Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | R[illegible]en | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de



BECK JOINECT

Protein-Power verbindet!

Rauchverbot!
Raucharomen vor dem Aus?

IFFA 2025
Gipfeltreffen der Genusshelden

Innendienst
Diese Mannschaft macht es möglich

WILLKOMMEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

jetzt heißt es tief durchatmen! Ich denke, wir alle haben noch nie ein turbulenteres Jahr als 2025 durchlebt! Das hat nicht nur mit dem Weltgeschehen zu tun, auch die gesamte Lebensmittelbranche befindet sich im Umbruch. Geschmäcker und Trends verändern sich schneller denn je. Die Verbraucher erwarten mehr nachhaltig produzierte Fleischprodukte und (BIO-)Gewürze. Auch für die wachsende Nachfrage nach veganen Alternativen müssen wir genussvolle Antworten bieten. Neben der regionalen „Hausmannskost" finden Konsumenten immer mehr Gefallen an internationalen Spezialitäten – diesen Trend haben wir im Sommer erfolgreich mit unseren vielseitigen BBQ-Gewürzen und Marinaden wieder aufgenommen.

Krisenstimmung bei BECK Gewürze und Additive? Ganz gewiss nicht! Wir sind schon wieder an den nächsten großen Projekten dran! Bereits die internationale IFFA-Messe in Frankfurt war ermutigend mit ihrer positiven Energie! Wir haben da einen furiosen Auftritt hingelegt, der Fachbesucher aus Deutschland, Europa und Fernost gleichermaßen begeisterte. Es war großartig, wieder langjährige Freunde und Partner zu treffen – und einen ungebrochenen Run von internationalen Neukunden auf unserem Stand zu erleben.

Unser Messestand hat widergespiegelt, wie wir uns bei BECK das Leben vorstellen: Offen, einladend, herzlich und kreativ. Denn das Wichtigste ist, dass Kunden gerne bleiben und immer wieder über neue, starke Produkte staunen können.

Bei BECK haben wir nie den leeren Teller vor Augen, sondern immer die reichhaltige, verlockend angerichtete Theke. Und hierfür haben wir noch viele starke Ideen im Köcher!

Das gesamte Team von BECK Gewürze und Additive wünscht dir und deinen Lieben einen glücklichen, erfüllten Jahresausklang und vor allem Gesundheit und Erfolg für 2026!

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



Inhalt

ab **4**

IFFA 2025 – DER RÜCKBLICK
Inspiration pur! So haben die BECKs die Fachmesse in Frankfurt erlebt. Mit den Rezepturen unserer kulinarischen Stand-Highlights!

10

BECK'S LIEBLINGE TEIL 3
Auf diese Produkte schwören unsere BECK-Leute!

30

MEIN BECK
Lerne die Menschen hinter BECK kennen!

RAUCHAROMEN
Neue EU-Regelung: Müssen wir bald auf den Räuchergeschmack verzichten?

28





ab **22**

BECK JOINECT
Mehr als „Fleischkleber": Wie du mit Transglutaminase noch perfektere Produkte hinbekommst.

ab **18**

BECK INNENDIENST
Von Auftragsannahme bis Zoll: Diese Menschen helfen dir bei deinen Fragen rund um Gewürze, Additive und das „Organisatorische".



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

Beck Gewürze und Additive

IFFA 2025: Aufbruchstimmung in schwierigen Zeiten

Mit frischen Konzepten der Krise Paroli bieten! Das gelang auf der diesjährigen IFFA in Frankfurt bravourös! Mehr Aussteller und Besucher denn je trafen sich vom 3. bis 8. Mai auf der internationalen Fachmesse für die Fleisch- und Proteinwirtschaft, um zu signalisieren: **Mit unserer Innovationskraft sind wir Impulsgeber für die gesamte Lebensmittelbranche!** Mittendrin: BECK Gewürze und Additive, die in Halle 11.1 mit einem fulminanten Auftritt für Furore sorgten...

BECK punktet einfach immer wieder mit ausgefuchsten Lösungen und seinem typisch fränkischen Charme. Und dem konnten sich auch auf der IFFA 2025 die wenigsten Besucher entziehen. Auf dem unkonventionellen, sehr offen und einladend gestalteten Stand B60 wurden alle Interessenten von den bestens gelaunten BECKSPERTEN mit offenen Armen empfangen. Langjährige Partner und Freunde aus aller Welt waren ebenso neugierig auf das aktuelle Angebot der BECKs wie Fachbesucher, die erst kürzlich auf das Unternehmen gestoßen waren. Gäste aus der Industrie und aus Handwerksbetrieben sorgten am BECK-Stand gleichermaßen durchgehend für regen Betrieb.

„Die IFFA 2025 hat uns allen bei BECK unendlich Spaß gemacht", freut sich Geschäftsführer Manfred Beck. „Anscheinend haben wir mit unserer unverwechselbaren Mischung aus Tradition, Trend-Produkten, neuen Überraschungen, guter Laune und Genuss beim Messepublikum genau den richtigen Nerv getroffen. Über mangelnde Resonanz konnten wir uns jedenfalls nicht beklagen."

»Der begeisterte Zuspruch des Messepublikums macht uns sehr glücklich und zeigt uns, dass wir mit unseren Produkten und Services auf dem richtigen Weg sind!«

Manfred Beck, Geschäftsführer BECK Gewürze und Additive



Maximilian Beck, Mitglied der Geschäftsleitung und Anwendungsberater, ergänzt: „Unsere BECKSPERTEN haben alles gegeben, dass wirklich jeder Gast unseren Stand mit einem breiten Lächeln verließ. Aber auch ohne unsere vielen fleißigen Helfer in der Organisation und in der Küche wäre so ein gelungener Messeauftritt gar nicht möglich gewesen."

BECKeisterung geht durch den Magen!

Genau zuhören, individuelle Fragen beantworten, mit praxisorientierten Live-Demonstrationen inspirieren und mit neuen Geschmackstrends überzeugen: das war die Devise auf dem BECK-Messestand. Jeder Besucher sollte sich perfekt betreut und wertgeschätzt fühlen!

Das Eis zwischen Fachbesuchern und BECKSPERTEN war dabei immer schnell gebrochen. Denn man konnte auf der IFFA die vorgestellten BECK-Produkte mit allen Sinnen erleben – rund um BECK brutzelte und duftete es während der gesamten Messe, und kaum jemand ließ es sich entgehen, Rohschinken, „Salami-Sensationen" oder den zünftigen altbayerischen Leberkäse selbst zu probieren!

Mach's mir deftig! ...

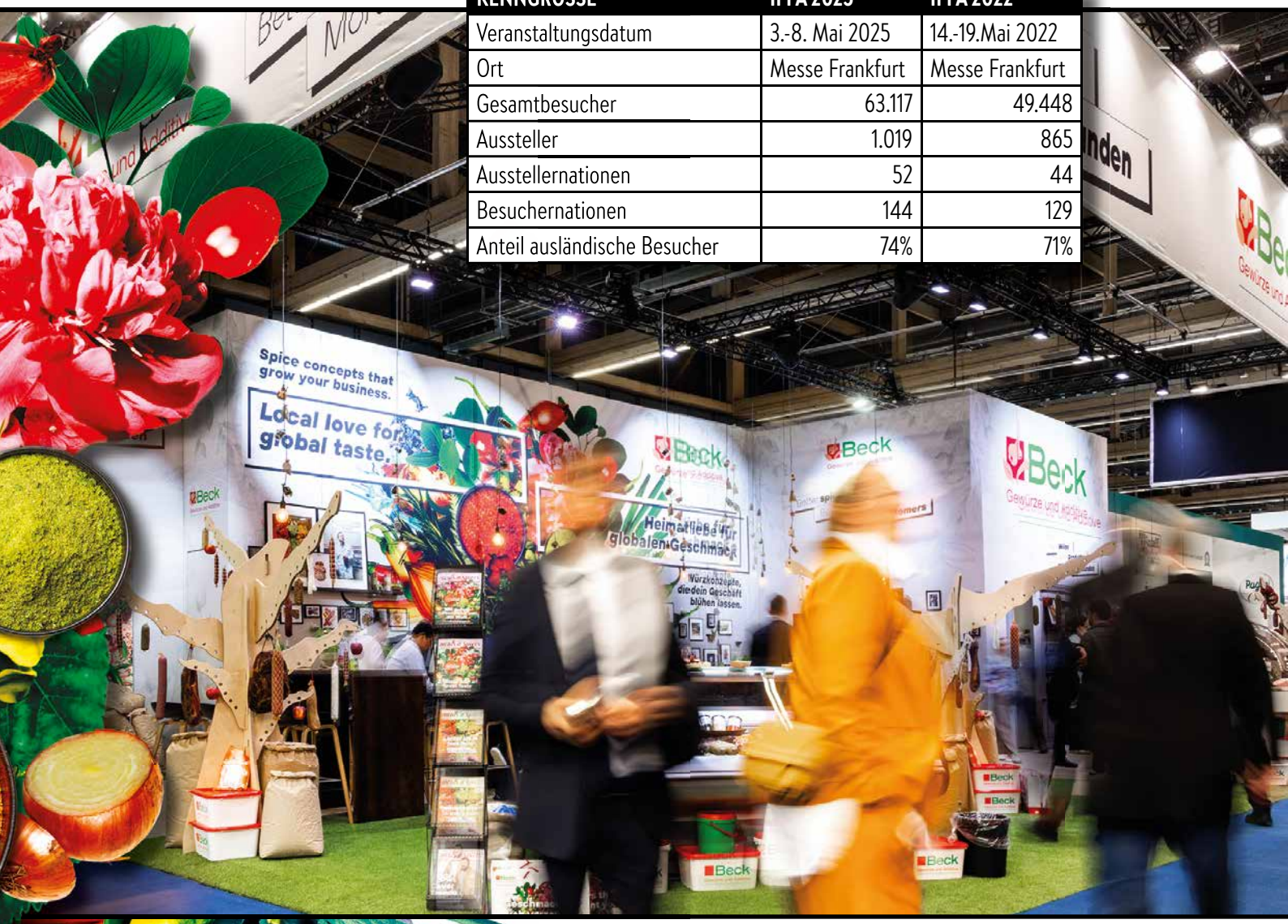
... war unbestätigten Gerüchten zufolge das geheime Code-Wort für alle, die sich bei BECK besonders große Probierportionen sichern wollten. Vielleicht war ja wirklich was dran? Immerhin wurde ein Besucher dabei gesehen, wie er den BECK-Stand mit vier verführerisch marinierten BBQ-Spießen verließ ...

Für BECK war es 2025 die siebte Teilnahme an der IFFA, und noch nie wurden am Stand so viele Kostproben verteilt. Warmes aus dem Ofen oder vom Grill ging dabei genauso weg wie Wurstwaren aller Art oder vegane Fleischersatzprodukte. Klarer Publikums-Renner unter den Hauptspeisen waren dabei unsere unendlich zarten und würzigen Burnt Ends! Zu den Überraschungs-Hits zählten die veganen Bratwürste, die auch „eingefleischte" Fleisch-Fans begeistern konnten.

Insgesamt verkosteten unsere Besucher mehr als 2,2 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren. Unser ursprünglich eingeplanter Bier-Vorrat war bereits am Ende des zweiten Messetags leergetrunken – wir orderten nach und schenkten während der gesamten Messe schließlich 450 Liter Gerstensaft aus.

IFFA 2025 in Zahlen und Fakten

KENNGRÖSSE	IFFA 2025	IFFA 2022
Veranstaltungsdatum	3.-8. Mai 2025	14.-19.Mai 2022
Ort	Messe Frankfurt	Messe Frankfurt
Gesamtbesucher	63.117	49.448
Aussteller	1.019	865
Ausstellernationen	52	44
Besuchernationen	144	129
Anteil ausländische Besucher	74%	71%



Willkommen bei BECK! Unser Stand war so offen gestaltet, dass Besucher sofort mit unseren BECKSPERTEN in Gespräch kamen und unsere Produkte verkosten konnten.

