MAGAZIN
& PRODUKT-SPEZIAL

meats 'n spices

Beck
Gewürze und Additive

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Technologie | Lösungen

www.beck-gewuerze.de



Dauerbrenner
Suppen, Soßen & Dips

Personalisiert
BeckSkin: Zieh dein Produkt an

Snack-Power

Klein ist das neue Fein! Wir zeigen euch Produkte die es in sich haben und serienfähig sind.

WILLKOMMEN

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

die Geschmäcker ändern sich heute schneller denn je. Aber keine Sorge: BECK Gewürze und Additive unterstützt dich dabei, mit maßgeschneiderten Produkten in der Gunst deiner Kunden immer ganz oben zu stehen. Dazu scheuen wir keine Mühen. Erst in den letzten Wochen hielt unser Chef Manfred Beck daheim in Schnaittach die Stellung, während Sohn Maximilian mit dem BECKSPERTEN Stephan Füller kreuz und quer in Nord- und Mittelamerika herumgereist ist, um sich mit dortigen Lebensmittelbetrieben auszutauschen und neue Produktideen mit nach Hause zu bringen. Was außerdem tagtäglich auffällt: Menschen haben im Alltag immer weniger Zeit. Oft reicht es zwischen Terminen und Verpflichtungen kaum für längere Pausen. Da kommen kleine Snacks gerade recht, mit denen man zwischendurch seine Batterien aufladen oder – wie wir in Franken sagen – einen spontanen „Glusterer" stillen kann. Dabei muss es nicht immer die Bratwurst- oder Leberkäs-Semmel sein. Wir haben uns mal Gedanken gemacht, wie wir dein Angebot für den schnellen Genuss erweitern können und eine ganze Reihe von unwiderstehlichen Rezepturen entwickelt, bei denen deine Kunden mit der Zunge schnalzen werden – von bodenständig regional über mediterran und exotisch bis hin zu proteinreichen Energy-Boostern! Auch sonst haben wir uns so einiges für dich einfallen lassen – zum Beispiel wie du Wursthüllen noch verkaufsstärker gestalten oder sogar unverwechselbar für deinen Laden personalisieren kannst! Lass dich einfach überraschen! Und denke immer dran: Du hast Fragen zur Optimierung deiner Herstellungsprozesse oder willst selbst ein Produkt entwickeln, das es nur in deiner Metzgerei oder unter deiner Marke zu kaufen gibt? Dann frag deine BECKSPERTEN! Die stehen dir immer mit Rat und Tat zur Seite – am Telefon, direkt bei dir vor Ort oder auch auf der nächsten **SÜFFA (07.-09.11.2026)** auf dem Messegelände Stuttgart.
Denn: WIR FINDEN IMMER EINE LÖSUNG! Wir sind jederzeit offen für deine Wünsche und Anregungen!



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

INHALT

04 **BECK Skins – dein Style!**
Kaufargument: Mach mehr aus deinen Wursthüllen!

06 **Serie: BECKs Lieblinge**
Das BECK-Team und seine Lieblingsprodukte

10 **NEUE Serie: Gewürzwissen**
Zum Heraustrennen, Einrahmen und Aufhängen: Alles über Rosmarin und Knoblauch

12 **BECK-Kreuzworträtsel**
Deine Gewinnchance: Wertvolle Preise warten auf dich!

14 **Snack-Power!**
Mehr Geschmack und Energie für zwischendurch!

24 **Suppen & Soßen**
Schnell und schmackhaft für jede Gelegenheit

30 **NEUE Serie: MISSION MASSGESCHNEIDERT**
BECKSPERTEN für dich unterwegs in Nord- und Mittelamerika





Gewürzwissen zum Ausschneiden, Einrahmen und Aufhängen: Mit unserer neuen Serie verraten wir dir und deinen Kunden viele Hintergrundinfos zu den wichtigsten Gewürzen, die du jeden Tag in deiner Küche verwendest! Macht sich auch gut an der Wand in deinem Ladengeschäft!

