die Entwicklung der BECK Gritzel Grillpanade war besonders knifflig. Aber wir haben es geschafft, eine Panade auf den Markt zu bringen, die fast ohne Fett funktioniert und auf dem Grill nicht verbrennt. Auch bei veganen Produkten muss man oft ein bisschen tüfteln, bis man das gewünschte hochwertige Ergebnis erzielt hat.*
Schönster Erfolg: *Ich empfinde es immer als besonders befriedigend, wenn ein Kunde mit einer Kreation super zufrieden ist und diese gelistet wird.*
Zukunftspläne: *Ich möchte mein Fachwissen im gesamten Gebiet der Gewürze und Zusatzstoffe weiter ausbauen und ein echter Allrounder werden. Außerdem will ich das Lebensmotto von Opa Walter weitertragen: „Mit den Augen stehlen!"*



Jonas Haas

Funktion: **Anwendungstechnik, Fachberatung, Application technology, Food consulting**
Einsatzgebiet: **Produktentwicklung/Technikum**

Laufbahn: *Ich absolvierte meine Metzgerlehre in einem Handwerksbetrieb und sammelte anschließend fünf Jahre Berufserfahrung bei einem großen handwerklichen Filialisten. Bei BECK war ich in den ersten drei Jahren in der Produktion tätig und wechselte vor sieben Monaten als Anwendungstechniker ins Technikum.*
Spezialitäten: *So ziemlich alles, was man grillen kann. Besonders liebe ich fränkische Spezialitäten wie Bratwürste, Stadtwurst oder Pressack.*
Größte Herausforderung: *Die Vorbereitung für den Messeauftritt auf der IFFA 2025 mit dem gesamten Team und in Eigenverantwortung.*
Schönster Erfolg: *Bisher hatte ich keinen direkten Kundenkontakt für BECK. Aber das wird sich mit der Durchführung von Kundenseminaren hier im Haus bald ändern. Auf diese Aufgabe freue ich mich besonders.*
Zukunftspläne: *Ich möchte unsere Produkte weiter perfektionieren – zum Beispiel durch die Optimierung von Anwendungstechniken in unserem hauseigenen Technikum.*



Mach dich **einzigartig – mit BIO!**

„Was ist da alles drin?“, wollen Konsumenten auch bei Fleisch und Wurst immer öfter wissen. Denn gesunde Lebensmittel aus natürlichen Zutaten liegen voll im Trend. Zeit für dich, neue Kunden zu begeistern und auch in deiner Theke die Lust am „reinen Genuss“ zu feiern!

Wenn BIO draufsteht, muss auch BIO drin sein! Denn nur wenn in den Lebensmitteln hochwertige Zutaten aus zertifiziertem ökologischem Anbau verarbeitet werden, gibt's dafür das begehrte BIO-Label. Um das zu gewährleisten, haben wir bei BECK seit Jahren ein strenges Qualitätssicherungsprogramm – mit umfassenden Analysen von Rohstoffen und Endprodukten. Unabhängige Prüfstellen kontrollieren bei BECK regelmäßig, ob unsere BIO-Produkte tatsächlich alle hohen Qualitätskriterien erfüllen.

BIO – Transparenz, die deine Kunden lieben!

Der Gesetzgeber hat genau geregelt, welche Zutaten in BIO reindürfen. Das stärkt bei deinen Kunden Sicherheit und Vertrauen. Und mit etwas Werbung für dein BIO-Sortiment kannst du auch noch deine Abverkäufe steigern.

Trotz BIO sind für dich Hilfsmittel wie Nitritpökelsalz, bestimmte Stabilisatoren und Säureregulatoren in der Produktion nicht tabu und vereinfachen deine Produktion. BECK bietet dir auch spezielle Starterkulturen mit BIO-Zulassung, die du bedenkenlos einsetzen kannst.

So macht BIO Spaß – dir und deinen Kunden!

Mit BIO von BECK musst du auf nichts verzichten. Die Herstellung geht leicht von der Hand. Auch geschmacklich, optisch und in Sachen Haltbarkeit lassen deine BIO-Produkte keine Wünsche offen. BECK BIO hat auch in diesem Bereich für jede Herausforderung ein Ass im Ärmel!





»Bei BECK haben wir frühzeitig erkannt, dass der BIO-Trend auch die Fleischbranche erobern würde. Und deshalb begannen wir bereits 2007, systematisch ein Sortiment aus BIO-Alternativen für alle Produktkategorien aufzubauen. Von der Brüh- oder Bratwurst über die Salami, vom Koch- bis zum Rohschinken und von BBQ-Würzungen bis Convenience: Mit BECK könntest du problemlos fast dein komplettes Angebot auf BIO umstellen.«

Manfred Beck, Geschäftsführer BECK Gewürze und Additive

JETZT NOCH MEHR REINEN BIO-GENUSS ENTDECKEN!

***Hol dir das ganze BECK BIO Programm** – mit vielen Anregungen, allen Würzmischungen, Marinaden und Hilfsmitteln für Fleisch, Wurst, BBQ und Convenience!*

BECK BIO Broschüre kostenlos herunterladen!

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
Felix Merkel	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	felix.merkel@beck-gewuerze.de	+49 (0) 1515 5600234
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