MESSE-HIGHLIGHT #1

Röstzwiebelkochschinken

Wer kann dieser goldgelb-zwiebeligen Schönheit schon widerstehen, wenn sie so verführerisch in der Theke liegt? Für diese Kochschinkenspezialität nimmst du die besten schieren Schweineober- und -unterschalen, die du bekommen kannst und injektierst sie mit einer Lake aus BECK SchinkenQuick Liquid Optimal P (Art.-Nr. 20.2661300) – am besten mit einem Steaker-System. Du drückst den Schinken mit der Fettseite in die Dekorwürzung BECK Dekor Toast-Zwiebel Mix (Art.-Nr. 52.1525000), bevor du ihn bis zur Kerntemperatur von 70 0^{C} brühst. Danach schiebst du das Prachtstück bei 160 0^{C} in den Ofen, bis es seine wunderbare Farbe angenommen hat!

Rezeptur-Nr. 01.466-32

Oben: Wie kriegt man Bacon so hauchdünn geschnitten hin? Das Zauberwort heißt Transglutaminase (siehe S. 22)!

Unten links: „Business“ bei BECK - wie immer in freundschaftlicher, verbindlicher Atmosphäre.

Unten rechts: Groß aufgetischt - am BECK-Stand wurden an den Messetagen mehr als 2 Tonnen Produktproben verkostet!



MESSE-FAZIT
FRANK BIERWIRTH

BECKSPERTE Vertrieb und Anwendungstechnik

„BECK legt die Messlatte höher!“

Insgesamt war ich mittlerweile schon zehn Mal für verschiedene Unternehmen auf der IFFA – aber BECK hat bisher alles getoppt. Der Stand war durchgehend bestens besucht mit Bestandskunden und neuen Kontakten. Es hat mir großen Spaß gemacht, so viele neue Aufträge auf den Weg zu bringen! Unser Verkostungsangebot hat sicher enorm zu dem Erfolg beigetragen: Beim Probieren von Schinken oder Salami kam man sofort mit den Standbesuchern ins Gespräch – manches Mal sogar über mehrere Stunden! Man hat deutlich gemerkt, dass BECK in der Branche als starker Player wahrgenommen wird.





»Ich bin hergekommen, um was zu lernen – gegangen bin ich mit 4 Kilo mehr und einer neuen Lieblingsmarinade.«

O-Ton Standbesucher nach der Verkostung





MESSE-HIGHLIGHT #2

Jahrhundertschinken mediterran

Eine schiere, schwartenlose Schweineunterschale mit einem leichten Fettrand bildet die Grundlage für diesen Italien-Traum! Nach dem Injektieren mit einer Lake aus Eiswasser, NPS und BECK SchinkenQuick Liquid Optimal P (Art.-Nr. 20.2661300) gibst du das Material zusammen mit einer Mischung aus NPS und BeckWürz Mediterrane Art (Art.-Nr. 54.0607100) in den Tumbler. Anschließend muss der Schinken für ein paar Tage ruhen und trocknen, bevor du ihn garst und zum Lagern auf 3 0^{C} Kerntemperatur herunterkühlst. Das Ergebnis: Ein herrlich zarter, saftiger Kochschinken-Genuss mit den feinen Aromen von Pfeffer, Knoblauch, Macis und einem Hauch Chili!

Rezeptur-Nr. 01.920-8-3



MESSE-FAZIT
STEPHAN FÜLLER

BECKSPERTE Vertrieb international und Anwendungstechnik

„Wir haben den Pokal nach Hause gebracht!"

Meine Zusammenfassung der IFFA: Es war einfach grandios! Wir hatten viele treue Geschäftspartner aus dem Exportsektor, aber auch zahlreiche sehr interessierte Neukunden z. B. aus Belgien am Stand. Es tat gut, die Kundenzufriedenheit wieder einmal so geballt „live" zu spüren. Was mich auch begeistert hat, war der sagenhafte Team-Spirit unter den BECK-Leuten. Ein besonderer Dank hier an unsere Mitarbeitenden im Background! Alles lief präzise wie ein Schweizer Uhrwerk. Oder um es mit den Worten unseres Chefs Manfred Beck zu sagen, der gerne Fußball-Vergleiche zieht: „Wir spielen in der Champions League!"

MESSE-HIGHLIGHT #4

Spianata mit grünem Pfeffer

Ein echter BECK-Klassiker, der seit Jahren zu den Favoriten unserer Kunden zählt! Gelingt immer mit unserem universellen Gewürz- und Reife-Präparat BECK Rohwusal Salami Optimal (Art.-Nr. 54.3360000) mit seiner feinen Note von Pfeffer, Knoblauch, Senf und Koriander. Die gefriergetrockneten Starterkulturen von BECK MicroStart BE 25 Mild (Art.-Nr. 70.9871185) setzen eine schnelle Fermentierung in Gang und du erzielst eine gleichmäßige, stabile Farbbildung. Positiver Zusatzeffekt: Die Kultur enthält einen bacteriocinbildenden Bakterienstamm zur Hemmung von Listerien. Für den wohlig-scharfen Aroma-Kick mengst du in den letzten Kutterrunden vorsichtig die ganzen Pfefferkörner unter. Wie du die Spianata fertigstellen willst, bleibt deinen Vorlieben überlassen – du kannst sie lufttrocknen, räuchern oder mit Edelschimmel reifen lassen.

Rezeptur-Nr. 11.111-22-3

MESSE-HIGHLIGHT #3

Coppa

Eine richtige, originale italienische Coppa herzustellen, ist echte Kunst! Mit BECK kannst du diese rustikale Delikatesse des Südens ganz einfach auch in deine Theke holen! Für die appetitanregende Umrötung, ein deftiges Fleischaroma und die optimale Schnittfestigkeit nutzt du einfach unsere Starterkulturen BECK MicroStart Taste (Art.-Nr. 70.9870597). Der würzige Geschmack kommt von unserer vielseitig für die unterschiedlichsten GDL-Rohwurst-, Roh-, Kochpökel- und Brühwurstprodukte einsetzbaren Mischung BeckWürz Mediterrane Art (54.0607100)!

Rezeptur-Nr. 02.312



MESSE-FAZIT
OTTMAR DORSCH

BECKSPERTE Vertrieb und Anwendungstechnik

„Von allein kommt nichts!"

Auf der diesjährigen IFFA war die harte Konkurrenz deutlich zu spüren. Aber wir konnten uns mit unserem vielfältigen Angebot sehr gut behaupten. Auch Vertreter eines der größten Fleischwarenproduzenten Deutschlands wurden an unserem Stand gesichtet! Ansonsten schauten diesmal besonders viele Gäste und Neukunden aus dem Ausland am BECK-Stand vorbei – entscheidende Faktoren waren dabei unsere individuelle Kundenbetreuung für Industrie und Handwerk, aber auch das außergewöhnliche Standkonzept und die Möglichkeit, alle Produkte sofort zu verkosten. Bei mir wurden besonders neue Koch- und Rohschinken-Produkte nachgefragt, aber auch vegane Lösungen für Convenience, Bratwürste oder Aufschnitt. Generell interessierten sich die Kunden für Lösungen, die auch in großen Mengen schnell und einfach herzustellen sind.



Tipps zur Produktion von Bacon, Rohschinken und Rohwürsten waren bei den BECKSPERTEN besonders gefragt.



MESSE-FAZIT
RALPH BAUER

BECKSPERTE Entwicklung und Anwendungstechnik

„Unsere Theke war wie ein Magnet!"

Die IFFA ist immer ein spannendes Erlebnis, weil man so viel Neues aus der Branche mitbekommt und auch privat viel dazulernt. Toll auch der Zusammenhalt im Team – wir haben uns jeden Abend zusammengesetzt, die Ereignisse Revue passieren lassen und gemeinsam viel gelacht. Unbedingt hervorheben möchte ich das geniale Standdesign und die perfekte Organisation vor Ort – eine überragende Leistung von unserer Kollegin Meike Franz! Mir fällt wirklich nichts ein, was man hätte besser machen können!

MESSE-HIGHLIGHT #5

Vegane Mini-Rostbratwürstchen

Die Gelegenheit, dein Sortiment zu erweitern und neue Kundengruppen zu begeistern! Immer mehr Konsumenten probieren Alternativen zu Fleischprodukten aus – und BECK Emulsan Würstchen (Art.-Nr. 15.9563000) liefert dir die Grundlage für die Herstellung vieler veganer, pflanzlicher Wurstprodukte. Den herzhaften Bratwurstgeschmack rundest du ab mit den Aromen von Ingwer, Koriander, Zwiebel, Muskat, Majoran und Pfeffer, die alle in BeckVeg Würz Bratwurst (Art.-Nr. 51.2776000) enthalten sind. Noch nicht überzeugt? An unserem IFFA-Stand waren die veganen Würstchen eine der Hauptattraktionen!

Rezeptur-Nr. 27.013-8

»Ich hab's gegessen, bin verwirrt – und will mehr!«

O-Ton Fleischer beim Verkosten der veganen Bratwürste









Oben: Meike Franz, Assistentin der Geschäftsleitung, zeichnete verantwortlich für das BECK-Standdesign.

Mitte links: Die guten Geister im Hintergrund - das BECK-Team bereitete laufend neue Proben zur Verkostung vor.

Unten rechts: Erinnerungs-Foto gefällig? IFFA-Besucher hatten bei BECK sichtlich Spaß!

»Wenn ich das zuhause auftrage, grillt mich meine Frau.«

O-Ton Standbesucher beim Verkosten der BBQ-Marinaden

MESSE-HIGHLIGHT #6

Milchwürstchen

Eine osteuropäische Spezialität, die auch bei uns immer mehr Liebhaber findet! Du wolfst dafür Magerfleisch, Speck und Backen und vermengst es im Kutter mit BECK Milchwurst Combi Classic (Art.-Nr. 57.2144300).

Rezeptur-Nr. 05.200-23

MESSE-HIGHLIGHT #7

Burnt Ends

Kleine rauchige Leckerbissen, von denen niemand genug bekommen kann! Du schneidest Schweinebauch in mundgerechte Würfel. Das Geschmacksgeheimnis hinter dieser Delikatesse ist die raffinierte Würzung mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Thymian. Dabei hilft dir BECK Spare Ribs BBQ Würz (Art.-Nr. 52.1325850) als Grundwürzung. Für den kräftigen Western-Rauchgeschmack sorgt eine Prise BECK Geräuchertes Salz (Art.-Nr. 70.9877157). Der konzentrierte Paprika-Extrakt BECK Liquid Paprika Optimal (Art.-Nr. 67.1252000), der auch bei anderen Fleisch-, Fisch-, Soßen- und Convenience-Produkten für den entscheidenden Kick sorgt, rundet das Aroma harmonisch ab.

Rezeptur-Nr. 13.363-2

MESSE-HIGHLIGHT #8

Altbayerischer grober Leberkäse

Zwischendurch ein Leberkäs mit Senf in der Semmel auf die Hand – wer kann da schon Nein sagen? Der altbayerische grobe Leberkäse regt unmittelbar die Lust auf den schnellen Genuss an und belebt dein Geschäft an der heißen Theke! Alles, was du für die Herstellung brauchst, ist das Präparat BECK Backleberkäse Feinschmecker (Art.-Nr. 51.2739100), das bereits Pfeffer, Zwiebel, Ingwer und Muskat enthält und vielen Fleischprodukten eine deftige Note verleiht. Mit BECK Liquid Bratenaroma oG ((Art.-Nr. 67.1150000) kriegst du den vertrauten Leberkäs-Geschmack perfekt hin!

Rezeptur-Nr. 04.126-9



MESSE-FAZIT
MARK MILITZER

BECKSPERTE Vertrieb und Anwendungstechnik

„Auf herzliche Weise überzeugen!"