10





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 – hallo@dedicative.de

Druck: D.i.e. Druck Art GmbH

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

@meatsnspices

KI-Transparenzlabel für unsere Kunden

Wir von **dedicative.de** kennzeichnen KI dort, wo sie sichtbar zur Entstehung eines Mediums beigetragen hat – transparent, sorgfältig und ohne reale Kundenprodukte künstlich vorzutäuschen. ***Realität, wo es zählt. KI, wo sie hilft. Mit Verantwortung.***

AI* KI-generiert / AI-generated
AI[+] KI-Elemente ergänzt / AI elements added
AI+ KI-optimiert / AI-enhanced

BECKSkin: HAUTENG & MASSGESCHNEIDERT

Kleider machen Würste ... oder so ähnlich! Tatsache ist: Wursthüllen schützen nicht nur das Brät und verlängern die Haltbarkeit von Rohwurst, Brühwurst, Halbdauerware & Co. Manche Wurstsorten erhalten durch ihre „Skins" auch einen besonders knackigen Biss, bevor die weiche Füllung auf der Zunge zerfließt und ihr unwiderstehliches Aroma entfaltet! Und BECK zeigt dir jetzt, wie du aus deinen Wursthüllen noch mehr rausholen kannst!

Natürlich kommt es in erster Linie auf den Geschmack an. Aber schon der erste Blick entscheidet an der Theke, ob eine Wurst im Einkaufskorb landet oder nicht. Und mit der Wursthülle hast du viele Möglichkeiten, deine Produkte für die Kunden noch anziehender zu gestalten!

Reif für den Catwalk!
Du entscheidest über die Rezepturen deiner Produkte und machst sie damit unverwechselbar. Was in deiner Theke landet, hat deinen Style. Und das ist es, was deine Kunden an deinem Angebot lieben. Und jetzt kannst du deine Würste richtig schick machen für den großen Auftritt! Mit den passenden Hüllen ziehst du bei der Kaufentscheidung alle Blicke auf deine Prachtstücke.

Noch haben wir kein Foto für dich ... Unsere BECKSPERTEN haben sich einiges überlegt, wie du deine Produkte mit attraktiven Wursthüllen noch deutlich aufhübschen kannst – zum Beispiel indem du ihren besonderen Charakter betonst. Oder indem du sie so personalisierst, dass jeder Kunde sofort sieht, aus welchem Laden diese wunderbaren Werke der Fleischer-Handwerkskunst stammen.

Besuch uns vom 7.-9. November in Stuttgart auf der SÜFFA am Stand von BECK Gewürze und Additive! Unsere BECKSPERTEN zeigen dir, wie du mit maßgeschneiderten Skins deine Produkte noch besser in Szene setzen kannst!





Triff BECK
auf der SÜFFA

Halle 7
Stand A34

7.–9.11.2026

SÜFFA
Fachmesse für die Fleischbranche

PRÊT-À-PORTER FÜR DEINE WURST!

Jetzt Maß nehmen für deine Skins!
BECKSPERTEN-Termin vereinbaren
für die SÜFFA 2026.
7.-9. November 2026 in Stuttgart!

SERIE: TEIL 4: ALLESKÖNNER FÜR ZUHAUSE

BECK'S LIEBLINGE





Wie gut, wenn man direkt an der Quelle sitzt: Die meisten BECK-Leute lieben es, sich durch unser Sortiment zu kosten und immer wieder unsere neuesten Gaumen-Highlights in der eigenen Küche zu testen. Umso besser, wenn sich das aktuelle Lieblingsgewürz dann auch noch für viele verschiedene Speisen verwenden lässt – und man damit sogar den wählerischen Nachwuchs an den Tisch locken kann!

