Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

High Protein.

Gutes Gefühl.
Große Nachfrage.

BECK entwickelt Rezeptideen für Produkte,
die zum modernen Ernährungstrend passen.



Aspik
Vom Klassiker zum Lifestyle-Produkt

WM-Bratwurst
Champions für deine Theke

Beck
Gewürze und Additive

WILLKOMMEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

wir bei BECK versuchen immer, Beruf und Privates optimal miteinander zu verbinden. Unsere BECKSPERTEN in der Entwicklung und Produktion, im Kundenservice und in der Verwaltung sowie im Lager und in der Logistik wachsen in ihrer Arbeit oft selbst über sich hinaus. Und dann heißt es auch mal: innehalten und was für sich selbst tun. Ich als Fußball-Fan hab mir die Zeit genommen, möglichst viele Spiele des FIFA World Cup zu verfolgen – und inspiriert von diesem internationalen Event haben wir für dich eine Parade der besten Bratwurst-Rezepte aus aller Welt zusammengestellt. Andere Leute aus unseren Teams zieht es bei dem schönen Wetter raus in die Natur. Oder sie machen Sport zusammen mit Freunden im Verein. Bei uns in Franken gibt es tausende Möglichkeiten, den Kopf von der Hektik des Alltags frei zu bekommen. Da kommt dann ein leichter High-Protein-Snack zwischendurch gerade recht, um frische Energie zu tanken. Weil Fitness und Wellness gerade voll im Trend liegen, zeigen wir dir auf den folgenden Seiten, wie du mit besonders mageren und bekömmlichen Produkten völlig neue Kunden ansprichst: Von den leckeren Salami-Sticks als Belohnung nach dem Work-out bis zur deftigen Sülze zur Brotzeit und bunten Gummibärchen ist alles dabei. Wir bei BECK wollen dir Lösungen bieten, die dein Geschäft beleben und deine Kunden immer wieder überraschen. High-Protein-Produkte sind für Sportler die ideale, schmackhafte Ergänzung zu Protein-Pulvern. Und mit unseren fettreduzierten Aspik-Variationen bietest du genau die „schlanken" Alternativen, die sich deine ernährungsbewussten Kunden immer gewünscht haben.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken. Und vor allem: Lass es dir gut gehen und genieße das Leben!

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

Inhalt



ab **4**

ASPIK UND SÜLZEN
Kollagen und Gelatine wiederentdeckt: der neue Trend für Ernährungsbewusste!



24

ANSPRECHPARTNER
Deine BECKSPERTEN helfen dir weiter!



HIGH PROTEIN
Von Wurst bis Gummibärchen – fettreduzierte Energie-Booster nicht nur für Sportler!

ab **10**

ab **20**

BRATWÜRSTE INTERNATIONAL
Zu Gast bei Freunden – mit Bratwurst-Spezialitäten aus aller Welt!



ab **22**

MEIN BECK
Lerne die Menschen hinter BECK kennen!

Impressum

meats'n spices ist eine Veröffentlichung der:
Beck Gewürze und Additive GmbH, Kirschenleite 11-13, 91220 Schnaittach
Tel.: +49 (0) 9153 - 92 29-0, E-Mail: info@beck-gewuerze.de

Nachbestellungen kostenloser Exemplare: Tel. +49 (0) 9153 - 92 29-0

Kostenloser Download als e-Paper (PDF), der Produkt-Flyer und Bestellformulare:
http://www.beck-gewuerze.de/de/service-de/download.html

Verantwortlich für den Inhalt: Manfred Beck, Geschäftsführer Beck Gewürze und Additive GmbH

Auskünfte zum Inhalt: info@beck-gewuerze.de

Konzeption, Fotografie, Gestaltung und Produktion: DP Dedicative Productions GmbH

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

Einzelne Illustrationen, emotionale Bildmotive und Montagen wurden unter Einsatz generativer KI-Werkzeuge erstellt oder bearbeitet. Die finale Gestaltung, Auswahl und redaktionelle Einordnung erfolgten durch Redaktion und Gestaltung im Sinne der Transparenz gemäß EU-KI-Verordnung / AI Act.

@meatsnspices

Beck Gewürze und Additive

„So klar wie ein **Leckerbissen in Aspik**..."



4 LECKERE ASPIK-REZEPTE, 1.000 MÖGLICHKEITEN!

Einfach herzustellen und anzupassen!
Frag´ deine BECKSPERTEN!

... schrieb einst Robert Musil in seinem Kultroman „Der Mann ohne Eigenschaften". Damals, in den 1920er-Jahren, galten Sülzen mit Aspik als günstig und einfach herzustellende Delikatesse, die gerne auch an Festtagen auf den Tisch kam. Dann verschwand die Sülze weitgehend von den Speiseplänen – und erlebt jetzt ihr großes Comeback! Wir verraten dir, warum Sülzwurst & Aspik heute beliebter sind denn je!

Vom Klassiker zum Lifestyle-Produkt



Sülze und Aspik liegen seit einiger Zeit wieder voll im Trend. Sie entsprechen dem Nachhaltigkeitsgedanken nach dem „From-nose-to-tail"-Prinzip, weil auch tierische Schlachtnebenprodukte wie Schwarten, Ohren, Füße oder Knochen verwertet werden, die in der Wurstproduktion sonst kaum Verwendung finden. Daraus lässt sich Kollagen gewinnen, das für die Herstellung der benötigten Gelatine genutzt wird.

Kollagen ist ein Strukturprotein aus fadenförmigen Eiweißmolekülen, die den Körperzellen Form, Stabilität und Elastizität verleihen. Sie bilden wichtige Gewebestrukturen wie Sehnen und Knorpel, sorgen mit Keratin für eine straffe Haut sowie für gesunde Haare und Fingernägel. Auch der menschliche Körper produziert zu diesem Zweck sein eigenes Kollagen – mit zunehmendem Alter jedoch immer weniger. Was läge also näher, als seinen eigenen Kollagenhaushalt durch gelatinehaltige Lebensmittel aufzustocken?

Fettarme Protein-Booster

Auch wenn es gerne behauptet wird: Studien können bislang nicht eindeutig belegen, dass der Konsum von kollagen- bzw. gelatinebasierten Nahrungsmitteln einen signifikanten gesundheitlichen Effekt auf Haut, Haare, Fingernägel oder Gelenke hätte. Unbestritten ist jedoch: Sülzen sind meistens deutlich magerer als herkömmliche Wurstprodukte – und finden deshalb bei ernährungsbewussten Konsumenten wieder wachsenden Zuspruch. Neben magerem Muskelfleisch gilt die kollagenreiche Sülze in der modernen Ernährung zudem wieder als eine Art „Superfood", weil sie wertvolle Aminosäuren liefert.

Gelatine aus Kollagen – die Basis für gute Sülze

Etwa 80 Prozent der Speisegelatine wird in Europa aus Schweineschwarten hergestellt, 15 Prozent aus Rinderspalt aus der Rinderhaut und fünf Prozent aus Tierknochen oder Fisch[1]. Als reines, natürliches und geschmacksneutrales Protein setzt man sie als Geliermittel in der Produktion von Lebensmitteln, Medikamentenkapseln und Kosmetika ein. Sie bildet auch die Grundlage für Aspik und wird in mehreren Schritten gewonnen:

- **Vorbereitung:** Zunächst Haut, Knochen, Sehnen etc. von Rindern oder Schweinen reinigen, zerkleinern und entfetten
- **Aufschließen:** Schwarten mit Säure (saurer Aufschluss) und Knochen mit Lauge (basischer Aufschluss) behandeln, um das Kollagen quellen zu lassen und für die Extraktion aufzuschließen
- **Extraktion:** In heißem Wasser Kollagen in lösliche Gelatine umwandeln
- **Reinigung:** Fettreste, feine Partikel und Salze entfernen
- **Eindampfen:** Gereinigte Gelatine-Lösung eindampfen und trocknen
- **Mahlen:** Getrocknete, hochkonzentrierte Gelatine-Masse zu Pulver oder Granulat verarbeiten

Fettarme Leckerbissen für die schlanke Linie

Gelatine eignet sich optimal, um den Markt für moderne, ernährungsbewusste Konsumenten zu bedienen – zum Beispiel, indem man proteinreiches Magerfleisch und gesundes Gemüse mit den Vorteilen der kollagenreichen Gelatine verbindet.