Am BECK-Stand haben wir wieder das getan, was wir am besten können: Bei uns wirkt nichts wie „Business", sondern wir pflegen mit unseren Kunden ehrliche und langfristige Partnerschaften, in denen es nicht nur ums Verkaufen, sondern vor allem auch ums Beraten geht. Ich selber führte viele Kundengespräche, in denen sich wieder gezeigt hat, dass vor allem Produkte gefragt sind, die sich einfach und mit geringem Personalaufwand herstellen und gut lagern lassen.



MESSE-FAZIT
FALCO SCHMIDT

BECKSPERTE Vertrieb und Anwendungstechnik

„Ein sagenhaftes Fest fürs Auge!"

Es war mein erstes Mal auf der IFFA, und ich kann nur sagen: Cool! Was mich besonders beeindruckt hat, waren die vielen Besucher, die weite Wege auf sich genommen haben: aus Südamerika, dem Baltikum und vielen asiatischen Regionen! Besondere Überraschung: Sogar Kunden aus Bangkok kamen auf mich zu, die über Mundpropaganda auf BECK gestoßen sind! Was unseren Standaufbau betrifft: Einfach nur Wow! Ein Fest für alle Sinne! Das Gesamtpaket aus auffälligem Design und Organisation hat Meike Franz bis aufs i-Tüpfelchen durchgeplant. So kam BECK auf der Messe bunt und locker rüber. Und das hat sich ausgezahlt: Etwa 30 bis 40 Prozent meiner Kontakte waren Neukunden!



BECK zeigte Kundennähe auf ganzer Linie: Neben den BECKSPERTEN war auch die gesamte Unternehmensleitung um Firmengründer Manfred Beck vor Ort.

Serie Teil 3: Nostalgie & Fernweh

BECK's Lieblinge





Gewürze sind kein Job, sondern eine Lebenseinstellung! Das wird sofort klar, wenn man mit den BECK-Leuten ins Gespräch kommt. Kochen, Brutzeln, Grillen, Experimentieren mit Rezepten und Genießen spielt bei ihnen auch privat eine große Rolle. Und so inspirieren wir uns alle gegenseitig!

Wir sind einfach ein eingeschworener Haufen von Menschen, die das Leben auch kulinarisch rundum auskosten möchten. Dabei haben alle ihre ganz individuellen Vorlieben. Doch oft drehen sich die Lieblingsrezepte um schöne Erinnerungen, Sehnsüchte und Menschen, die einem ans Herz gewachsen sind.

Da ist es natürlich praktisch, wenn man am Arbeitsplatz tagtäglich mit den besten Gewürzen aus aller Welt zu tun hat und damit auch bei den eigenen Koch- und Grill-Projekten aus dem Vollen schöpfen kann!

Auch diesmal verraten dir wieder sechs Mitarbeitende unserer Firma, was bei ihnen zuhause besonders oft auf den Tisch kommt und welche BECK-Gewürze bei ihnen im Daueinsatz sind!

Manfred Beck

Candy Heigwer ...

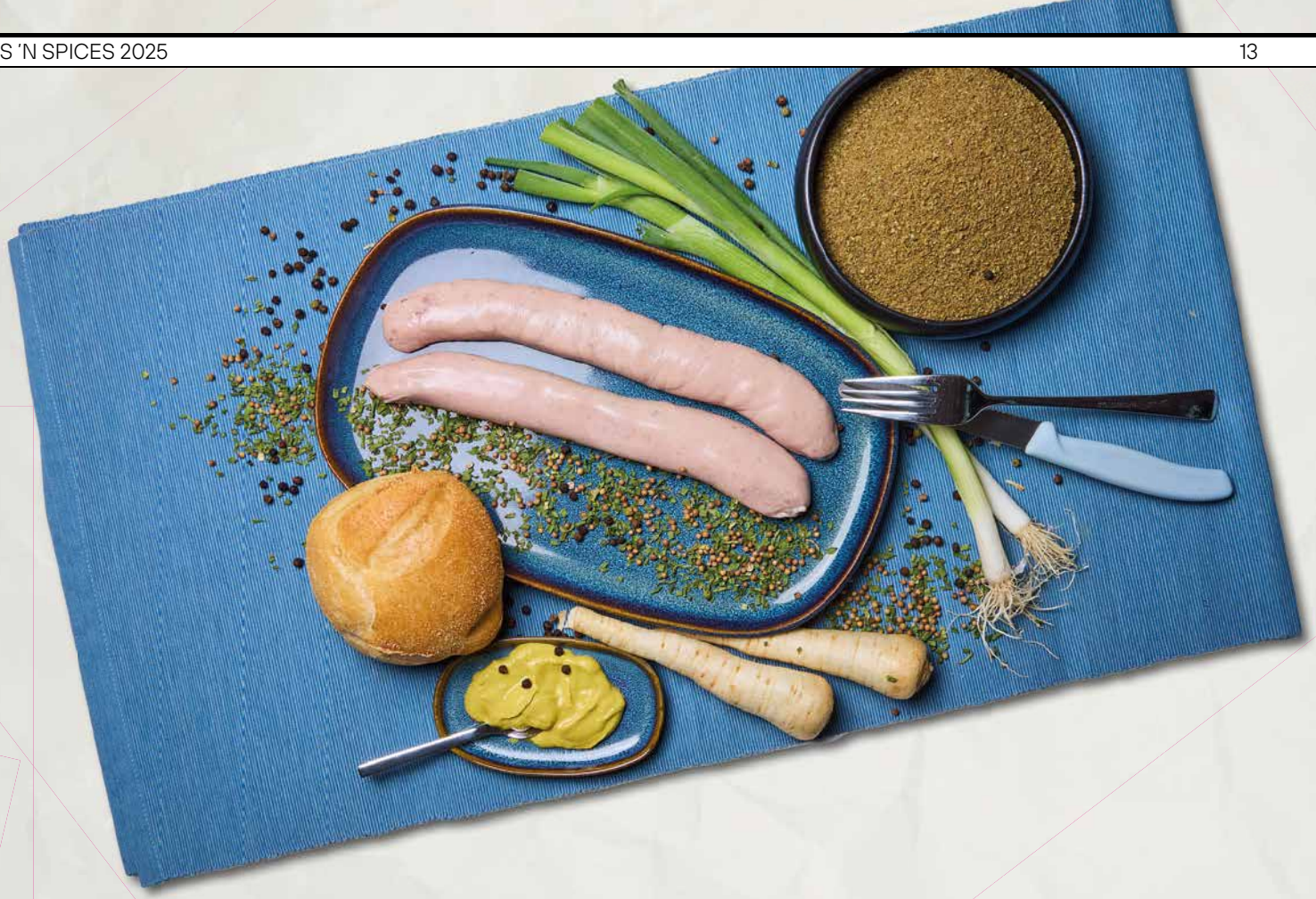
... ist selbst gelernter Metzger und wurde durch seine Mutter auf BECK Gewürze und Additive aufmerksam. Die Bewerbung in Schnaittach bedeutete für ihn die Rückkehr in die Lebensmittelbranche. Heute arbeitet er bei BECK im Warenausgang und engagiert sich daneben auch noch bei der Freiwilligen Feuerwehr. Wie sich beides miteinander verbinden lässt, schildert er uns im Gespräch.



Candys Liebling BECK Wildgewürzsalz

Art.-Nr. 52.6129414

„Privat verbringe ich viel Zeit mit meinen Kumpels von der Freiwilligen Feuerwehr. Viele der Jungs sind Jäger, und das erlegte Wild verarbeiten wir oft gemeinsam. Ich selbst jage nicht, aber kümmere mich gern um die Zubereitung – und da kommt das Wildgewürzsalz von BECK genau richtig. Es ist mit seiner feinen Mischung aus Pfeffer, Rosmarin, Majoran, Koriander, Wacholderbeeren und Thymian praktisch überall in der Wildküche einsetzbar. Ich mariniere damit Schinken, bereite Wildgulasch und Sauerbraten, aber auch Soßen zu. Wenn wir Feuerwehrler uns zum Kochen und Essen zusammenfinden und miteinander Hase, Reh und Hirsch genießen, ist das immer ein tolles Gemeinschaftserlebnis!“



Nicoles Liebling Thüringer Rostbratwurst

Art.-Nr. 51.1903600

Nicole kann ihre thüringischen Wurzeln kaum verleugnen. Wenn sie über die kulinarischen Spezialitäten aus ihrer Heimat spricht, kommt sie ins Schwärmen, und man spürt im Gespräch sofort ihre Leidenschaft. BECK kennt sie durch ihre Tätigkeit im Warenausgang aus dem Effeff. Fragt man sie nach ihrem Lieblingsgewürz, gibt es jedoch nur eine Antwort …

„Thüringer Rostbratwurst ist für mich Heimat pur! Ich ess auch gern die Nürnberger, aber die Thüringer ist halt ganz anders mit ihrem feinen Brät! Außerdem bin ich Kümmel-Fan – ich liebe die leichte Kümmel-Note in der Thüringer!"

Nicht nur im Sommer, sondern manchmal auch im Winter stellt Nicole den Grill im Garten auf und verrät: „Am besten werden die Thüringer halt doch immer auf Holzkohle!"

Die Produkte vom Metzger, die mit BECK Thüringer Rostbratwurst hergestellt wurden, kennt Nicole ganz genau: „Die originalgetreue Würzung aus Pfeffer, Kümmel, Koriander, Macis, Ingwer und Majoran lässt bei mir Kindheitserinnerungen aufkommen!"



Nicole Heigwer …

… lebt zwar schon lange in Franken, aber ihr Herz schlägt immer noch für ihre thüringische Heimat! Nicole kam vor neun Jahren zu BECK, als sie ihren Lebensmittelpunkt von Langenzenn nach Schnaittach verlegte. „Da war es ein echter Glücksfall, dass ich direkt bei BECK eine Stelle bekommen habe!" Mittlerweile gehört Nicole bei BECK im Warenausgang schon zu den „alten Hasen" und hat den Wechsel in unseren Betrieb wohl noch nicht bereut …





Jonas Haas ...

... gehört zum Team des BECK Technikums und kümmert sich dort als „Mädchen für alles" um die verschiedensten Aufgabenbereiche. Gemeinsam mit Christian Leuthold unterstützt Jonas über alle Kanäle Kunden bei dringenden technischen Fragen zur Produktanwendung und mit ausgefuchsten Kniffen für die Produktion. Wer schnell Tipps zu Rezepturen braucht, ist bei Jonas genau richtig. Darüber hinaus beteiligt sich Jonas aktiv an der Entwicklung neuer Gewürzmischungen und an der Qualitätskontrolle von Rohstoffen und Endprodukten.

Jonas' Liebling
BECK Gyros Rhodos Gewürzsalz
Art.-Nr. 52.3050000

„Vor etwa drei Jahren hab ich zu Weihnachten einen kleinen Döner-Spieß für ca. 2 kg Fleisch geschenkt bekommen. Und damit war mein neues Hobby geboren! Seitdem habe ich mich der mediterranen Küche verschrieben und mach jetzt für die ganze Familie Döner und Gyros selbst! Für den Döner verwende ich dabei Putenfleisch und Schwein fürs Gyros. Das typische kräftige Aroma krieg ich mit dem Gyros Rhodos Gewürzsalz von BECK am besten hin – ich mariniere das Fleisch hierfür mit Joghurt und der Würzung und stell es über Nacht in den Kühlschrank. Ich bin jedes Mal begeistert, wie authentisch der Geschmack ausfällt – eben wie direkt beim Türken um die Ecke oder bei unserem Stammgriechen auf der Rhodos-Platte!"

Das BECK Gyros Rhodos Gewürzsalz haut auch richtig rein! Diese kräftige Mischung mit Oregano, Thymian, ordentlich Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel, Basilikum und Paprika bringt echtes Mittelmeer-Feeling auf den Teller und eignet sich sowohl für gegartes Fleisch als auch für die Herstellung von mediterranen Convenience-Produkten.

Janusz Bronkowski ...

... hat bereits 2013 bei BECK seine berufliche Heimat gefunden und unterstützt heute die Kolleginnen und Kollegen in der Produktion. Auch er hat im Lauf der Jahre viele BECK-Gewürze zuhause durchprobiert und dabei seine Leidenschaft fürs mediterran „Kräuterige" und für extravagante Grillmarinaden entdeckt ...