BECK hat immer die passenden Produkte für alle, die an Festtagen oder zu Familienfeiern so richtig groß auftischen wollen. Im Frühjahr, wenn die Grillsaison wieder beginnt, sind dann auch die vielen leckeren BBQ-Marinaden und -Dips bei unserer Belegschaft der Renner, wenn's drum geht, die Lieblingsgäste mit außergewöhnlichen Geschmackssensationen zu beeindrucken. Doch am wichtigsten ist, wie sich BECK Gewürze im Alltag bewähren – wenn man beispielsweise abends nach der Arbeit für die Familie noch schnell was Schmackhaftes auf die Teller zaubern muss. Und da schwören viele unserer Mitarbeitenden auf ihre persönliche „Universalzutat", mit der man mehrere verschiedene Gerichte geschmacklich zu unwiderstehlichen Leckerbissen für Groß und Klein aufpeppen kann.

Diesmal sind all unsere „Lieblings-Becks" waschechte Franken, die fest in der regionalen Küche ihrer Heimat verwurzelt sind – und trotzdem vollbringen sie immer wieder das Kunststück, ihre Lieblings-Gewürze auch in orientalischen oder fernöstlichen Genusswelten voll zur Geltung zu bringen!

Manfred Beck

Manfreds Liebling
BECK SchinkenQuick Liquid Gourmet oG
Art.-Nr. 20.2661210

Manfred experimentiert gerne mit neuen Produktideen und will Bekanntes und Etabliertes immer noch weiter perfektionieren. „Der Kochschinken hat mich schon seit jeher fasziniert, der verlangt viel Können. Den optimalen Geschmack, die richtige Textur und die appetitanregende Farbe – das muss man erst mal alles unter einen Hut bekommen. Mit unserem Kochpökelpräparat BECK SchinkenQuick Liquid Gourmet oG als Grundlage ist man dabei schon mal auf dem richtigen Weg. Dann kann man die Rezepturen variieren und die Fantasie spielen lassen – vom beliebten Metzgerschinken über den feinen Prosciutto Cotto bis zu Varianten mit Wacholder, Rosmarin oder weiteren Kräutern und appetitanregenden Gewürz-Ummantelungen.





MANFRED ...

... hat BECK Gewürze und Additive 1998 zusammen mit seiner Frau Manuela gegründet und aufgebaut. Die Beiden haben BECK zu dem gemacht, was es heute ist: ein fränkisches, international agierendes Familienunternehmen, in dem es menschlich und fair zugeht. Und Manfred ist der festen Überzeugung, dass „Business" nicht alles im Leben sein kann. Ausgleich zum Berufsalltag findet er in der Abgeschiedenheit der Natur, die er gerne mit der Kamera erkundet und dokumentiert.



Sabines Liebling
BeckWürz SteakTraum
Art.-Nr. 52.6152400

Sabine würzt sich gern glücklich – und mag die leichte, wohlige Schärfe von BeckWürz SteakTraum auf der Zunge. Diese grobkörnige, kräftige Mischung aus Pfeffer, Chili, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin macht sich nicht nur in deftigen Hackfleischgerichten, sondern auch in Gemüseaufläufen gut. In Verbindung mit etwas Kreuzkümmel lassen sich damit sogar levantinische oder marokkanische Spezialitäten fein abrunden. Immer wieder wandert der SteakTraum auch über den Großen Teich – denn Sabine hat ihre Cousine in den USA mit der Begeisterung für ihr Lieblingsgewürz angesteckt!



SABINE ...

... ist eine echte Schnaittacherin und seit 2019 bei BECK in der Verwaltung tätig. Sie kümmert sich um die Debitoren-Buchhaltung, den Rechnungslauf und bereitet die Unterlagen für Steuerberater und Wirtschaftsprüfer vor. Zu BECK gekommen ist sie eigentlich über ihren Sohn, der sich um eine Ausbildungsstelle beworben hatte. Sabine fackelte nicht lange, gab auch ihre Bewerbung ab und ist seitdem beliebtes und geschätztes Mitglied des BECK-Teams.

MIRJAM ...

... ist erst im vergangenen Jahr aus der Nähe von Zirndorf zu BECK gestoßen und bereits zu einem festen Bestandteil des Teams geworden. Sie unterstützt seit dem das Team bei der zügigen Abwicklung von Kundenaufträgen. Sie erledigt alle Formalitäten rund um den Export und bereitet die Bestellungen für den internationalen, aber auch für den innerdeutschen Versand vor.