Sülzen sind vergleichsweise fettarm (oft unter 5 Prozent), enthalten nur wenig Kalorien, aber gleichzeitig einen hohen Anteil an wertvollem Eiweiß. Sie liefern ferner wichtige Nährstoffe wie Eisen, Zink und Kalium, sind sättigend und besonders leicht verdaulich.

Weiterer Vorteil:

Mit dem Aspikaufguss lassen sich nicht nur die verschiedensten Fleisch-, sondern auch Gemüsesorten oder hartgekochte Eier verarbeiten. Mit zusätzlichen raffinierten Würzmischungen sind der Kreativität bei der Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen praktisch keine Grenzen gesetzt. Und natürlich muss man sich nicht auf Magerfleisch beschränken – auch die gegarte Bratwurst oder das Eisbein liefern leckere rustikale Verkaufsrenner.

Der angenehm säuerliche Geschmack der Sülze wird meist durch die Zugabe von Essig erzeugt, der zusätzlich auch zur Haltbarkeit des Produkts beiträgt. Je nach beigefügter Essigmenge kann die Haltbarkeit verlängert werden. Man kann etwas Zucker zufügen, um die saure Note abzumildern.



[1] https://www.gelatine.org/de/gelatine/herstellung.html

Sommersülze

Rezeptur-Nr. 10.311-7



Eine frische, leichte Delikatesse aus gepökelter und gekochter Hähnchenbrust, abgerundet mit einer großen Portion feiner **BECK Mixed Pickles (Art.-Nr. 70.9877424)**.

Nachdem du die Hähnchenbrust mit NPS und **BECK Schinken Quick Liquid Gourmet oG (Art.-Nr. 20.2661210)** injiziert hast, kommt das Fleisch über Nacht in den Tumbler und wird anschließend gebrüht. Den Aspikaufguss rührst du in kochendem Wasser mit **BECK Aspikfix Diamant oG (Art.-Nr. 50.3380000)** an, das dein Produkt würzig und schnittfest macht.

Mit den Aromen von Pfeffer, Ingwer, Zwiebel, Liebstöckel und Knoblauch in der Gewürzzubereitung **BECK Sülzwurst Delikat/ Schwartenmagen oG (Art.-Nr. 50.3110000)** schmeckt deine Sülze dann so richtig nach „Sommer"!

Übrigens: BECK Sülzwurst Delikat/ Schwartenmagen oG passt auch perfekt für viele andere Wurstwaren von Schwartenmagen bis Presswurst! Unsere BECKSPERTEN geben dir gerne Tipps und Anregungen!





Biergartenvesper

Rezeptur-Nr. 10.310-21

Wer nach einer längeren Wanderung in der Natur einen Abstecher in den Biergarten macht oder zufrieden nach Hause kommt, will gern was Herzhaftes auf den Teller! Die Biergartenvesper kommt da gerade recht: Gebratene Schweineschulter, Zwiebeln und Gurken ergeben eine deftige Mischung, die mit einem Schuss Essig noch eine wunderbar erfrischende saure Note bekommt.

Für die Injektion des Schweinefleischs nutzt du unsere gebrauchsfertige Komplettmischung **BECK BratAktiv Crosso oS (Art.-Nr. 20.0201650)**, mit der du auch „schwartigen" Stücken wie Schweinebauch, Haxen oder Braten noch kraftvollere Geschmacksnoten entlocken kannst. Mit dem flüssigen Hilfsmittel **BECK MB Cutter Liquid Aktiv (Art.-Nr. 10.2430000)** erzielst du eine angenehm bissfeste und saftige Brateneinlage.

Die deftige Würzung mit den traditionellen Zutaten Pfeffer, Muskat, Zwiebel und Ingwer gelingt dir optimal mit dem vielseitig verwendbaren Gewürzextraktsalz **BeckWürz Sülzwurst oG (Art.-Nr. 50.3180000)**.





Asia Sülze

Rezeptur-Nr. 10.311-8a

Jetzt wird's exotisch: Mit einer besonderen Würzung verwandelst du eine Sülze aus gepökelten und gekochten Hähnchenbrüsten im Handumdrehen in einen Traum aus Fernost!

Du beginnst ganz normal damit, dass du das Hähnchenfleisch mit **BECK Schinken Quick Liquid Gourmet oG (Art.-Nr. 20.2661210)** injizierst. Dieses flüssige Kochpökelpräparat kannst du übrigens genauso gut für Kochschinken und andere Pökelwaren verwenden.
Ein bisschen **BECK Curry – Englische Mischung (Art.-Nr. 70.9870142)** und **Curcuma gemahlen (Art.-Nr. 70.9870287)** wecken im Tumbler schon mal die Vorfreude auf den kulinarischen Asien-Trip.

Für die schnittfeste, „sülzige" Konsistenz des Endprodukts sorgt das Aspik-Komplettpräparat **BECK AspikFix Diamant oG (Art.-Nr. 50.3380000)**, das mit seiner Grundwürzung auch gleich die Basis für das besondere Geschmackserlebnis legt.

Richtig spannend wird es, wenn du das Spektrum der Aromen würzig abrundest: Du ergänzt einfach **BECK Sülzwurst Delikat/ Schwartenmagen oG (Art.-Nr. 50.3110000)** mit **Sandzucker (Art.-Nr. 70.9870059)**, **Krauseminzblättern, gerebelt (Art.-Nr. 70.9870421)**, ein wenig Essig und gibst mit der Teriyaki-Soße deine individuelle asiatische Note hinzu – und schon erwachen Bangkok, Denpasar, Singapur und Kyoto auf dem Gaumen zum Leben!



Metzger-Gummibärchen

Ein bunter Fitness-Spaß für alle Gele(e)genheiten

Rezeptur-Nr. 10.311-9





Als kleiner, farbenfroher Kraftschub für unterwegs, als Nervennahrung fürs Büro oder einfach zum Relaxen vor dem Fernseher: Gummibärchen gehen immer. Besonders, wenn sie dezent salzig und säuerlich statt voller Zucker sind. Und sie sind ein wunderbares Werbe-Gimmick, mit dem du die Treue deiner Kunden (und ihrer Kinder) stärken kannst – denn kleine, überraschende Aufmerksamkeiten erhalten bekanntlich die Freundschaft!
Die Herstellung ist denkbar unkompliziert: Einfach Wasser aufkochen, leicht abkühlen lassen und **BECK Würzaspik Elegant (Art.-Nr. 50.3334000)** darin auflösen. Mit **Sandzucker (Art.-Nr. 709870059)**, Salz und **Branntweinessig 10% (Art.-Nr. 70.9877675)** abschmecken.

Corned beef mit Gelee rein Rind

Rezeptur-Nr. 10.311-2

Ein echter Klassiker, der um 1621 zum ersten Mal in der britischen Literatur erwähnt wird: Ursprünglich wurde für Corned Beef Rinderbrust gepökelt, im eigenen Saft gekocht und dann zerkleinert in Dosen abgefüllt. In Deutschland nimmt man in der Regel grob entsehntes Rindfleisch, das zunächst umgerötet, vorgebrüht und anschließend durch Erhitzen haltbar gemacht wird.