Januszs Liebling
BECK DekorWürz Pizza

Art.-Nr. 52.2050000

BECK SoftFix Marinade Colorado

Art.-Nr. 46.1284500

Je nach Wetter und Laune fühlt sich Janusz am Pizza-Ofen genauso wohl wie am Grill: „Ich liebe Pizza in allen Lebenslagen – und bereite sie mit viel Liebe selber zu! Den Belag wandle ich dabei immer wieder ab – die wichtigsten Zutaten sind aber immer: Tomaten, eine Prise Salz, viele frische Kräuter und natürlich BECK DekorWürz Pizza mit seiner bunten Mischung aus Paprika, Tomate, Pfeffer, Oregano, Senfsaat, Thymian und Basilikum! Mehr Italien geht nicht!"

Wenn draußen die Sonne scheint, heizt Janusz gern den Grill im Garten an. Hähnchen, Schweinehals und -bauch, Rindersteak und Pute legt er dafür schon am Vortag in die Marinade ein – am liebsten in die rassig-rote BECK SoftFix Marinade Colorado. „Colorado passt mit seinem Mix aus schwarzem Pfeffer, Zwiebel, roter Paprika und Koriander einfach ideal zu jedem Fleisch, aber auch zu vegetarischen Spezialitäten!"



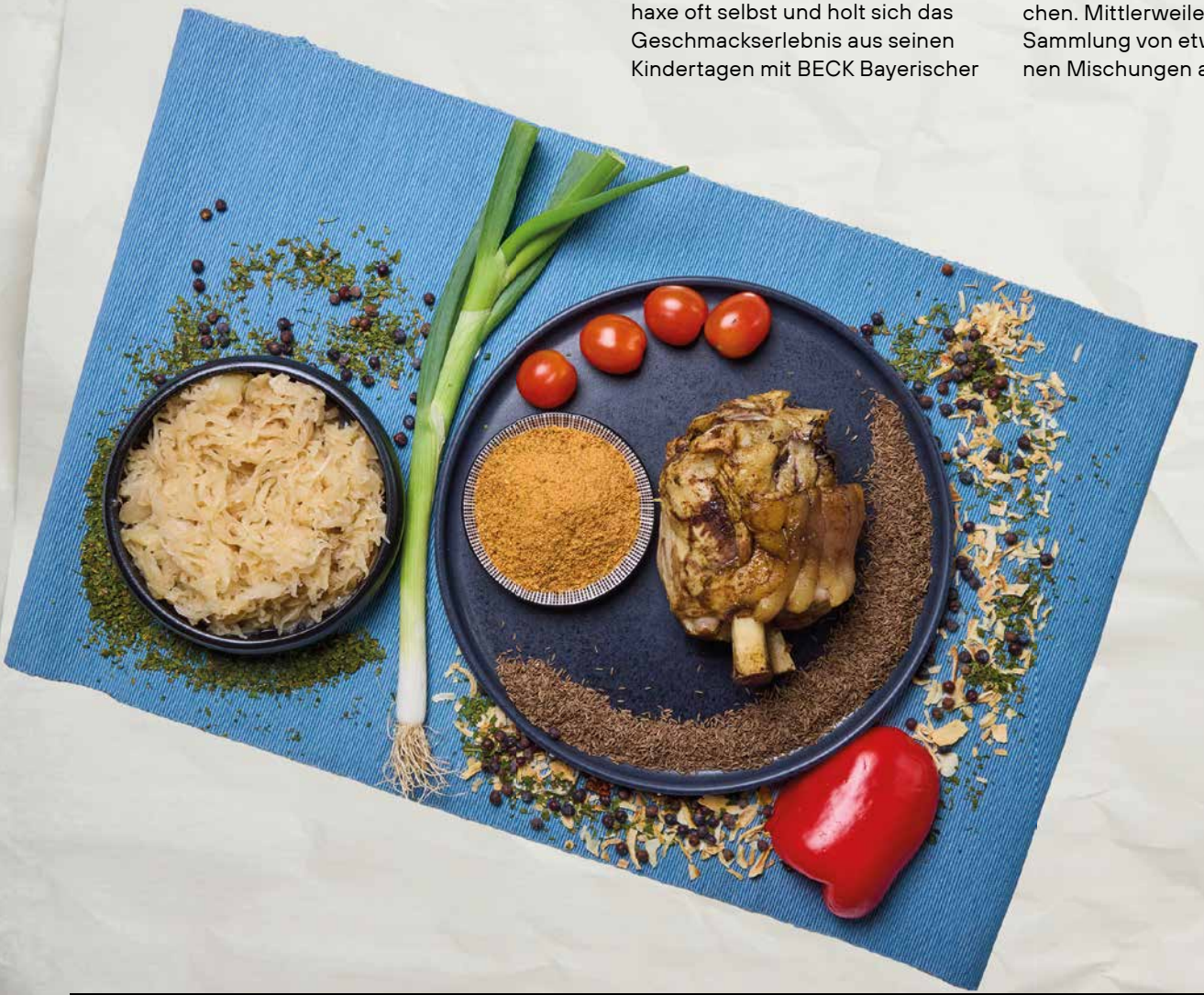
Mario Löhner ...

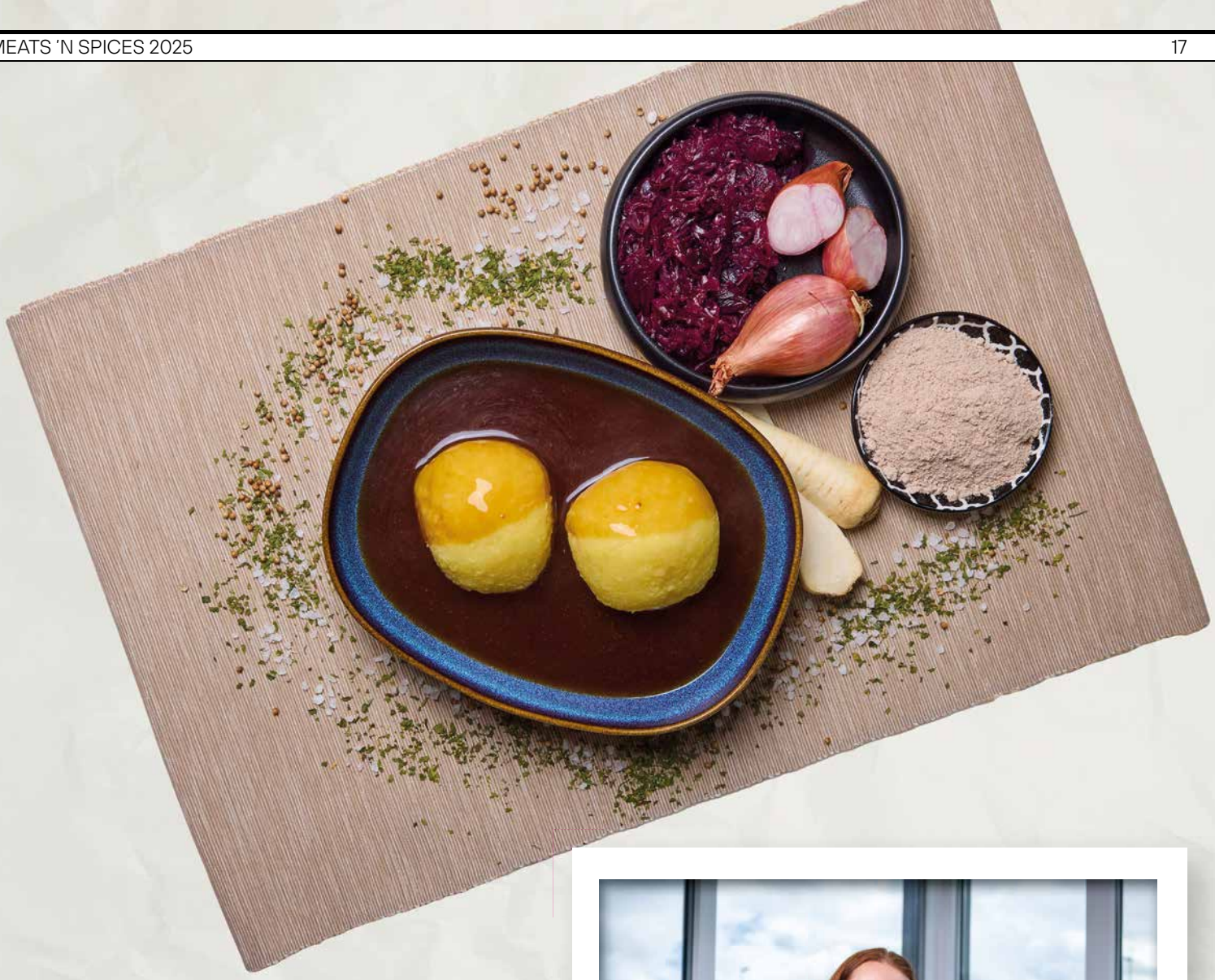
... ist einer der echten Franken in unserer Produktion. Seine Jugend hat er in Neunhof bei Lauf an der Pegnitz in der Metzgerei seines Patenonkels verbracht, einem dörflichen Familienbetrieb, wie es sie damals noch in vielen Gemeinden gab – mit eigenem Partyservice und allem Drum und Dran. Heute existiert die Metzgerei nicht mehr, weil der Onkel mittlerweile leider verstorben ist. Was bleibt, ist die liebevolle Erinnerung – und für Mario die Entscheidung, der Lebensmittelbranche weiterhin treu zu bleiben.

Marios Liebling BECK Bayerischer Haxenwürzer

Art.-Nr. 52.1740000

Mario erinnert sich gern an die Metzgerei seines Patenonkels – und an die typischen Traditionsgerichte, die auf den Speisekarten der vielen Dorfwirtschaften im Nürnberger Land standen. Zum Beispiel eine zünftige Schweinshaxe mit Kloß in einer deftigen Soße. Mario macht heute seine Schweinshaxe oft selbst und holt sich das Geschmackserlebnis aus seinen Kindertagen mit BECK Bayerischer Haxenwürzer auch heute wieder auf den Teller – die feine Mischung aus Kümmel, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer und Majoran könnte nicht fränkischer sein. Doch Mario verrät uns noch ein weiteres Geheimnis: „Auch zuhause mische ich meine eigenen Gewürze selbst – zum Beispiel für Gyros oder Zitronenhähnchen. Mittlerweile habe ich eine Sammlung von etwa 30 verschiedenen Mischungen aufgebaut."







Sabine Mägdefrau ...

... hat als studierte Ökotrophologin und Ernährungswissenschaftlerin bei BECK die Leitung der Bereiche Qualitätsmanagement und -sicherung übernommen. Dort gehören zu ihren „Steckenpferden" die Optimierung von Herstellungsprozessen und die Vorbereitung von Zertifizierungen. Daheim stellt sie sich gerne an den Herd und tischt besonders an Feiertagen und an den Wochenenden richtig üppig auf! Eines ist sicher: Bei Sabine verlässt niemand hungrig die Tafel!

Sabines Liebling
BECK Soße zu Schmorgerichten
Art.-Nr. 44.1430000

„Wenn bei uns die ganze Familie zusammenkommt, macht es mir richtig Spaß, groß aufzukochen. Thüringer Klöße sind fast immer dabei, genauso wie an Ostern der Hasenbraten und an Weihnachten die Gans. Wenn es dann in der Küche ein bisschen hektisch wird, freue ich mich, dass ich die BECK Soße zu Schmorgerichten entdeckt habe: Einfach nur die Trockenmischung in kaltem oder lauwarmem Wasser anrühren, kurz aufkochen, und schon hab ich wieder die Hände frei für anderes!"

Sabine lobt besonders den vollmundigen Geschmack, der fast jeden Braten perfekt abrundet und auch wunderbar mit Blaukraut und anderen Beilagen harmoniert. „Eine ausgewogene, universelle Mischung, nicht zu salzig, aber trotzdem kräftig! Und ich kann mir sicher sein, dass alle Zutaten vom Feinsten sind!"