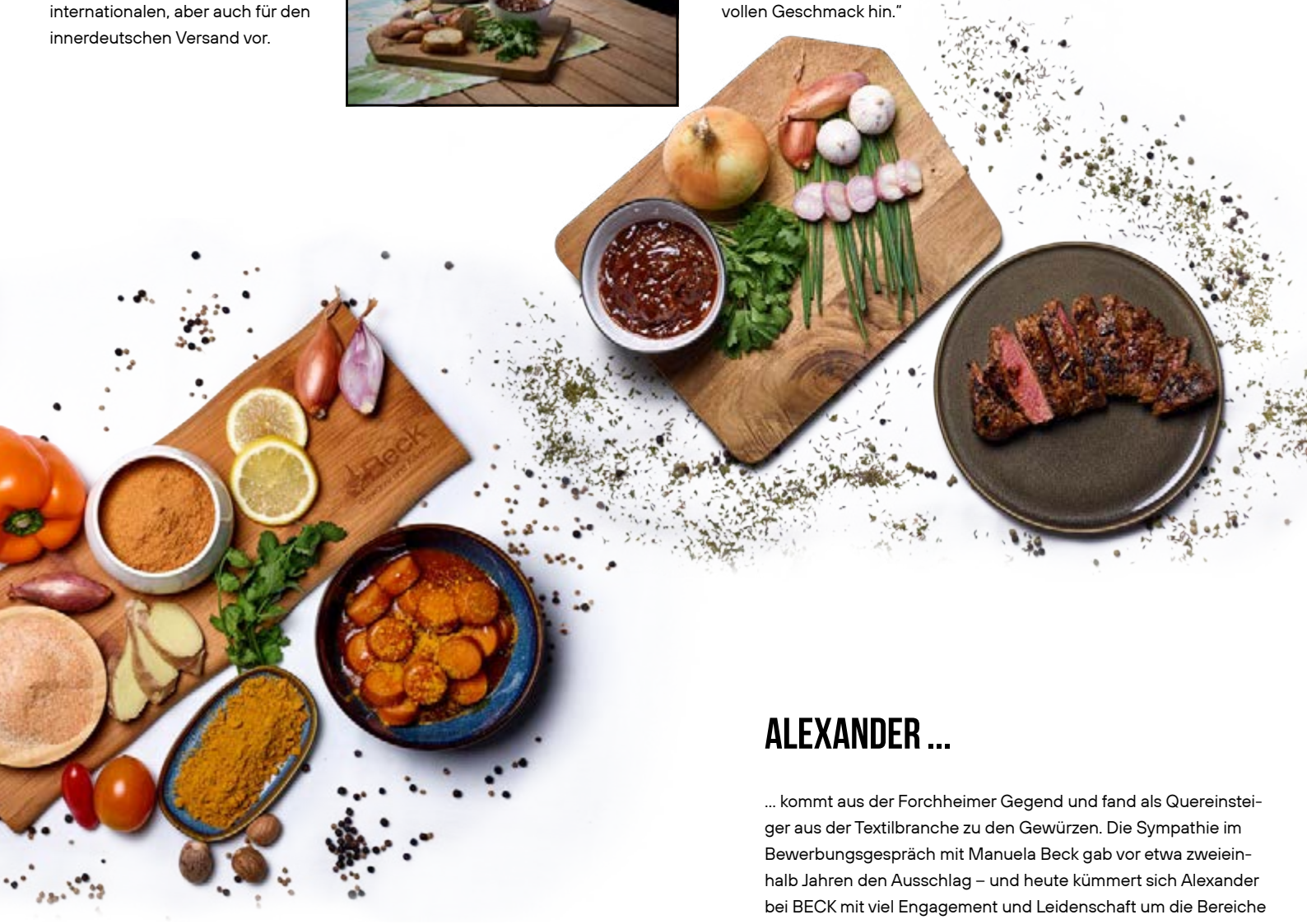


Mirjams Liebling

BECK SoftFix Marinade ZwiebelSteak

Art.-Nr. 46.1286500

Mirjam hat es gern fränkisch-deftig, und da kommt ihr die würzig-braune ZwiebelSteak-Marinade von BECK gerade recht: Da ist mit Knoblauch, Kümmel, Schnittlauch und Petersilie schon alles drin, was sich Bratenliebhaber und BBQ-Fans für ein gutes Stück Fleisch vom Schwein, Rind oder Wild wünschen. Der Clou der Marinade ist ihre kräftige Zwiebelnote, die der rustikalen Komposition noch die Krone aufsetzt. „Diese Mischung weckt in mir Kindheitserinnerungen", schwärmt Mirjam, „und man kriegt schon mit geringen Mengen einen vollen Geschmack hin."



ALEXANDER ...

... kommt aus der Forchheimer Gegend und fand als Quereinsteiger aus der Textilbranche zu den Gewürzen. Die Sympathie im Bewerbungsgespräch mit Manuela Beck gab vor etwa zweieinhalb Jahren den Ausschlag – und heute kümmert sich Alexander bei BECK mit viel Engagement und Leidenschaft um die Bereiche Warenbeschaffung und Einkauf.

Alexanders Lieblinge

BECK Fleischwurst Bockwurst

Art.-Nr. 51.2610000

BECK Currywurst Soße KQ

Art.-Nr. 45.4680000

BECK Curry - Englische Mischung

Art.-Nr. 70.9870142

Bei Alexander dreht sich zuhause alles um Curry: „Das ist bei uns so etwas wie eine Familientradition: Unser Sohn war früher ein bisschen ‚gnäschig', wie wir in Franken sagen (wählerisch beim Essen). Aber auf eines können sich Papa und Nachwuchs jederzeit einigen: eine zünftige Currywurst geht immer! Und die BECK Currywurst Soße KQ ist ja auch sehr schnell angerührt!" Aber Alexander kocht auch gerne mal exotisch: „Bei einem thailändischen oder indischen Curry gehört für mich die ‚Englische Mischung' von BECK immer dazu!"