Mit den Hilfsmitteln von BECK kannst du den Herstellungsprozess verkürzen und effizienter gestalten als unsere Vorfahren: Vermische das Rindfleisch zum Vorpökeln mit NPS, **BECK Pökel Rot (Art.-Nr. 31.0315000)** und **BECK Glutarom Top (Art.-Nr. 32.1013000)**. So bekommst du nach dem Tumbeln beim Lagern im Kühlraum die typische kräftige rote Farbe hin.
Um den vollen Fleischgeschmack zu erhalten, füllst du das getumbelte Fleisch in undurchlässige Därme und kochst es ca. vier Stunden lang. Danach fängst du die heiße Brühe aus den Därmen auf und verrührst alles mit dem Gelatinepulver **BECK Aspik Gold R (Art.-Nr. 70.9870385)**. In der Gewürzzubereitung **BECK Corned Beef Würz oG (Art.-Nr. 503010000)** ist schon alles drin, was den typischen Geschmack dieses Traditionsprodukts ausmacht: Pfeffer, Muskat, Zwiebel und Chili. Das noch heiße Fleisch zerkleinerst du und mischst es darunter.

Wenn du experimentierfreudig bist, kannst du mit BECK Corned Beef Würz oG auch interessante Varianten wie Turkey Beef oder Pork Beef herstellen. Lass dich von unseren BECKSPERTEN inspirieren!





Du kannst deine Gummibärchen mit den folgenden Zutaten in sechs verschiedenen Farbtönen einfärben:



Braun: BECK Colarmin Schwarzwürzer (Art.-Nr. 70.9871169)

Hellgrün: Spinatblätter gemahlen (Spinatpulver) (Art.-Nr. 70.9870236)





Lila: BECK Colarmin COB (Art.-Nr. 70.9870082)

Rot: Oleoresin Paprika 60.000 FE wssl. (Art.-Nr. 70.9870604)





Weiß: keine weiteren Zutaten.

Gelb: Oleoresin Curcuma wssl. (Art.-Nr. 70.9870619)



Einfach die Farbe in die Aspikmasse einrühren, bis sie sich gleichmäßig verteilt hat. Dann gießt du alles in die gewünschten Formen und lässt es 24 Stunden lang abkühlen. Fertig ist der Kauspaß!

High Protein – mehr als ein Fitness-Trend!

Zunächst wirkt es paradox: Fleisch- und Wurstwaren bestehen ohnehin zu einem großen Teil aus Eiweiß. Warum also findet man in den Regalen heute immer mehr Produkte mit dem „High Protein"-Label oder mit der Bezeichnung „Proteinquelle", bei denen der Eiweißanteil noch zusätzlich erhöht wurde? Der Grund liegt zum einen in veränderten Konsumgewohnheiten und zum anderen in Marketingstrategien, die mit Sportlern und ernährungsbewussten Menschen neue Zielgruppen für die Lebensmittelindustrie erschließen wollen.



Was du bei der „High Protein"-Produktion beachten musst

- Fettanteil reduzieren (Magerfleisch von Geflügel, Rind oder Schwein verwenden)
- Protein-Anteil erhöhen, u. a. durch Zugabe von Milch- und Molkenproteinen
- Emulsionsstabilität sichern durch Zugabe von Emulgatoren und Stabilisatoren
- Rezepturen anpassen (Wasser, Proteine, Ballaststoffe, Gewürze und Texturgeber)
- Kutter- und thermische Prozesse an empfindlichere „High Protein"-Rezepturen anpassen



Wann darfst du ein Produkt als „High Protein“ vermarkten?

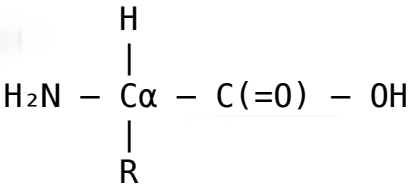
- Mindestens 20 % des gesamten Brennwerts (Kaloriengehalt) müssen aus Protein stammen
- Kennzeichnungspflicht (EU-Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV): Die vorgegebenen Nährstoffe einschließlich der Proteine müssen bei vorverpackten Lebensmitteln angegeben werden
- Der Hinweis „High Protein“ kann auf der Verpackung ausgelobt werden, muss aber nicht angegeben werden

Das schätzen Verbraucher an „High Protein“!

Klarer Fitness- und Lifestyle-Trend:

- Höherer Protein-Anteil (ca. 15-40 %) unterstützt Muskel- und Knorpelaufbau – besonders wichtig für Sportler und ältere Menschen
- Proteinen werden positive Eigenschaften für das Immunsystem, die Blutzuckerregulierung und die Herzgesundheit nachgesagt
- Proteine in eiweißreichen Fleisch- und Wurstwaren liefern dem Körper eine schmackhafte Ergänzung zu Proteinpulvern
- Eiweiß unterstützt das Sättigungsgefühl z. B. mit Snacks wie proteinreichen Riegeln für unterwegs
- „High Protein“-Produkte haben ein „gesünderes“ Image als traditionelle Wurstwaren

Grundbaustein: Aminosäure



Eine Aminosäure besteht aus einer Aminogruppe, einem zentralen Alpha-Kohlenstoff, einer Carboxylgruppe und einer variablen Seitenkette. Diese Seitenkette bestimmt die jeweilige Eigenschaft der Aminosäure.

Symbol	Deutsch
H_2N / NH_2	Aminogruppe
Cα	Alpha-Kohlenstoff
H	Wasserstoff
R	variable Seitenkette
C(=O)	Carbonylgruppe
OH / COOH	Carboxylgruppe



Fit. Schlank. Ernährungsbewusst.

„High Protein"-Produkte spielen in der Lebensmittelindustrie eine immer wichtigere Rolle. Denn Verbraucher bringen das Label fast automatisch mit Fitness, Muskelaufbau, Low-Carb-Diäten und schlankheitsbewusster Ernährung in Zusammenhang.

»High Protein-Fleisch- und Wurstwaren sind zwar aufwendiger und teurer in der Herstellung als traditionelle Fleischerei-Produkte, bieten aber beim angesagten Fitness- und Gesundheitstrend die große Chance, neue Kunden zu begeistern!«

Rolf Sommer, Leiter Produktentwicklung Manager BECK Gewürze und Additive

Viele Konsumenten reduzieren ihren Fleischkonsum und sehen in „High Protein"-Produkten eine willkommene Alternative zu traditionellen Fleisch- und Wurstwaren – fettärmer, gesünder, sättigender und bestens geeignet als energiespendender Snack (Mini-Salami, Beef Jerky etc.) für zwischendurch.

Klassische Wurstsorten wie Salami, Leberwurst, Bratwurst oder Fleischwurst haben nicht selten einen hohen Fettanteil von 30 bis 35 Prozent. Bei „High Protein"-Wurstwaren kommt mehr eiweißreiches Magerfleisch zum Einsatz, um den Fettgehalt deutlich zu reduzieren. Oft nutzt man hierfür Geflügel oder schieres Rind- und Schweinefleisch. Damit steigt der relative Proteinanteil, während die Kalorien- und Fettdichte sinkt.

Neue Kunden an der Fleischtheke

Für die Fleischindustrie bedeutet der „High Protein"-Trend Chance und Herausforderung zugleich: Mit „High Protein" gelingt es einerseits, wieder mehr gesundheitsbewusste Menschen, Fitness-Enthusiasten und jüngere Generationen an die Metzgertheke zu locken. Gleichzeitig sind „High-Protein"-Produkte in der Regel kostspieliger in der Herstellung: Statt Speck wandert mehr reines Muskelfleisch in den Kutter. Gerne nutzt man statt Schwein fettarme und proteinreiche Hühner- oder Putenbrust oder weicht auf mageres Rindfleisch aus.