Frag uns, wir machen es möglich!

Herzlichst, deine Freunde vom Innendienst!



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Meine Hauptaufgaben liegen in der Leitung der Verwaltung und des Personalwesens sowie im Finanzwesen. Mein Tätigkeitsbereich ist jedoch weitaus vielfältiger. Ich bin eigentlich ständig im ganzen Haus unterwegs. Ich unterstütze Kollegen in allen Bereichen vom Einkauf bis zum Vertrieb und koordiniere viele Abläufe. Ich bin ferner die Ansprechpartnerin für Datenschutz in unserem Betrieb.

STECKBRIEF: MANUELA BECK

Besonders wichtig ist mir, als zentrale Ansprechpartnerin immer ein offenes Ohr für alle Kolleginnen und Kollegen zu haben.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Ich habe zuerst eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich und eine Lehre in einer Metzgerei absolviert. Anschließend war ich umfänglich daran beteiligt, die Firma BECK mit aufzubauen. Mit 21 Jahren wagte ich mich in die Selbstständigkeit und gründete meinen eigenen Party-Service – sozusagen als „zweites Standbein". Das half, den Aufbau von BECK Gewürze und Additive wirtschaftlich mit abzusichern.

Wie bist du zu BECK gekommen? Brieftauben, das Hobby unserer beiden Eltern, haben meinen Mann und mich zusammengebracht. Treue zum Partner gehört zu den Haupteigenschaften der Brieftauben, und das hat auch für mich immer eine große Rolle gespielt. So bin ich durch die Liebe zu meinem Mann Manfred Beck zu BECK gekommen.

Was verbindet dich mit BECK? Der Stolz auf unseren gemeinsamen Erfolg, ein internationales Unternehmen mit aufgebaut und eine weltweit angesehene „Marke" etabliert zu haben. Daneben natürlich auch meine Tätigkeit, die mich erfüllt – und das wunderbare Gefühl, all die Erfahrung und das Wissen an die nächste BECK-Generation – unsere beiden Kinder Meike und Maximilian – weitergeben zu können.

Wo ist deine Heimat? Da, wo ich glücklich und zufrieden bin. Zuhause fühle ich mich auf unserem Hof mit unseren Tieren und der wunderschönen Natur, die uns umgibt.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? Da ich die fränkische, bodenständige Küche liebe, sind der BECK Bayerischer Haxenwürzer (Art.-Nr. 52.1740000) und die Braune Soße zu Braten (Art.-Nr. 44.1490000) bei mir im Dauereinsatz. Für lange Grillabende verwende ich aber auch unsere BECK SoftFix Marinaden wie Smokey Honey (Art.-Nr. 46.1879000) oder American RibRub oG (Art.-Nr. 46.125000) und natürlich das Pommes Gewürzsalz - Rot (Art.-Nr. 45.5420012). Küchenhelfer wie Pfeffer und Paprika aus unserer BIO-Serie habe ich immer im Schrank. Ich probiere auch gern hin und wieder ganz neue Sachen aus.

Was sind deine Hobbys? Vor allem sind mir unsere Tiere wichtig: Pferde, Hund und Katzen. Ich bin mit meinem Mann gern in der Natur unterwegs, gern auch mal auf herausfordernden Bergtouren. Zuhause verbringe ich viel Zeit im Garten, erkunde die Umgebung mit dem Fahrrad und halte mich mit Pilates fit. Aber Kochen und gutes Essen dürfen niemals fehlen.

Danke, ihr habt mir prima geholfen! Melde mich bald wieder und werde euch sicher weiterempfehlen!" Das ist der Satz, den wir im BECK Innendienst am liebsten hören!

„Ach ja, habt ihr noch ein schnelles Leberkäs-Rezept für mich?"

Wenn du dich an BECK wendest, kümmern sich liebe, engagierte Menschen um dein Anliegen – egal ob du eine besondere Würzmischung, eine Rezeptur oder Tipps zur Herstellung brauchst. Wir vom BECK Innendienst „leben" Kundenfreundlichkeit. Wir kennen den Betrieb wie unsere Westentasche. Und wir finden schnell heraus, wo unseren Kunden der Schuh drückt. Ist dein Ansprechpartner mal nicht am Platz, rennen wir für dich gern auch mal durchs ganze Haus, um dich persönlich mit den Spezialisten für dein Projekt zu verbinden!

Bei BECK dreht sich alles um dich!

„Wir legen großen Wert darauf, dass sich BECK-Kunden vom ersten Kontakt an optimal „abgeholt" und betreut fühlen. Viele unserer Innendienstler sind schon seit langem in der Branche tätig und können sich deshalb blitzschnell in jede Aufgabenstellung ‚hineindenken'! Das kommt in der Industrie genauso gut an wie bei Handwerksbetrieben", freut sich Manuela Beck, die bei BECK die Verwaltung und das Personalwesen leitet – stets verlässlich, verständnisvoll und immer für alle da. Auf diesen Seiten zeigen wir dir die vielen freundlichen Gesichter unseres bestens eingespielten Service-Teams – damit du auf einen Blick siehst, wer dich am besten bei deinem Anliegen unterstützen kann.

Melde dich doch einfach bei uns, wenn du Fragen hast!

STECKBRIEF: MARIA STRENG-KELLER



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Als Empfangssekretärin bin ich die erste Ansprechpartnerin für Kunden im Haus oder am Telefon. Neben Beratung, Verkauf und Auftragsbearbeitung bin ich auch für das Bewerbungsmanagement zuständig.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Nach der Ausbildung zur Rechtsanwaltsfachangestellten habe ich noch einen Abschluss als Immobilienmaklerin drangehängt.

Wie bist du zu BECK gekommen? Durch meine Schulfreundin und Trauzeugin Meike Franz.

Was verbindet dich mit BECK? Das Arbeitsumfeld und die Kollegen, die mittlerweile Freunde sind.

Wo ist deine Heimat? Lauf a. d. Pegnitz.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? Neben Standardprodukten wie Pfeffer, Salz oder Curry nutze ich gern BECK DekorWürz Pizza (Art.-Nr. 52.2050000) und unser Bolognese-Gewürz (Art.-Nr. 52.6129411).

Was sind deine Hobbys? Singen, Fotografieren.



STECKBRIEF: MEIKE FRANZ

Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Kundenbetreuung, hauptsächlich fürs Ausland,Marketing, Ansprechpartnerin für (fast) alle Fragen, Wünsche etc.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Nach der erfolgreichen Ausbildung zur Rechtsanwaltsfachangestellten habe ich das Abitur in der Abendschule, parallel zur Arbeit im Familienunternehmen, nachgeholt und anschließend Lebensmittelmanagement in Weihenstephan Triesdorf studiert.

Wie bist du zu BECK gekommen? Durch die Leidenschaft und das Engagement meiner Eltern Manuela und Manfred Beck. Von Anfang an hatten mein Bruder Maximilian und ich sozusagen unsere „zweite Heimat" im Unternehmen und konnten die Erfolgsgeschichte von BECK Gewürze und Additive praktisch hautnah miterleben und schon sehr früh mitgestalten. Gemeinsam wollen wir mit viel Tatendrang und kreativen Ideen das Werk unserer Eltern in eine gute Zukunft weiterführen.

Was verbindet dich mit BECK? Ein Stück „Heimat". BECK ist Teil meiner Identität, da ich die Entwicklung zum globalen Unternehmen direkt miterlebt habe und unsere Werte (Qualität, Verlässlichkeit, Miteinander) teile.

Wo ist deine Heimat? Ein kleines Dorf in Mittelfranken, umgeben von Wiesen und Wäldern.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? Mein Gewürzschrank ist immer prall gefüllt mit BECK Grillgewürzen, Marinaden, Soßenpulver, Suppengewürz und Naturgewürzen.

Was sind deine Hobbys? Pferde, Wandern, Gartenarbeit.

STECKBRIEF: BEATE PFISTER



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Auftragserfassung und Rechnungswesen mit Bearbeitung der Eingangsrechnungen, Einstellung des Zahllaufs und der Abwicklung von Versicherungs- und Leasing-Fällen.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Nach der Wirtschaftsschule habe ich eine Steinmetzausbildung gemacht.

Wie bist du zu BECK gekommen? Durch ein Gespräch mit Manuela Beck auf dem Weg zum Elternabend. Danach habe ich mich direkt beworben und schnell die Zusage bekommen.

Was verbindet dich mit BECK? Fast 20 Jahre Betriebszugehörigkeit. Auch wenn es mal hektisch wird, bleibt das Arbeitsumfeld mit den netten, liebgewonnenen Kollegen immer angenehm.

Wo ist deine Heimat? Immer dort, wo ich mich wohlfühle - bei Familie und Freunden. Geboren und aufgewachsen bin ich in Schnaittach.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? Verschiedene Rohgewürze, aber auch die BECK HeimatKräuter - Blüten (Art.-Nr. 52.6129527).

Was sind deine Hobbys? Mountainbiken, Wandern, Gärtnern und örtliche Vereine.

STECKBRIEF: ELKE PILHOFER



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Rechnungskontrolle, Auftragsannahme und -erfassung, Betreuen von Kunden am Telefon, Bearbeitung von Versicherungs- und Leasing-Fällen.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Bürokauffrau und Fachkraft für Rechnungswesen.

Wie bist du zu BECK gekommen? Ich habe die Website entdeckt und mich daraufhin beworben. Darauf folgte ein sehr angenehmes Vorstellungsgespräch bei Manuela Beck.

Was verbindet dich mit BECK? Das Arbeitsumfeld in dem familiengeführten Unternehmen mit den tollen Weihnachtsfeiern und wöchentlichen Brotzeitplatten.

Wo ist deine Heimat? Hersbrucker Schweiz.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BeckWürz Steak-Traum 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!"

Was sind deine Hobbys? Kochen, Gärtnern, Wandern.



STECKBRIEF: JOHANNES SCHAMEL

Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Ich betreue Kunden, erfasse Aufträge und kümmere mich um den Rechnungsversand.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Ich habe eine Bäckerlehre und einen Abschluss als Bürokaufmann gemacht.

Wie bist du zu BECK gekommen? Zuerst durch eine Stellenausschreibung und dann durch einen Anruf von BECK.

Was verbindet dich mit BECK? Das kollegiale Arbeitsumfeld ist sehr gut.

Wo ist deine Heimat? In Plech am Rande der Fränkischen Schweiz.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BECK Knobi-Pepper-Gewürzsalz (Art.-Nr. 52.5995100) verwende ich praktisch ständig!

Was sind deine Hobbys? Ich bin großer Eishockey-Fan und schaue mir gerne die Spiele live in der Halle an, zudem bin ich noch bei der örtlichen Feuerwehr aktiv.

STECKBRIEF: SABINE HUBER



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Debitoren-Buchhaltung, Mahnlauf und Saldenbestätigung für Kunden. Ferner bereite ich die Buchhaltung für den Steuerberater vor und unterstütze bei der Wirtschaftsprüfung.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Kaufmännische Ausbildung zur Bürokauffrau.

Wie bist du zu BECK gekommen? 2019 durch meinen Sohn, der sich um einen Ausbildungsplatz beworben hatte. Ich gab dann fast zeitgleich eine Initiativbewerbung ab.

Was verbindet dich mit BECK? Das gute Betriebsklima. Beim Kochen zuhause probiere ich immer wieder neue Gewürze unserer Firma aus.

Wo ist deine Heimat? Ich komme aus Osternohe im Nürnberger Land und lebe jetzt in Schnaittach.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? Viele! Zum Beispiel BECK Brotzeitwürzer fein (Art.-Nr. 52.6152200), Chimichurri Gewürzsalz (Art.-Nr. 52.9342000), bunten Pfeffer, Dill, Kümmel und die Mischungen der Spice Invaders.

Was sind deine Hobbys? Ich singe in zwei Chören mit.