Beck
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de

HERKUNFT

Bei Rosmarin bekommen wir sofort Appetit auf mediterrane Küche! Schon die Griechen und Römer der Antike schätzten die festen Zweige des Rosmarinstrauchs mit den nadelähnlichen Blättern und dem leicht harzigen Aroma als vielseitig einsetzbare Gewürzpflanze. Daneben nutzten sie ihn wegen der enthaltenen ätherischen Öle auch als Basis für Parfums und als Weihrauchersatz für feierliche Zeremonien. Von den mittelalterlichen Klostergärten der Mönche aus verbreitete sich der Rosmarin in ganz Europa und gehört heute in aller Welt zu den beliebtesten Küchenkräutern.



GEWÜRZWISSEN

Ätherischer Duft des Mittelmeers

DER ROSMARIN

VERARBEITUNG

Nach der Ernte werden die Zweige in der Regel getrocknet und die Nadeln gerebelt oder zu feinem Pulver verarbeitet. Die vollständig trockenen Zweige lassen sich in Oliven- oder Rapsöl zur Herstellung von Rosmarinöl verwenden. Die Zweige können auch in Weißwein- oder Apfelessig haltbar gemacht und dann z. B. als Grundlage für eine fein-herbe Salat-Vinaigrette verwendet werden. Eingelegt in hochprozentigem Alkohol ergibt Rosmarin eine Tinktur, der gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt werden. Durch Andicken eines Heißölauszugs aus Rosmarin und Olivenöl mit Bienenwachs erhält man eine durchblutungsfördernde Salbe für die Gelenke.