Mit der Auswahl magerer Fleischsorten allein ist es jedoch noch nicht getan: Um den Eiweißgehalt des Produkts weiter in die Höhe zu treiben, mischen Hersteller der Wurstmasse extrahierte Proteine bei. Diese können tierischen Ursprungs (Milcheiweiß, Eiklar, Molkenprotein oder auch Kollagen ...) oder pflanzliche Proteine (Erbsen, Soja, Weizen, Kartoffel ...) sein. Durch den Entzug von Wasser – etwa bei Salami-Sticks oder Beef Jerky – konzentrieren sich die enthaltenen Nährstoffe, so dass der prozentuale Proteingehalt deutlich ansteigt.

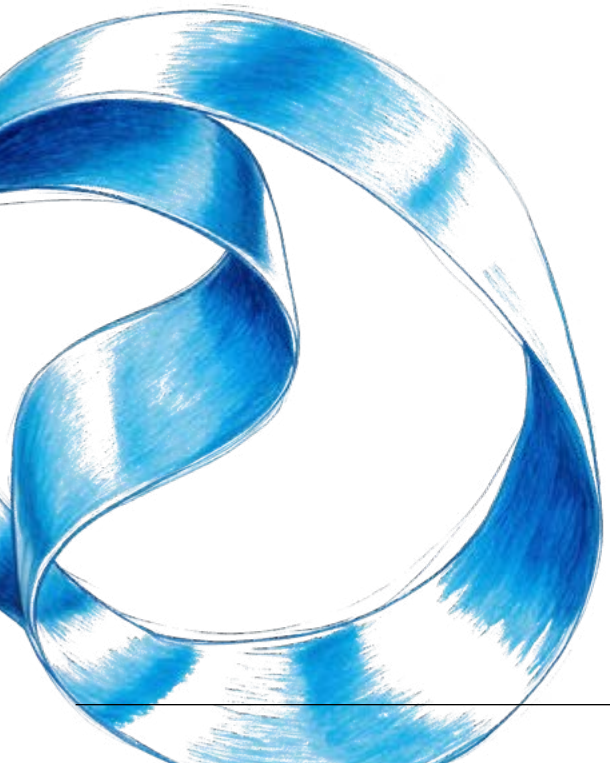
Damit ein Produkt in der EU das Label „High Protein" tragen darf, müssen mindestens 20 % des gesamten Brennwerts (Kalorien) aus Protein stammen."



Weniger Fett: Geschmack und Textur als Herausforderung

Bei „High Protein"-Produkten müssen Hersteller jedoch noch tiefer in die Trickkiste greifen. Durch den reduzierten Fettanteil fällt nicht nur ein wichtiger Geschmacksträger weg, sondern auch ein wesentlicher Faktor, der zur Textur, zum „Biss", zum vollen, saftigen „Mundgefühl" und zur Streichfähigkeit beiträgt.

Mit Hilfe von Wasser, Verdickungsmitteln und Stabilisatoren wie Phosphaten oder Guarkernmehl gelingt es, auch „High Protein"-Produkte an die Textur traditioneller Wurstwaren anzunähern. Durch kleine Änderungen an der Würzung lassen sich die mageren „High Protein"-Würste zudem auch an den gewohnten Geschmack anpassen.





High-Protein **Pfefferbeisser**

Rezeptur-Nr. 16.020-1

Egal, ob du joggst, mit dem Fahrrad unterwegs bist oder eine anstrengende Bergtour machst: Die High-Protein Pfefferbeisser liefern dir unterwegs immer den nötigen Energieschub! Praktisch, dass die kleinen Kraftpakete problemlos in jeden Rucksack passen!

Mit unserem Allround-Präparat **BECK Rohwusal Pfefferknacker (Art.-Nr. 54.1124700)** hast du bereits alle Gewürze, die du für zünftige Pfefferbeißer brauchst: jede Menge Pfeffer, Knoblauch, Koriander und Muskat.

Als Grundmaterial nutzt du am besten Schweinenuss oder schiere Unterschale. Die gefriergetrocknete Starterkultur **BECK MicroStart BE 25 Mild (Art.-Nr. 70.9871185)** sorgt für die schnelle Fermentation, einen ausgewogenen Geschmack und eine unwiderstehliche Farbgebung, die in der Theke die Blicke auf sich zieht.

Mit dem **BECK Beprolin PowerMix M (Art.-Nr. 22.1231000)** verwandelst du deine Pfefferbeißer in echte Protein-Bomben – das Präparat dient der Proteinanreicherung.

Der Rest ist fast schon Routine: Du vermischst das angefrorene Rohmaterial im Kutter mit allen Zutaten und sorgst nach dem Wolfen oder im Kutter für leichte Bindung. Zum Umröten, Reifen und Räuchern wandern die kleinen, schlanken Leckerbissen in die Klimarauchkammer. Im anschließenden Trocken- und Reifungsprozess erreichst du leicht einen Gewichtsverlust von 30 bis 50 %, der den absoluten Proteingehalt so richtig in die Höhe treibt.



Die Schlüsselverbindung: Peptidbindung

Die Verbindung, die Aminosäuren zu Protein macht.

Die Peptidbindung verbindet zwei Aminosäuren miteinander. Sie entsteht zwischen der Carbonylgruppe der einen Aminosäure und der Aminogruppe der nächsten Aminosäure.

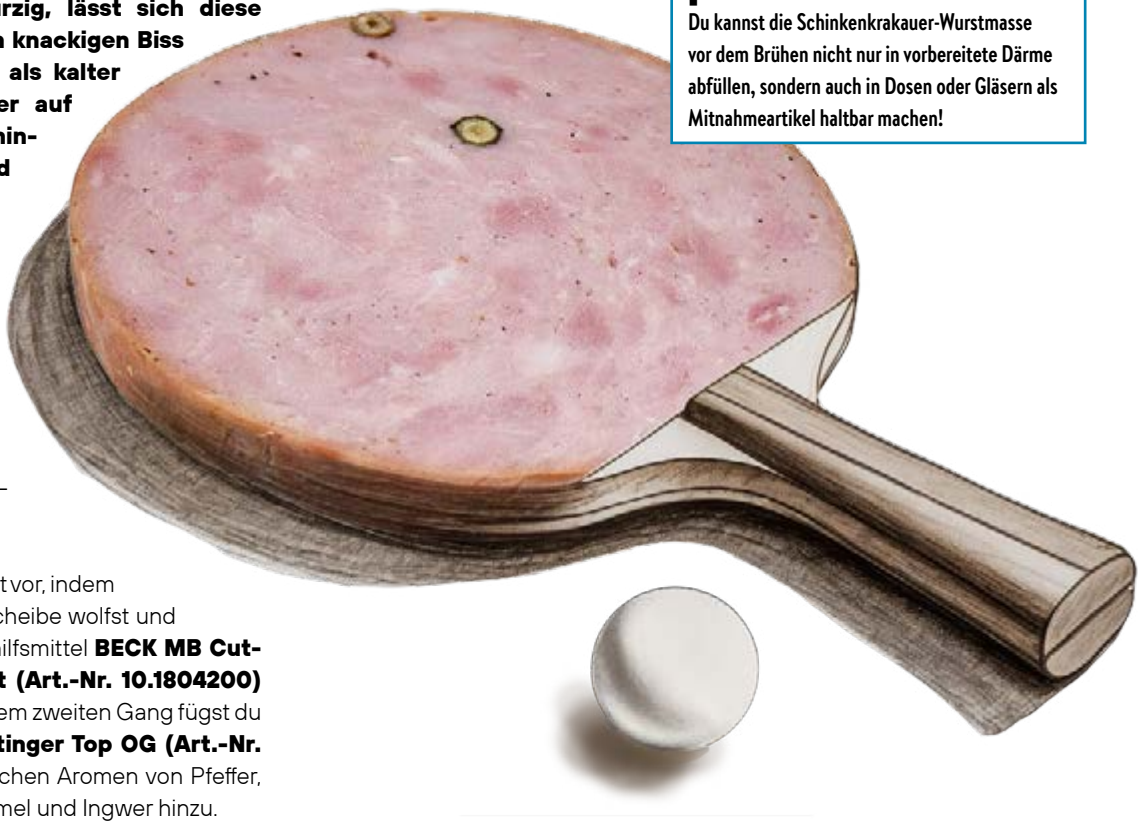
*1 Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Health Claims)