STECKBRIEF: TANJA ROHWER

Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Ich erfasse Aufträge aus dem In- und Ausland, erstelle Versand- und Zolldokumente und verwalte die Langzeit-Lieferantenerklärungen (LLE).

Welche Ausbildung hast du gemacht? Ich habe mich zuerst zur Fremdsprachenkorrespondentin (Englisch, Französisch, Spanisch) und dann zur Speditionskauffrau ausbilden lassen.

Wie bist du zu BECK gekommen? Ich habe nach einem Unternehmen mit menschlicher Wertschätzung und einem bodenständigen Team gesucht.

Was verbindet dich mit BECK? Die Liebe zu gutem Essen und schmackhaften Gewürzen. Die gegenseitige Unterstützung im Team, auch wenn es mal „eng" wird. Die tollen Weihnachtsfeiern.

Wo ist deine Heimat? Im schönen Simmelsdorf, dem Tor zur Fränkischen Schweiz.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BECK Chimichurri Gewürzsalz (Art.-Nr. 52.9342000) und diverse Dekormischungen zum Marinieren und Würzen.

Was sind deine Hobbys? Tanzen und Lesen gehören zu meinen Lieblingsbeschäftigungen, wenn ich Freizeit habe.

STECKBRIEF: MARCUS HOLLER



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Verkauf, Export und Versand.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Automobilkaufmann.

Wie bist du zu BECK gekommen? Ein Kollege hat mir BECK empfohlen.

Was verbindet dich mit BECK? Die netten Kollegen und das familiäre Umfeld.

Wo ist deine Heimat? Hersbruck im Nürnberger Land.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BECK Schnitzel Quick Fit (Art.-Nr. 20.0251510), BECK Greek Dip (Art.-Nr. 52.6124909).



STECKBRIEF: SABINE KELLERMANN

Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Ich bin in Beratung und Verkauf tätig und betreue Kunden im In- und Ausland.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Groß- und Außenhandelskauffrau.

Wie bist du zu BECK gekommen? Ganz einfach über eine Stellenanzeige.

Was verbindet dich mit BECK? Die netten, hilfsbereiten Kollegen, flache Hierarchien und die tollen gemeinsamen Feiern, z. B. zu Weihnachten.

Wo ist deine Heimat? In Franken.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BECK BIO Kräuterzauber (Art.-Nr. 63.1581100), SoftFix Marinade Hubert's Fix (Art.-Nr. 46.8556000), BeckEmulsan BBQ-Taler (Art.-Nr. 45.3500000).

STECKBRIEF: MARKUS LÄMMERMANN



Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Ich berate Kunden am Telefon und kümmere mich daneben um Auftragserfassung, Fakturierung und Paketversand.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Einzelhandelskaufmann Fachrichtung Lebensmittel

Wie bist du zu BECK gekommen? Über eine Stellenanzeige im Internet.

Was verbindet dich mit BECK? Die tollen Kollegen und das familiäre Umfeld.

Wo ist deine Heimat? Ein kleines Dorf bei Lauf a. d. Pegnitz.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BECK Magical Dust (Art.-Nr. 52.3016900) und Naturgewürze wie Pfeffer und Paprika.

Was sind deine Hobbys? Meine Familie und Fußball – vor allem der FC Bayern München.



STECKBRIEF: KLAUS SEHRIG

Was sind deine Aufgaben im Innendienst? Logistik und Zollvorbereitung.

Welche Ausbildung hast du gemacht? Groß- und Einzelhandelskaufmann.

Wie bist du zu BECK gekommen? BECK wurde mir durch Bekannte empfohlen.

Was verbindet dich mit BECK? 22 Jahre! In der Zeit ist so viel passiert!

Wo ist deine Heimat? Franken.

Welche BECK-Produkte verwendest du selbst? BECK Bratkartoffel-Gewürz (Art.-Nr. 52.6129410)

Was sind deine Hobbys? Sport, Wandern.



Bestens vernetzt

Leckerbissen frisch aus dem Rauch: Dieser Pracht-Bacon wurde mit Hilfe von BECK Joinect COVER XBP aus zugeschnittenen Schweinebauch-Stücken „zusammengeklebt“ und anschließend von unserem Fotografen ein wenig verlängert. Die Verbindung der tatsächlichen Stücke ist so stabil, dass sich das Endprodukt ohne Weiteres und mit wenig Schnittverlust im Slicer schneiden lässt.

Manchmal kommt es nur auf die richtigen Kontakte an. Auch bei Fleisch, Wurst, Fisch und sogar veganen Lebensmitteln können starke Verbindungen den entscheidenden Unterschied machen. Enzyme wie Transglutaminasen leisten dabei Erstaunliches. Sie „netzwerken“ im Bacon genauso wie im Kochschinken oder im Aufschnitt – und verbessern dabei nicht nur Zusammenhalt, Schnittfestigkeit und Textur …

Transglutaminasen (TG) sind eine natürlich vorkommende Enzymgruppe, die sich in den letzten Jahrzehnten zu einem wichtigen Faktor der Lebensmitteltechnologie entwickelt hat. Die Enzyme (Protein-Glutamin-γ-Glutamyltransferasen) können Quervernetzungen (Cross-Linking) zwischen oder innerhalb von Proteinen herstellen und kommen deshalb sowohl bei medizinischen Anwendungen (Blutgerinnung, Hautbildung, Gewebeaufbau, Zöliakie-Diagnostik) als auch bei der Herstellung von Lebensmitteln zum Einsatz.

„Natürlicher Kleber“ mit vielen Vorteilen

Die bekannteste Anwendung von Transglutaminase in der Lebensmittelproduktion ist die Bindung kleinerer Fleisch- oder Fischstücke zu einem größeren, einheitlichen Produkt. Dies ermöglicht die Herstellung von Waren, die den Anschein eines „gewachsenen“ Stücks erwecken, wie beispielsweise geformte Schweinemedaillons, Geflügelbraten oder Fisch-Nuggets. Neben dem verbesserten Zusammenhalt und der Stabilität sorgen die Enzyme etwa im Brät von Wienern oder Käsekrainern für den beliebten knackigen Biss. Das „Verkleben“ von Fleischstücken mit Transglutaminase bringt aber bereits in der Produktion positive Nebeneffekte: Mit dem Verfahren wird die Schneidbarkeit von Brühwurst und Kochschinken deutlich verbessert. Somit reduzieren sich die Schnittverluste bei vorverpackter Ware, und Lebensmittelabfälle lassen sich verringern.

Wie schafft Transglutaminase die Verbindung?

Die kommerziell in der Lebensmittelproduktion verwendete Transglutaminase wird mittels eines Fermentationsprozesses vorwiegend aus mikrobiellen Quellen gewonnen. Dabei kommt das Bakterium Streptoverticillium mobaraensis zum Einsatz, das nicht tierischen Ursprungs ist und deshalb als vegetarisch und vegan gilt – ein wichtiges Argument für die positive Marketing-Kommunikation mit den Endverbrauchern.
Die Transglutaminasen katalysieren enzymatische Reaktionen speziell zwischen den Aminosäuren Glutamin und Lysin, die eine hochstabile Isopeptidbindung herstellen. Diese ist nicht reversibel und hält auch physikalischem Stress oder einer Hitzebehandlung stand. Die in diesem Prozess verbesserte Bindung und Textur bleibt also auch nach dem Kochen, Backen oder Einfrieren erhalten.

Zwischen einem pH-Wert von 5,0 bis 8,0 weist das Enzym eine hohe Aktivität auf – am besten reagiert es bei einer Temperatur um die 50 0C. Beim ordnungsgemäßen Garen des Produkts bis zu einer Kerntemperatur von 60 bis 65 0C wird das Enzym inaktiv. Die durch die Transglutaminase veränderte Eiweißstruktur des Endprodukts bleibt auch nach dem Kochen erhalten.

Warum „kleben“ mit Transglutaminase?

Anders als traditionelle Bindemittel wie z.B. Gelatine oder Stärke ermöglicht Transglutaminase die Schaffung permanenter, hitzebeständiger Bindungen. Das ist ein entscheidender Vorteil bei Produkten, die erst während der Zubereitung oder für den Verzehr erhitzt werden, weil sich durch die Erwärmung ihre physikalischen Eigenschaften nicht mehr verändern. Gelatine hingegen schmilzt bei Erwärmung, Stärke bildet eine reversible Struktur. Dennoch kann Transglutaminase auch die physikalischen und thermischen Eigenschaften anderer Bindemittel wie Gelatine verbessern – da die unterschiedlichen Eigenschaften sich ergänzen können.

Deine Kontakte, die dich richtig verbinden

Bei BECK suchen wir laufend nach Möglichkeiten, den Einsatz von Transglutaminase noch weiter zu verbessern und neue Anwendungen zu erschließen. Hast du Fragen oder eigene TG-Projekte, die du verwirklichen willst? Dann redest du am besten mit unseren Produktentwicklern!

ROLF SOMMER
Leiter Produktentwicklung

TIMO FRANZ
Betriebsleitung, Produktentwicklung, Fachberatung und Anwendungstechnik

RALPH BAUER
Leiter Technikum, Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export

CHRISTIAN LEUTHOLD
Produktentwicklung, Rezeptservice, Fachberatung und Anwendungstechnik

JONAS HAAS
Mitarbeiter Technikum und Produktentwicklung, Rezeptservice, Fachberatung und Anwendungstechnik

FINN BAYER
Mitarbeiter Technikum, Produktentwicklung

Ansprechpartner findest du auf der Umschlagseite hinten.

*»Obwohl **Transglutaminasen** umgangssprachlich gerne als ‚Fleischkleber´ bezeichnet werden, beschränkt sich ihr Einsatz in der Lebensmittelindustrie nicht auf Fleisch- und Fischprodukte. **Auch die Konsistenz und das Mundgefühl von Backwaren oder Molkerei-Erzeugnissen wie Joghurt, Speiseeis und Weichkäse lassen sich über die Enzyme beeinflussen.** Fleischalternativen wie Tofu, veganer Käse oder Burger-Patties aus Bohnen und Pilzen profitieren in Stabilität und sensorischen Eigenschaften ebenfalls von der, klebenden´ Wirkung der Transglutaminase.«*

Rolf Sommer, Leiter BECK Produktentwicklung



Jetzt heißt es **zusammenhalten!**

Das Entwicklerteam von BECK Gewürze und Additive tüftelt seit langem an Möglichkeiten, die Verklebung, Bindung, Schnittfestigkeit und Konsistenz von Lebensmitteln mittels Transglutaminase weiter zu perfektionieren. Die Produktreihe BECK Joinect umfasst hochwertige TG-Präparate, die eigens für unterschiedliche Anwendungsbereiche optimiert sind.

BECK Joinect IN: Der Extra-Knack für deine Würstchen!

So lieben wir Wiener, Käsekrainer & Co.: Bei jedem Biss knackt es – und dann entfaltet das würzige Brät seinen vollen Geschmack auf der Zunge. Diesen Effekt erzielst du, indem du neben den üblichen BECK-Produkten für Wiener wie BECK Cutter PR 4 umgerötete Brühwurst **(Art.-Nr. 10.1804200)** und BECK Wiener/Frankfurter GS **(Art.-Nr. 51.2842500)** eine kleine Prise des Pulverpräparats BECK Joinect IN Strong **(Art.-Nr. 70.9877262)** mit unter das Brät mischst. Nach der Abfüllung in Saitlinge kannst du das Produkt nach Belieben räuchern, bei ca. 75 0C brühen und anschließend duschen.

Übrigens: BECK Joinect IN trägt auch in Aufschnitt-Sorten wie Bierschinken oder Mortadella sowie in Rohwurst und Salami zu einer gleichmäßigen, schnittfesten Konsistenz und einem angenehmem Mundgefühl bei!