GESUNDHEITSCHECK*

In der Naturheilkunde wird der Rosmarin wegen seiner vielfältigen gesundheitsfördernden Einsatzmöglichkeiten besonders geschätzt. Er gilt als eine der wenigen Heilpflanzen, die bei zu niedrigem Blutdruck und Durchblutungsstörungen eine positive Wirkung zeigen. Die ätherischen Öle des Rosmarin verbessern die Sauerstoffversorgung des Gehirns. Die Folge: mehr Wachsamkeit und eine gesteigerte Konzentrationsfähigkeit. Bei innerer Anwendung regt Rosmarin das Leber-Galle-System an und lindert Völlegefühl, Blähungen und Magen-Darm-Beschwerden. Gerne werden die ätherischen Öle des Rosmarin auch zur Inhalation, Massagen oder für Aroma-Therapien genutzt. Als Badezusatz und in Salben wirkt Rosmarin durchblutungsfördernd entspannend etwa bei Muskelkater, Verspannungen oder Rheuma.

VERWENDUNG

Rosmarin ist (nicht nur) in der mediterranen Küche und am Grill fast universell einsetzbar – er passt zu Rind, Schwein und Geflügel genauso wie zu Lamm- und Wildgerichten oder Kartoffeln und Ofengemüse. Sein volles Aroma entfaltet er erst beim Erhitzen und liefert dann mit seiner leicht harzigen Note als Gewürz, Rub oder Marinade einen unverwechselbaren Geschmacksakzent. Rosmarinpulver findet sich auch oft in rustikalen, deftigen Gewürzmischungen für Roh- und Kochpökelwaren, Braten, Saucen und Convenience-Produkte.

ANBAU

Rosmarin ist ein Lippenblütler wie Thymian, Salbei, Oregano und Basilikum. Er liebt trockene, sonnige Hanglagen wie an der Mittelmeerküste und durchlässige, lockere Böden. Zu den wichtigsten Anbaugebieten zählen heute Spanien, Italien, Frankreich, Griechenland und Nordafrika. In diesen Regionen findet der Rosmarin besonders gute Bedingungen vor, um seine typischen ätherischen Öle zu entwickeln. Die immergrüne Pflanze kann mehrere Jahre lang kultiviert werden.

* Die beschriebenen Wirkungen beruhen auf traditioneller Anwendung und sind wissenschaftlich nicht vollständig belegt. Die Gewürzpflanze ersetzt keine medizinische Behandlung bei Krankheiten.