High-Protein
Schinkenkrakauer

Rezeptur-Nr. 16.010-3

Mager, aber herzhaft und würzig, lässt sich diese geräucherte Brühwurst mit dem knackigen Biss praktisch universell einsetzen: als kalter Fitness-Snack beim Sport oder auf dem Frühstücksbrot ist die Schinkenkrakauer genauso sättigend lecker wie wohlig wärmend im Eintopf oder als deftiges Vesper.

Für das Grundbrät und die Einlage verwendest du Schweinenuss und -unterschale, die du sauber von Fett, Sehnen und Häuten befreist, so dass du am Ende das reine Muskelgewebe verwerten kannst.



Zunächst bereitest du das Grundbrät vor, indem du das Fleisch über die 2-3-mm-Scheibe wolfst und anschließend mit NPS, dem Kutterhilfsmittel **BECK MB Cutter PR 4 umgerötete Brühwurst (Art.-Nr. 10.1804200)** und Eis im Kutter verarbeitest. In einem zweiten Gang fügst du die Gewürzzubereitung **BECK Göttinger Top OG (Art.-Nr. 51.1788530)** mit den charakteristischen Aromen von Pfeffer, Muskat, Koriander, Knoblauch, Kümmel und Ingwer hinzu.

Wenn du es noch deftiger magst, verpasst du dem Brät mit **BECK Pfeffer grün ganz getrocknet (Art.-Nr. 70.9870134)** einen zusätzlichen peppigen Geschmacksakzent und eine besonders verführerische Optik.

Für die Einlage wolfst du ebenfalls Schweinenuss und schiere Unterschale über 13 mm und mengst sie unter das Brät.

Besonders praktisch:

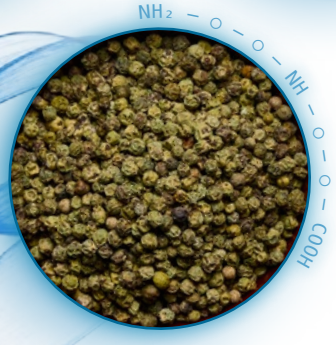
Du kannst die Schinkenkrakauer-Wurstmasse vor dem Brühen nicht nur in vorbereitete Därme abfüllen, sondern auch in Dosen oder Gläsern als Mitnahmeartikel haltbar machen!



Da geht noch mehr

Die Gewürzzubereitung BECK Göttinger Top OG (Art.-Nr. 51.1788530) eignet sich mit ihrer kräftigen Mischung aus Pfeffer, Muskat, Koriander, Knoblauch, Kümmel und Ingwer auch für die Herstellung weiterer beliebter Dauerbrühwurst-Spezialitäten wie

- Göttinger
- Bierwurst
- Bierkugel
- Ratsherrenwurst und viele mehr ...



High-Protein **Bierschinken**

Rezeptur-Nr. 04.115

Der „Klassiker" in jeder Metzgertheke – diesmal in einer besonders mageren Variante, die dem „Original" in Saftigkeit und dem vertrauten vollmundigen Geschmackserlebnis in nichts nachsteht!

Für das Grundbrät kommt neben Schweinebacken und Rückenspeck nur besonders mageres, entsehntes Rind- und Schweinefleisch zum Einsatz, das bereits von Natur aus einen hohen Proteingehalt mitbringt. Die typische Bierschinken-Würze erreichst du mit der Zubereitung **BECK Bierschinken Delikateß P (Art.-Nr.51.1570000)**, die mit Pfeffer, Ingwer, Koriander, Macis und Pastinake für das traditionelle kräftige Bierschinken-Aroma sorgt. Beim Kuttern gibst du noch **BECK MB Cutter PR 4 umgerötete Brühwurst (Art.-Nr. 10.184200)**, hinzu, das nicht nur den Kutterprozess unterstützt, sondern auch gleich noch als effektives Umrötehilfsmittel fungiert.

Für die Einlage verwendest du ausschließlich hochwertige, schiere Schweinenuss mit einem hohen Eiweißanteil und geringem Fettgehalt. Mit der fein abgestimmten Mischung aus Pfeffer, Ingwer, Kardamom und Knoblauch in **BECK WürzFocus Bierschinken oG (Art.-Nr. 56.1570000)** erzielst du ohne zusätzlichen Aufwand den runden Brühwurst-Geschmack, den wir alle schon seit unserer Kindheit lieben! Das Kuttern unterstützt diesmal das flüssige **BECK Cutter Liquid Aktiv (Art.-Nr. 10.2430000)**, das keine Umrötehilfsmittel enthält.

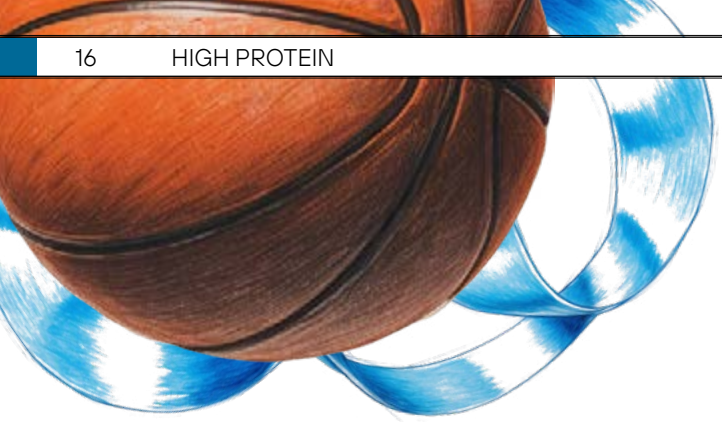
Nachdem du die Einlage gründlich unter das Brät gemengt hast, kannst du die Wurstmasse in Därme abfüllen, bei etwa 50 °C umröten und bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C brühen.

Da geht noch mehr

Mit BECK WürzFocus Bierschinken oG (Art.-Nr. 56.1570000) stehen dir für dein Brühwurst-Sortiment viele Möglichkeiten offen! Du kannst das Präparat nicht nur für das Einlagenmaterial einsetzen, sondern auch zur Geschmacksgebung von:

- Aufschnitt
- Lyoner
- Extrawurst
- Fleischwurst und viele mehr ...