Rezeptur-Nr. 05.200-16

Fest, saftig, würzig: Schinkenspeck und Bacon mit BECK Joinect COVER

Aus zugeschnittenen Teilen von Schweinehüfte bzw. Schweinebauch stellst du wunderbar schmackhafte und perfekt geformte Stücke Schinkenspeck oder Bacon her – indem du die Teile nach dem Pökeln und Tumbeln zum „Verkleben" mit einer Mischung aus BECK Joinect COVER XBP **(Art.-Nr. 70.9870377)** und Eiswasser behandelst! Nach dem Auftragen legst du das Fleisch in eine mit BECK Bacon Papier Spezial **(Art.-Nr. 70.9877054 oder 70.9877119)** ausgelegte Pressform und fährst diese in die Kammer zum Trocknen und Räuchern.

Schinkenspeck Slicer XBP: **Rezeptur-Nr. 02.070-2-1** Bacon roh 30 %: **Rezeptur-Nr. 02.236-2**



ACHTUNG Kennzeichnungspflicht!

Transglutaminase wird oft entweder als Verarbeitungshilfsstoff oder als deklarierungspflichtiger Zusatzstoff betrachtet. Die rechtliche Kategorisierung der Transglutaminase gestaltet sich jedoch etwas komplizierter:

Die EU-Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 schuf für die Transglutaminase die neue Kategorie der Lebensmittelenzyme neben den Verarbeitungshilfsstoffen und den Zusatzstoffen. Während die Transglutaminase nach ihrer Inaktivierung im Endprodukt oftmals die Kriterien eines Verarbeitungshilfsstoffs erfüllt, ist diese funktionelle Eigenschaft nicht ihr primäres rechtliches Kennzeichen. Transglutaminase ist demnach kein Zusatzstoff und fällt unter eine eigene, spezifische Gesetzgebung, die zwar noch nicht vollständig umgesetzt ist, aber die Verwendung von Enzymen explizit regelt.

Die Erstellung einer EU-weit harmonisierten Liste zugelassener Lebensmittelenzyme ist derzeit noch nicht abgeschlossen. In der Übergangsphase gelten die Grundsätze der „Good Manufacturing Practice" (GHP). Für Deutschland schreibt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vor, dass die Information über ein Lebensmittel den Verbraucher nicht in die Irre führen darf. Dieses Täuschungsverbot macht eine Kennzeichnung zur Verbraucherinformation erforderlich.

Der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) hat zu diesem Thema kürzlich empfohlen, dass Transglutaminase in allen Produkten gekennzeichnet werden sollte.

DEINE JOINECT KLEBE-FAUSTREGEL!

BECK Joinect IN-Präparate *werden ins Brät eingearbeitet – zum Beispiel für extra knackige Wiener Würstchen, verschiedene Aufschnitt-Sorten, Rohwürste, Kochschinken und Hackfleischprodukte!*

BECK Joinect COVER-Präparate *sind für die Außenseite von rohen Fleischteilen ausgelegt – zum Beispiel zur Herstellung von Bacon, Formschinken oder zusammengesetztem Rohschinken!*







Das BECK ***Joinect COVER XBP*** *Enzympulver wird vor der Behandlung des Fleischmaterials mit einem Quirl in Eiswasser zu einer zähflüssigen Masse verarbeitet.*

Auch bei ***Rohwurst und Salami profitieren*** *Schnittfestigkeit und Scheibenzusammenhalt des Endprodukts von der „Arbeit" der BECK Joinect Transglutaminase-Enzympulver.*

BECK Joinect IN XB und BECK Joinect IN strong *(„intensivere" Variante mit höherem Enzymgehalt) werden trocken in die Wurstmasse eingearbeitet.*



»Die Transglutaminase ist abhängig von den ***Faktoren Temperatur und Zeit.*** *Je näher die Kerntemperatur dem optimalen Bereich kommt,* ***desto schneller läuft die Reaktion ab.*** *Bei kalten Rohprodukten dauert's entsprechend länger.«*

Ralph Bauer, Leiter Technikum, Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export



Perfekte Ergebnisse in der Aufschnittmaschine: *Dank des guten Scheibenzusammenhalts mit BECK Joinect IN gelingt das Schneiden „butterweich" ohne Reißen.*

Kein Abendbrot ohne Aufschnitt: **Zuverlässiger Umsatzbringer**

Rezeptur-Nr. 04.100-2

Bierschinken, Paprika-Lyoner, Göttinger … eine Auswahl, ohne die kaum ein Wurstliebhaber vom Einkauf nach Hause geht! Ob verpackt als Slicer-Ware aus dem Supermarkt-Kühlregal oder in frischen, appetitlichen Scheiben aus der Fleischertheke: Dein Aufschnitt gehört bei den Kunden zu den „Dauerbrennern", die sich das ganze Jahr über gut verkaufen. Dein bester Helfer bei der Herstellung verschiedenster Aufschnitt-Variationen: Die Enzyme von BECK Joinect IN Strong (Art.-Nr. 70.9877262) sorgen beim Aufschneiden mit dem Slicer oder in der Wurstschneidemaschine für perfekte, gleichmäßige Ergebnisse ohne Risse. Wichtig ist, zunächst das Magerfleisch mit allen Zutaten zu kuttern und dann erst das gewolfte Fettmaterial mit Eis unterzumengen.



Leckerbissen frisch aus dem Rauch: Dieser Pracht-Bacon wurde mit Hilfe von BECK Joinect COVER XBP aus zugeschnittenen Schweinebauch-Stücken „zusammengeklebt". Die Verbindung der Stücke ist so stabil, dass sich das Endprodukt ohne Weiteres und mit wenig Schnittverlust im Slicer schneiden lässt.

Fest, saftig, würzig: **Schinkenspeck und Bacon mit BECK Joinect COVER**

Schinkenspeck Slicer XBP: Rezeptur-Nr. 02.070-2-1
Bacon roh 30 % Injektion: Rezeptur-Nr. 02.236-2
Bacon 15 % Injektion: Rezeptur-Nr. 02.235-30

Aus zugeschnittenen Teilen von Schweinehüfte bzw. Schweinebauch stellst du wunderbar schmackhafte und perfekt geformte Stücke Schinkenspeck oder Bacon her – indem du die Teile nach dem Pökeln und Tumbeln zum „Verkleben" mit einer Mischung aus BECK Joinect COVER XBP (Art.-Nr. 70.9870377) und Eiswasser behandelst! Nach dem Auftragen legst du das Fleisch in eine mit BECK Bacon Papier Spezial (Art.-Nr. 70.9877054 oder 70.9877119) ausgelegte Pressform und fährst diese in die Kammer zum Trocknen und Räuchern.

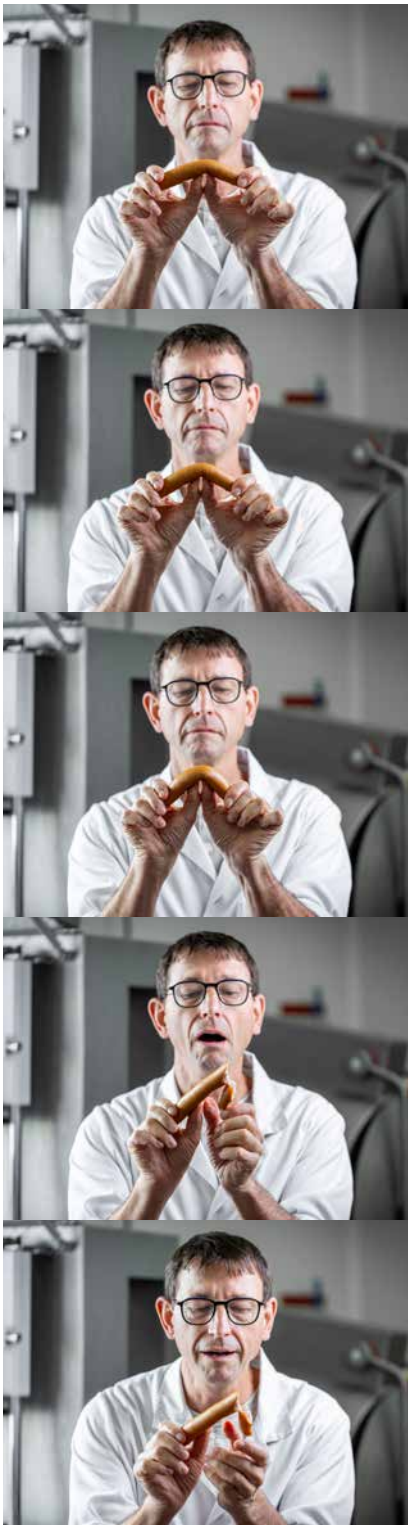


»Transglutaminase ***verändert die physikalischen Eigenschaften*** *der Eiweißstrukturen in Lebensmitteln. Damit kannst du auch Parameter wie die* ***Elastizität und Festigkeit*** *deines Produkts beeinflussen.«*

Rolf Sommer, Leiter Produktentwicklung



Transglutaminase-Pulver wie ***BECK Joinect IN XB oder BECK Joinect IN strong*** *sorgen im Brät von Wienern oder anderen Brühwürsten für gute Bindung und den ganz besonderen Biss, der maßgeblich zum Geschmackserlebnis beiträgt.*



BECK Joinect IN: **Der Extra-Knack für deine Würstchen!**

Rezeptur-Nr. 05.200-16

So lieben wir Wiener, Käsekrainer & Co.: Bei jedem Biss knackt es – und dann entfaltet das würzige Brät seinen vollen Geschmack auf der Zunge. Diesen Effekt erzielst du, indem du neben den üblichen BECK-Produkten für Wiener wie BECK Cutter PR 4 umgerötete Brühwurst (Art.-Nr. 10.1804200) und BECK Wiener/Frankfurter GS (Art.-Nr. 51.2842500) eine kleine Prise des Pulverpräparats BECK Joinect IN Strong (Art.-Nr. 70.9877262) mit unter das Brät mischst. Nach der Abfüllung in Saitlinge kannst du das Produkt nach Belieben räuchern, bei ca. 75 0C brühen und anschließend duschen.

Übrigens: BECK Joinect IN trägt auch in Aufschnitt-Sorten wie Bierschinken oder Mortadella sowie in Rohwurst und Salami zu einer gleichmäßigen, schnittfesten Konsistenz und einem angenehmem Mundgefühl bei!

Der schnittfeste **Klassiker für jede Theke: Haussalami mit BECK Joinect IN Strong**

Rezept-Nr. 11.113-5.2

Was gibt es Besseres als eine feste Salami, die sich so fein schneiden lässt, dass die hauchdünnen Scheiben auf der Zunge schon durch ihren unvergleichlich zarten Biss begeistern? Auch hinter dieser stabilen Schnittfestigkeit steckt das Geheimnis der guten, gleichmäßigen Bindung durch Transglutaminase. Damit diese im Material wirken kann, fügst du dem gefrorenen Magerfleisch beim Vorzerkleinern im Kutter bereits neben den Starterkulturen BECK Microstart BE-25 mild (Art.-Nr. 70.9871185) und den Gewürzen auch eine kleine Prise unseres Enzympräparats BECK Joinect IN Strong (Art.-70.9877262) hinzu. Nachdem du die Masse in Faserdärme abgefüllt hast, legst du die Würste in die Reifekammer, bis sie ihr voller Aroma entwickelt haben. Die fertige Ware kannst du auch mit dem Slicer für einen Salami- oder Rohwurstaufschnitt aufbereiten.



Rauchzeichen aus Brüssel



Wenn Speck, Schinken, Wurst oder Fisch duften wie frisch aus der Räucherkammer, ist das immer ein Genuss für alle Sinne! Doch eine wissenschaftliche Neubewertung der gesundheitlichen Risiken von Raucharomen erfordert jetzt von Lebensmittelherstellern ein Umdenken.

„Rustikal", „BBQ" oder „Western Style" – wer liebt sie nicht, die leicht rauchige Note, die uns nicht nur bei Fleischwaren und Grill-Marinaden, sondern auch bei Käse, Kartoffelchips und sogar Tofu immer wieder zum Kauf verführt? Doch mit der Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) 2024/2067 dürfte die Europäische Union das Aus der meisten Raucharomen in Lebensmitteln bis spätestens 1. Juli 2029 besiegelt haben.