High-Protein **Kochschinken**

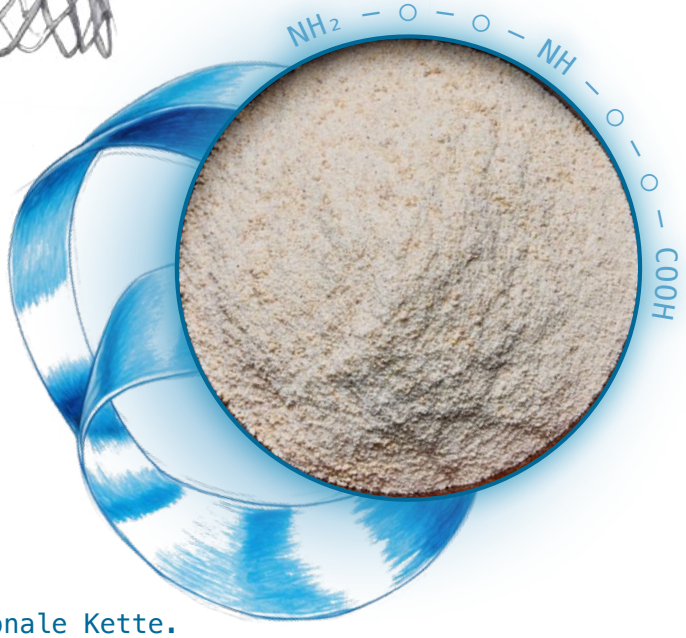
Rezeptur-Nr. 01.499-8



Nicht nur im Frühjahr zum Spargel ein Hochgenuss: Zarter, rosiger Hinterschinken, der fast auf der Zunge zerfällt, gehört bei vielen Metzgerkunden beim Einkauf zur „Standard-Ausstattung"!

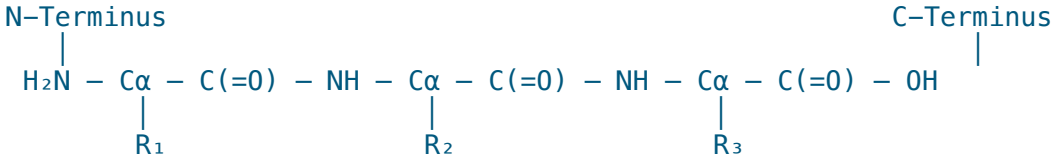
Achte bei der Verarbeitung auf beste fettarme Fleischqualität und auf den optimalen Reifegrad ab drei Tage nach der Schlachtung. Die Lake bereitest du mit NPS und dem Kochpökelpräparat **BECK Schinken Quick Tradition P (Art.-Nr. 20.0052000)** vor. Bei der Injektion solltest du die angegebene Dosierung präzise einhalten. Und dann gleich ab in den Tumbler zum Massieren!

Jetzt kannst du die Schinken zum Brühen wahlweise in durchlässige Därme oder in die Edelstahl-Schinkenpresse geben. Ein noch rustikalerer Geschmack gelingt dir, wenn du den Schinken vor der Fertigstellung noch mit Buchenrauch veredelst!



Proteinkette / Polypeptidstruktur

Aus einzelnen Aminosäuren entsteht eine funktionale Kette.



Proteine bestehen aus langen Ketten von Aminosäuren. Diese Ketten werden als Polypeptide bezeichnet. Die Reihenfolge und Struktur der Aminosäuren beeinflusst, wie sich das Protein später verhält.

High-Protein **Salami-Sticks**

Rezeptur-Nr. 16.020-2

Auf der Piste, auf dem Fußballplatz oder im Gym immer dabei: High-Protein Salami-Sticks sind der Kraftspender überall dort, wo man richtig Leistung bringen will und keine Zeit für längere Pausen hat. Das Geheimnis: mageres Schweinefleisch.

Zunächst kommen alle Zutaten angefroren zum Vorzerkleinern in den Kutter und werden dann gemischt, bis eine leichte Bindung entsteht. Oder du wolfst die Masse über die 3-5-mm-Scheibe und füllst sie in ESC-Därme mit Kaliber 19 ab.

Die Reifung und appetitliche Farbgebung unterstützt du mit der gefriergetrockneten Starterkultur **BECK MicroStart BE 25 Mild (Art.-Nr. 70.9871185)**. Für die kernigen Aromen von Pfeffer, Koriander und Knoblauch sorgt das Gewürz- und Reifepräparat **BECK Rohwusal Salami Optimal oG (Art.-Nr. 54.3362100)**, das du auch für viele andere Rohwurstsorten einsetzen kannst.

Die letzten Schritte vor dem fettarmen Genuss: Die Salami-Sticks müssen in der Klimareifekammer fermentieren und anschließend noch nachreifen, bis ein Gewichtsverlust von 30 bis 50 % erreicht ist.





High-Protein **Lyoner/ Fleischwurst**

Rezeptur-Nr. 16.010-2

Komplett ohne Schnickschnack: Auch der Theken-Allrounder der schlichten Fleischwurst geht in „mager", ohne den typischen Geschmack und das gewohnte Gaumengefühl zu verlieren.

Du verwendest dazu ganz mageres Schweinefleisch, zum Beispiel Schweinenuss und Unterschale, und lässt es mit NPS und dem Kutterhilfsmittel **BECK Cutter Liquid Aktiv (Art.-Nr. 10.2430000)** für ein paar Runden im Kutter, bevor du Eis zugibst.

Wenn danach die Wurstmasse im Kutter-Schnellgang eine Temperatur von 2 bis 4 °C erreicht hat, ist es Zeit, für die richtige Würze zu sorgen – **BECK Fleischwurst P (Art.-Nr. 51.2671205)** hat genau die ausgewogene Mischung aus Pfeffer, Paprika, Koriander, Ingwer, Zwiebel und Muskat, die die beliebten Geschmacksnoten von Fleischwurst, Lyoner, Stadtwurst & Co. ausmachen.

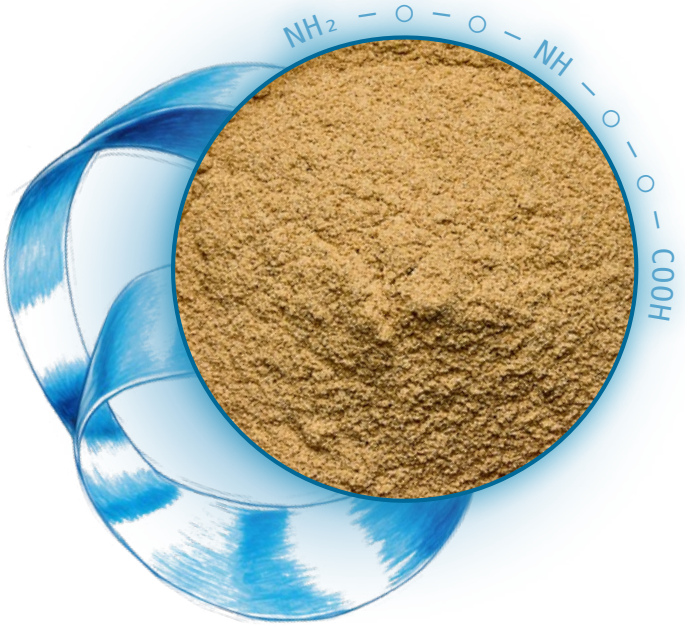
Nach dem Brühen bis 70 °C Kerntemperatur kannst du die Wurstmasse in Därme, Gläser und Dosen abfüllen.

Besonders praktisch:
Du kannst die Wurstmasse für High-Protein Lyoner, Schinkenkrakauer und weitere High-Protein Brühwurstsorten vor dem Brühen nicht nur in vorbereitete Därme abfüllen, sondern auch in Dosen oder Gläsern als Mitnahmeartikel haltbar machen!



High-Protein **Fleischkäse**

Rezeptur-Nr. 16.010-1



Eine dicke Scheibe mit ordentlich Senf in die Semmel und dann auf die Hand: Ein bekömmlicher Leckerbissen, der nicht nur dein normales Sortiment, sondern auch deine heiße Theke bereichert! Und der Aufwand zur Herstellung dieser proteinreichen Geschmacksbombe ist minimal.

Du kutterst Magerfleisch von Schweinenuss und -unterschale mit einer Prise NPS und mit dem Kutterhilfsmittel **BECK Cutter PR 4 umgerötete Brühwurst (Art.-Nr. 10.1804300)** und gibst nach einigen Runden Eis dazu. Ist eine Temperatur zwischen 2 und 4 °C erreicht, mengst du noch das Präparat **BECK Backleberkäse Ofenfrisch (Art.-Nr. 51.2738900)** sowie etwas **BECK Carragel T-88 (Art.-Nr. 70.9870390)** bei.

Die Wurstmasse ist bei 8 °C fertig gekuttert und kann dann in Formen gefüllt und wie gewohnt gebacken werden. Und fertig ist der Genuss!

Überzeug dich selbst: Der High-Protein Leberkäse kann in Sachen Optik, Textur und mit seinen deftigen Geschmacksnoten locker mit der herkömmlichen, kalorienreicheren Variante mithalten!



Die Bratwurst - Welt

Feiern mit Freunden: Ob zuhause oder draußen bei einer BBQ-Party – gerade während des FIFA World Cup wurde wieder rund um den Globus gefiebert und gejubelt. Und Bratwürste kamen dabei eigentlich überall auf den Grill. Wir haben die internationalen Bratwurst-Champions für deine Theke zusammengestellt!



Merguez | Rezeptur-Nr. **03.201-2**

Die Merguez hat von Nordafrika über Frankreich ihren Weg zu uns gefunden. Neben der Verbindung von Lamm- und entsehntem Rindfleisch macht die faszinierende orientalische Würzung aus Paprika, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriander den besonderen Reiz dieser Würstchen aus. Wir lüften das Geheimnis, wie auch du die unwiderstehlich deftig-scharfe Geschmacksnote hinzauberst: Die Zubereitung **BECK Merguez 5014 (Art.-Nr. 57.4014000)** enthält alle Zutaten, die du brauchst, um BBQ-Gäste beim Fußball-Abend richtig in Stimmung zu bringen!

Tipp: Auch Halbdauerwurstsorten wie die Krakauer kannst du mit der Gewürzmischung BECK Merguez 5014 zu einem exquisiten Gaumenerlebnis veredeln.

Breakfast Sausage | Rezeptur-Nr. **03.316-9**

Herzhaft und mit Energie in den Tag starten – in den USA, auf den Britischen Inseln und in Australien kommt dazu gerne die traditionelle Breakfast Sausage auf den Teller! Jede Region hat für diese sättigende Köstlichkeit ihre eigenen Spezialrezepte. In unserer Variante verwenden wir Schweinefleisch samt Backen und Speck und würzen es mit den deftigen Geschmacksnoten von Pfeffer, Paprika, Muskat, Zwiebel, Ingwer und Pastinake in **BECK P Würstchen Wiener-Frankfurter oG (Art.-Nr. 512832900)**. Im ersten Schritt stellst du aus diesen Zutaten und dem Kutterhilfsmittel **BECK Cutter PRE 5 Top (Art.-Nr. 10.4155100)** das Grundbrät her.
Am Schluss mischst du für den typischen Biss noch die **BECK Panade weiss (Art.-Nr. 70.9870054)** hinzu. Nach traditioneller Art kannst du die Wurstmasse entweder nach Frikadellen-Art formen oder in Kollagendärme mit dem Kaliber 22/24 abfüllen.

Mini Rostbratwürste | Rezeptur-Nr. **03.193-3**

Von Bayern und Thüringen bis rauf in den hohen Norden: Ein BBQ ohne Bratwurst ist in Deutschland kaum denkbar! Schnell hergestellt, auch wenn die Nachfrage mal riesengroß ist: Einfach Schweineschulter und -backen mit dem Würzpräparat **BECK Rostbratwurst Delikat (Art.-Nr. 51.2176500), BECK AktivFresh CONS (Art.-Nr. 58.1770000), Cristallin M (Art.-Nr. 70.9870061)** und einer Prise Salz vormischen. Ganz wichtig: zur Abrundung des typischen Bratwurstgeschmacks: **BECK Majoran gerebelt „Original Thüringer" (Art.-Nr. 70.9870098)** nicht vergessen! Die Masse wolfst du anschließend durch die 4- oder 5-mm-Scheibe und füllst sie in Saitlinge ab.

meister



Chimichurri Würste | Rezeptur-Nr. **03.301-21-1**

Von Südamerika aus hat sich die Chimichurri-Begeisterung auf die ganze Welt ausgebreitet. Du wolfst für diese extravagante Delikatesse zuerst Schwein mit Bauch, Backen und der universellen Bratwurst-Gewürzmischung **BECK Bratwurst E (Art.-Nr. 51.2112000)** aus Ingwer, Pfeffer, Muskat, Koriander und Zitrone. Danach bringst du mit dem **BECK Chimichurri Gewürzsalz (Art.-Nr. 52.9342000)** ordentlich südamerikanischen Pepp in die Wurst: Der scharf-säuerliche Power-Mix aus Zwiebel, Chili, Tomate, Knoblauch, Oregano und Zitrone entlockt sogar Fußball-Muffeln begeisterte Fan-Gesänge!



Bratwurst „Asia“ | Rezeptur-Nr. **03.301-21-2**

Einen Hauch Fernost bringst du mit dieser groben gebrühten Bratwurst-Variation ins Spiel: Die Basis für den Geschmack legt die vielseitig einsetzbare Gewürzzubereitung **BECK Bratwurst E (Art.-Nr. 512112000)** mit einer feinen Komposition aus Ingwer, Pfeffer, Muskat, Koriander und Zwiebel. Du ergänzt sie mit unserem kräftig roten, konzentrierten Extrakt **BECK Liquid Paprika Optimal (Art.-Nr. 67.1252000)**. Der Clue dieser außergewöhnlichen Kreation ist jedoch das **BECK Asia Topping (Art.-Nr. 52.3911100)**, in dem wir grundlegende Elemente der thailändischen Küche wie Galgant, Koriander, Chili, Ingwer und Kurkuma mit Zwiebel, Paprika und Knoblauch kombiniert haben. Einen zusätzlichen Akzent setzt das **BECK Dekor Suppengewürz fein (Art.-Nr. 52.0041000)**, das du mit seiner groben Gemüse-Kräuter-Mischung auch zur Ummantelung vieler weiterer Produkte einsetzen kannst.

Hotdog Würstchen | Rezeptur-Nr. **05.111-5**

Wer liebt ihn nicht, den Knack von heißen Hotdog-Würstchen, in den USA und Kanada gern in einem Bun genossen und garniert mit saftigem Sauerkraut und leckerem Gurken-Relish! Unser Hotdog-Würstchen lehnt sich an das „Original“ an, basiert aber auf Schwein statt Rind. Das Würzpräparat **BECK Wiener Würstchen Kombi oG (Art.-Nr. 57.2844400)** liefert mit Pfeffer, Ingwer, Paprika und Muskat genau die klassische Geschmacksexplosion, die du von einem Hotdog beim ersten Biss erwartest! Die appetitliche fleischrote Farbe bekommt das Produkt übrigens durch unser Färbepräparat **BECK Colarmin C (Art.-Nr. 59.6100000)** auf Basis von echtem Karmin für Lebensmittel.