Im Rahmen einer turnusmäßigen Überprüfung hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Einträge SF-001 bis SF-010 der zugelassenen Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen als Geschmacksgeber aus der Liste der Verordnung (EU) Nr. 1321/2013 gestrichen.

Übergangsfristen federn den Schock ab

Um den betroffenen Betrieben eine geordnete Umstellung auf Raucharomen ohne die aus dem Verkehr gezogenen Primärprodukte zu ermöglichen, hat die EU zwei verschiedene Fristen definiert:

- **1. Juli 2026:** Raucharomen in allen Lebensmittelkategorien, die nicht zu den traditionell geräucherten Produkten zählen, z. B. Suppen, Soßen, Chips, Snacks sowie verschiedene vegane und vegetarische Produkte. Nach diesem Datum dürfen mit Raucharomen hergestellte Produkte nicht mehr in der Produktion eingesetzt oder in den Verkehr gebracht werden.
- **1. Juli 2029:** Lebensmittelkategorien, bei denen der Rauchgeschmack ein elementarer und identitätsstiftender Bestandteil ist, z. B. Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, verarbeitete Fischprodukte und Milchprodukte. Fleischprodukte mit Raucharomen wie etwa Salami als Zutat zur Herstellung von Fertiggerichten und zusammengesetzten Lebensmitteln wie Tiefkühlpizza dürfen bis 1. Juli 2029 in Verkehr gebracht und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden.

Raucharomen und mögliche Alternativen

	Industrielle Raucharomen	Traditionelles Räuchern	Geräucherte Zutaten (z. B. Rauchsalz, -paprika)
Hauptzweck	Geschmack	Geschmack und Haltbarkeit	Geschmack
Sicherheitsrisiken	Genotoxische Bedenken, die zum Verbot führten	Risiko der Bildung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs)	Geringeres Risiko als traditionelles Räuchern
Herstellung	Reinigung und Fraktionierung von Rauchkondensat	Direkte Exposition von Lebensmitteln mit Rauch	Traditionelles Räuchern von Lebensmitteln wie Salz, Zuckerstoffe oder Gewürze
Anwendung	Direktes Einmischen, Sprühen, Pinselauftrag	Erfordert spezielle Ausrüstung und kontrollierte Bedingungen	Anwendung als Gewürz oder Zutat
Deklaration	„Raucharoma"	Rauch	„Rauchsalz", „geräucherter Paprika" etc.
Wirtschaftlichkeit	Geringe Kosten, hohe Effizienz	Hohe Anschaffungs- und Betriebskosten, zeitaufwendig. In Fleischereien normalerweise vorhanden	Moderat, abhängig von der Zutat und Qualität

ROLF SOMMER ÜBER DAS RAUCHAROMA-VERBOT

Der Leiter der Produktentwicklung von BECK Gewürze und Additive erklärt, wie BECK auf das Verbot der Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen reagiert.



Rolf, wie geht's jetzt weiter mit dem Rauchgeschmack?
Rolf Sommer: *Auch für fleischverarbeitende Betriebe und die Hersteller von veganen Fleischersatzprodukten bedeutet die Neuregelung einen tiefen Einschnitt: Eine Neuzulassung von Raucharomen erscheint wegen der hohen toxikologischen Anforderungen und der wirtschaftlichen Risiken eher unwahrscheinlich.*

Müssen wir jetzt komplett auf den Räuchergeschmack verzichten?
Rolf Sommer: *Das traditionelle Räuchern, bei dem Lebensmittel unmittelbar dem Rauch von schwelenden Holzspänen oder -mehl ausgesetzt werden, bietet sich immer noch als Alternative an, die in der EU nicht verboten ist – eine paradoxe Situation, denn eigentlich wurden Raucharomen-Primärprodukte entwickelt, um die Belastung von Lebensmitteln mit krebserregenden polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs) zu reduzieren.*
Bei Fleischprodukten, Räucherlachs, Käse oder Tofu wendet man gern das deklarationspflichtige Flüssigrauchverfahren (Liquid Smoke) an, in dem das Lebensmittel mit fein zerstäubtem, verflüssigtem Rauch benetzt wird, um die sensorischen Eigenschaften zu beeinflussen. Dieses ist dem klassischen Räuchern gleichgestellt und wird in der Zutatenliste mit „Rauch" aufgeführt.
Eine weitere Option ist der Einsatz von geräucherten Zutaten und Gewürzen – wie etwa geräuchertes Salz oder geräuchertes Paprika-Pulver ohne Primär-Räuchermittel. In Deutschland müssen geräucherte Zutaten in der Zutatenliste des Endprodukts korrekt deklariert werden – zum Beispiel als „Rauchsalz" oder „geräucherte Dextrose".

Wie reagiert BECK auf die Neuregelung der EU?
Rolf Sommer: *Natürlich müssen auch wir künftig auf die Verwendung von Raucharomen verzichten und unsere Produktion fristgerecht umstellen. Geräuchertes Salz ist jetzt schon bei uns im Einsatz, aber wir ziehen auch Rauchzubereitungen ohne Primärräucherkonzentrate in Erwägung.*

Rolf Sommer 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.

Welche Raucharomen darf ich noch bis 1. Juli 2029 verwenden?

- **JA:** Gewürzvormischungen mit Raucharomen, die ausschließlich an B2B-Unternehmen verkauft und vor dem 1. Juli 2029 direkt in Fleischprodukten verarbeitet werden.*
- **JA:** Fleischprodukte mit Raucharomen, die als Zutat für die Herstellung von Fertiggerichten genutzt werden.*
- **JA:** Bacon mit Raucharomen, der vom Einzelhändler in Scheiben geschnitten wird und vor dem 1. Juli 2029 produziert wurde.
- **NEIN:** Trockene Gewürzvormischungen mit Raucharomen, die direkt an Endverbraucher verkauft werden.**
- **NEIN:** BBQ-Soßen mit Raucharomen, die im B2B-Bereich zum Überziehen von Fleischprodukten wie etwa Spareribs genutzt werden.**
- **NEIN:** Separat verpackte Soßen mit Raucharomen, die in einer Verbundverpackung mit einem Fleischprodukt verkauft werden.**
- **NEIN:** BBQ-Soßen mit Raucharomen, die nicht direkt an Endverbraucher verkauft, aber z. B. auf Burger-Patties aufgebracht werden.**

* Darf über den 1. Juli 2029 noch bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden.
** Nur noch gestattet bis 1. Juli 2026.



Bei Grill-Marinaden, die lediglich auf das Endprodukt aufgebracht werden und deshalb ab 1. Juli 2026 nicht mehr zugelassen sind, arbeitet BECK heute bereits an neuen Lösungen, die den betörenden Rauchgeschmack erhalten, aber trotzdem den neuen EU-Bestimmungen gerecht werden.



BBQ-Würzmischungen wie BECK Pulled Pork Smokey (Art.-Nr. 52.9731000) setzen auf geräuchertes Salz und kommen ohne die von der EU beanstandeten Primärrauchkonzentrate aus.

info@beck-gewuerze.de

Mein Beck



Wir gratulieren:
10 Jahre bei BECK

„Was zählt, sind Herzblut und Ehrlichkeit“

Ottmar ist kein Mann der großen Worte – und Kunden schätzen ihn gerade für seine typisch fränkische Bodenständigkeit und seine langjährige Erfahrung. Man merkt ihm sofort an: „Der Mann weiß, wovon er spricht!“ Kein Wunder, wenn man bedenkt, wie lange Ottmar schon in fleischverarbeitenden Betrieben und der Gewürzbranche aktiv ist. „Als BECKSPERTE betreue ich Kunden aus ganz Deutschland seit 2015 im Außendienst und am Telefon. Dabei sehe ich mich vor allem als Problemlöser und Helfer, weniger als Verkäufer.“ Ottmars Spezialitäten: „Mein Herz schlägt für Kochschinken, Rohschinken und Rohwurst!“

OTTMAR DORSCH

- Metzgerausbildung bis zum Meisterbrief
- Branchenerfahrung seit 1979
- Tätigkeiten als Betriebs- und Produktionsleiter in Handwerk und Industrie
- Seit 2015 Fachberatung im Außendienst sowie Vertrieb bei BECK

B2Run Firmenlauf 2025: **Gemeinsam fit:** Beim BECK-Team läuft’s!

Dass unter den BECK-Leuten nicht nur das Gemeinschaftsgefühl zählt, sondern auch der Sportsgeist, zeigten wir im Juli auf dem B2Run Firmenlauf in Nürnberg! 15 Läuferinnen und Läufer aus dem BECK-Team gaben alles auf der über 6 km langen Rundstrecke im Nürnberger Süden. Los ging’s direkt am Zeppelinfeld, dann um den Dutzendteich, vorbei an der Meistersingerhalle und durch das Gelände des früheren Tiergartens bis zum Zieleinlauf im „Glubb“-Stadion! Die Schnellsten von BECK haben den anspruchsvollen Lauf in 33 Minuten gerockt! Herzlichen Glückwunsch zu dieser tollen Leistung!







Bei BECK funktioniert das mit dem Teamgeist über Generationen und Abteilungen hinweg. Viele Kolleginnen und Kollegen verbringen fast ihr ganzes Arbeitsleben in unserem Betrieb – und wir tun unser Möglichstes, um diese einzigartige Firmenkultur aufrecht zu erhalten ...



Wir gratulieren:
10 Jahre bei BECK

„Gleichgesinnte direkt im Heimatort gefunden"

Carolin ist eine echte Schnaittacherin, die ihre Liebe zum guten Geschmack zum Beruf gemacht hat. „Und wenn es im Heimatort schon eine Firma gibt, in der sich alles um Gewürze und verführerische Aromen dreht, dann sollte man die Gelegenheit nutzen", sagt Carolin und schickte ihre Bewerbung an BECK in die Kirschenleite. „Bereut habe ich diesen Schritt nie. Meine Tätigkeit heute ist sehr abwechslungsreich: Ich kontrolliere als stellvertretende Produktionsleiterin die internen Abläufe bei der Planung, Organisation und Sicherung der täglichen Produktionslinien. Weiterhin kümmere ich mich ums Mischen von Mustern und Produkten nach unseren Rezepturen. Carolins Spezialitäten: „Die Spice Invaders haben in meiner Küche ihren festen Platz!"

CAROLIN JAKLIN

- Ausbildung zur Fachassistentin für Ernährung und Versorgung
- Bei BECK: Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (2017 erfolgreich abgeschlossen)
- Heute bei BECK stellvertretende Produktionsleiterin



Wir gratulieren: zur abgeschlossenen Berufsausbildung

„Perfekter Start in den Beruf"

Finn absolvierte seine gesamte Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei uns im Haus – ausgehend vom Lager, durchlief Finn nacheinander all unsere Abteilungen, um Arbeitsalltag und Produktionsabläufe kennenzulernen – zum Beispiel die Herstellung verschiedener Gewürzmischungen. Mittlerweile hat Finn einen super Abschluss hingelegt und ist seitdem meistens in der Produktentwicklung oder im Labor bei der Qualitätssicherung anzutreffen. „Ich erstelle jetzt hauptsächlich Rezepturen, unterstütze die Teams im Technikum und im Labor bei Projekten und helfe unseren Kunden am Telefon. Aber eine der tollsten Erfahrungen bis jetzt war, dass ich zum ersten Mal auf der internationalen IFFA-Messe mit dabei sein konnte. Ich hab geholfen, dass in der Küche beim Anrichten alles reibungslos lief – und meine ersten direkten Kontakte zu Kunden durfte ich auf der Messe auch schon erleben", erzählt Finn begeistert. „Die Zusammenarbeit im Team ist einfach sagenhaft – jeder hilft jedem."

FINN BAYER

- Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (im Sommer 2025 erfolgreich abgeschlossen)
- Bei BECK zunächst in den Abteilungen Produktion und Lager tätig, heute Unterstützung im Technikum bei Produktentwicklung und Kunden-Support

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
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
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
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