Mein Beck

„Neue Trends und Tradition sind bei uns kein Widerspruch“

Rolf Sommer ist der „Vollblut-Schwabe“ in unserem Team – und einer der kreativen Köpfe im Haus. Nach dem Studium sammelte Rolf erste Erfahrungen im Labor eines fleischverarbeitenden Großbetriebs. Dann war er lange Zeit in der Produktentwicklung eines gewürzverarbeitenden Großbetriebs tätig. Nach der Schließung des Standortes machte er sich wieder auf die Suche … und landete bei BECK Gewürze und Additive. „Ich hatte ein supernettes Vorstellungsgespräch und freute mich, wieder in einer familiären, überschaubaren Firma anzukommen.“

Rolf betont, dass er als Produktentwickler bei BECK sofort wieder voll in seinem Element war: Rezepturen produktionsgerechter und kundenfreundlicher gestalten und für die Grillsaison neue Marinaden entwickeln. Besondere Herausforderung:

*»Bei BECK gibt es keinen Stillstand. **Wir arbeiten als Team perfekt zusammen, und es gibt tagtäglich Neues zu entdecken** – zum Beispiel, wenn wir die Grillmarinaden für die nächste Saison austüfteln.«*

Wir erstellen für die Kunden Kombi-Lösungen, bei denen wir aus verschiedenen Produkten eine Komplettmischung zusammenstellen, um den Kunden die Arbeit zu erleichtern. Und überhaupt: Liefermengen an Kuttergrößen anpassen und dafür sorgen, dass sich Rezepturen auch dann leicht umsetzen lassen, wenn in der Produktion das Personal knapp ist.

Doch Rolfs Expertise geht noch deutlich tiefer. Er ist immer auf dem Laufenden, wenn es um die Eigenschaften von Lebensmittelzusätzen oder um Änderungen in der europäischen Gesetzgebung geht.

Seinen Lebensmittelpunkt hat Rolf nach wie vor im Schwäbischen, wo seine Familie lebt. Das Pendeln zwischen der Heimat und Franken macht ihm nichts aus. Doch das Wochenende gehört komplett seinen Liebsten und der Pflege seiner beiden Streuobstwiesen. Rolf tankt am Wochenende gerne frische Energie in der Natur – beim Wandern, auf ausgiebigen Radtouren oder im Winter auch auf Skiern. „Ich war schon immer ein Naturmensch und kann mich draußen jede Woche wieder perfekt erden.“



Wir gratulieren:
10 Jahre bei BECK

Rolf Sommer

- Metzgerausbildung
- Studium der Lebensmittel- und Fleischtechnologie
- Langjährige Erfahrung in der gewürzverarbeitenden Industrie
- Heute: Leiter der Produktentwicklung bei BECK

Wir bei BECK: Das ist Teamgeist wie im Mannschaftssport. Das sind teils über lange Jahre gewachsene Freundschaften. Zusammenhalt prägt unsere Unternehmenskultur – oft über Jahrzehnte hinweg. Und darauf sind wir stolz.



Wir gratulieren:
20 Jahre bei BECK

„Ein Elternabend hat mein Leben verändert!“

Beate gehört seit 20 Jahren zu den festen Größen im Innendienst unseres Betriebs. Dabei blickt die gebürtige Schnaittacherin auf eine außergewöhnliche Karriere zurück. Zunächst sollte sie den elterlichen Steinmetzbetrieb übernehmen und hat eine entsprechende Ausbildung absolviert. Doch letztendlich fühlte sie sich nach ihrer Zeit an der Wirtschaftsschule doch im Büro mit Excel & Co. wohler.

Das Schicksal hat dann ein bisschen nachgeholfen: Ein gemeinsames, nettes Gespräch auf einem Elternabend mit Manuela Beck bestärkte Beate in ihrem Entschluss, sich bei BECK zu bewerben – und die positive Antwort ließ nicht lange auf sich warten.

Heute gehört Beate im Innendienst unseres Hauses schon fast zum „Inventar“. Zu ihren Aufgabenbereichen zählen neben dem Rechnungswesen auch die Debitorenbuchhaltung sowie die Kommunikation mit Versicherungen und Leasing-Firmen. „Da ist oft schon ein bisschen Fingerspitzengefühl gefragt, aber damit habe ich kein Problem“, sagt Beate und lacht.

Beate ist fest in ihrer Heimat verwurzelt – und das heißt für die gesellige Fränkin aus dem Nürnberger Land auch, Freundschaften in diversen Vereinen zu pflegen und die Umgegend in ihrer Freizeit auf dem Mountainbike zu erkunden. „Ich bin hier zuhause und bin froh, bei BECK auch meine berufliche Heimat gefunden zu haben!“

Werde Teil der BECK-Familie!

In unserem Magazin Meats `n Spices kannst du immer wieder sehen:
Bei BECK sind wir ein eingeschworenes Team. Wir helfen uns alle gegenseitig, wenn’s gerade hektisch wird. Sowas schweißt über die Jahre zusammen. Und deshalb sind viele unserer Mitarbeitenden schon seit vielen, vielen Jahren überzeugte BECK-Leute. Möchtest du das BECK-Team kennenlernen und vielleicht mit uns arbeiten? In der Verwaltung, in der Entwicklung und Produktion, in der Qualitätssicherung oder in Logistik und Versand? Dann schick uns doch gleich deine Initiativ-Bewerbung an **bewerbung@beck-gewuerze.de!**

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			
Finn Bayer	Produktentwicklung	finn.bayer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Timo Franz	Produktentwicklung und Betriebsleitung	timo.franz@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 22
Jonas Haas	Mitarbeiter Technikum, Rezeptservice und Anwendungstechnik	jonas.haas@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 18
Christian Leuthold	Produktentwicklung, Rezeptservice und Anwendungstechnik	christian.leuthold@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 293
Rolf Sommer	Leitung Produktentwicklung	rolf.sommer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 21
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	Beratung und Verkauf	meike.beck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 27
Marcus Holler	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	marcus.holler@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 24
Sabine Huber	Buchhaltung	sabine.huber@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 11
Mirjam Jungclaus	Beratung und Verkauf	mirjam.jungclaus@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 296
Sabine Kellermann	Beratung und Verkauf, Exportkunden	sabine.kellermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 14
Markus Lämmermann	Beratung und Verkauf	markus.laemmermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 298
Heike Neubing	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	heike.neubing@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Beate Pfister	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	beate.pfister@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 26
Elke Pilhofer	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	elke.pilhofer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 297
Romy Rein	Beratung und Verkauf	romy.rein@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Tanja Rohwer	Beratung und Verkauf, Exportkunden	tanja.rohwer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 290
Johannes Schamel	Beratung und Verkauf	johannes.schamel@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Klaus Sehrig	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	klaus.sehrig@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 12
Maria Streng	Empfangssekretärin, Beratung und Verkauf	maria.streng@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Vertrieb			
Tommy Andersson	Fachberatung und Anwendungstechnik Schweden / Fa. Nimark AB	tommy@nimark.se	+46 70 89 38 555
Ralph Bauer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	ralph.bauer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 1511 0839003
Maximilian Beck	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	maximilian.beck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 173 663 47 90
Frank Bierwirth	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	frank.bierwirth@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151-10839005
Ottmar Dorsch	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	ottmar.dorsch@beck-gewuerze.de	+49 (0) 173 208 69 67
Stephan Füller	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	stephan.fueller@beck-gewuerze.de	+49 (0) 170 734 00 46
Jens Kolleck	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	jens.kolleck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 175 8907 434
Felix Merkel	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	felix.merkel@beck-gewuerze.de	+49 (0) 1515 5600234
Mark Militzer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	mark.militzer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 172 133 18 18
Harald Neumeister	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	harald.neumeister@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151 108 390 06
Ernst Sailer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	ernst.sailer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 174-9240956
Falko Schmidt	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	falko.schmidt@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151-22849602
Georg Strobl	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	georg.strobl@beck-gewuerze.de	+49 (0) 173 861 54 68
Thomas Winter	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	thomas.winter@beck-gewuerze.de	+49 (0) 172 692 33 84

Beck Gewürze und Additive GmbH I Kirschenleite 11-13 I 91220 Schnaittach
info@beck-gewuerze.de I www.beck-gewuerze.de

@meatsnspices