Beck
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de

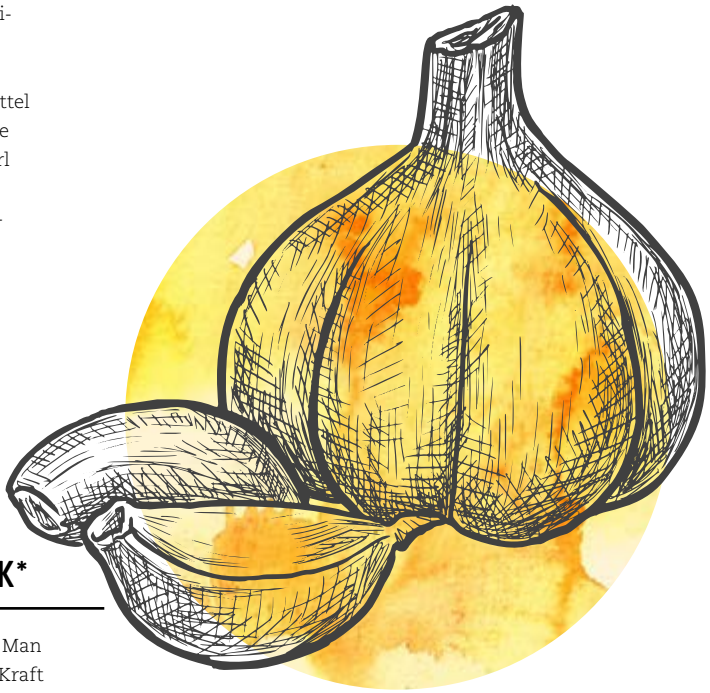
GEWÜRZWISSEN

Aroma-Power mit Heilkräften

DER KNOBLAUCH

HERKUNFT

Wahrscheinlich begannen Nomadenvölker in Zentralasien vor etwa 5.000 Jahren mit dem Anbau der wilden Urform des Knoblauchs. Von dort aus verbreitete er sich schnell über den Vorderen Orient nach Europa und trat seinen Siegeszug in die ganze Welt an. Ägypten galt einst als das „Knoblauchland der Antike". Schon damals diente der Knoblauch nicht nur als Gewürzpflanze, sondern auch als Heilmittel. Griechische Athleten nutzten Knoblauch bei den Olympischen Spielen als natürliches Doping-Mittel. Auch in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) und in Indien (Ayurveda) spielt der Knoblauch als Heilmittel seit Jahrtausenden eine wichtige Rolle. Spätestens seit Kaiser Karl dem Großen etablierte sich der Knoblauch als Gewürz- und Gemüsepflanze in ganz Europa.



ANBAU

Knoblauch gehört zu den Amaryllisgewächsen und ist eng mit Zwiebel, Lauch und Schnittlauch verwandt. Er liebt die warme, volle Sonne und lockere, nährstoffreiche Böden. Er gedeiht aus einzelnen Zehen, die etwa 5 bis 10 cm tief in die Erde gesteckt werden. Gepflanzt wird von Februar bis April (Sommerknoblauch) und von September bis Oktober (Winterknoblauch). Die Ernte zwischen Juni und September dürfen die Knollen vor der Einlagerung samt Kraut an einem trockenen, schattigen Ort noch ein paar Wochen nachreifen. Zu den wichtigsten Anbauländern gehören Spanien, China, Indien, Ägypten und Argentinien.

UMAMI-EFFEKT

Frischer Knoblauch enthält bereits freies Glutamat, den Grundbaustein des Umami-Geschmacks. Beim Garen, Braten und Rösten karamellisieren die enthaltenen Zucker und entfalten herzhafte Röstaromen. Auch bei der Reifung zu schwarzem Knoblauch oder beim Fermentierungsprozess in Honig entwickelt der Knoblauch eine wunderbare Geschmackstiefe mit Noten von Balsamico, Karamell und Pflaume. Niniko Miso Zuke ist die japanische Methode, Knoblauch in Misopaste einzulegen. Das Ergebnis: ein milder, intensiver Umami-Geschmack, ideal für Ramen, Reis oder Saucen.

GESUNDHEITSCHECK*

Knoblauch wirkt antibakteriell. Man sagt ihm ferner eine stärkende Kraft für Herz, Kreislauf und das Immunsystem nach. Mit seinen Inhaltsstoffen Allicin und Ajoen fungiert Knoblauch als natürlicher Blutverdünner, der unter Umständen die Wirkung von pharmazeutischen Gerinnungshemmern verstärken kann.

VERARBEITUNG

Je feiner die Knoblauchzehen gepresst, zerschnitten oder gehackt werden, desto mehr des Enzyms Alliinase setzen sie frei und desto intensiver ist ihr Aroma. Damit eignen sie sich perfekt für Kräuterbutter und Dips wie Aioli oder Tzatziki.
In dünne Scheiben geschnitten, entwickelt Knoblauch ein nussiges, milderes Aroma, das z. B. Ragùs für Pasta-Gerichte perfekt abrundet.
Für Knoblauch-Confit werden die Zehen geschält und in Olivenöl bei niedrigen Temperaturen sanft geschmort, bis sie süß und cremig sind – ideal in Saucen, Dips, Salatdressings, Knoblauchöl oder als Brotaufstrich.
Getrockneter Knoblauch als haltbares Granulat oder Pulver wird pur oder in Gewürzmischungen verwendet.
In unpasteurisiertem Honig fermentiert, nimmt Knoblauch einen milden, süßlichen Geschmack an und wird über Jahre haltbar. Der Honig soll im Anschluss gut gegen Erkältungen helfen.
Schwarzer Knoblauch gilt als besondere, lange haltbare Delikatesse: Er wird durch wochenlange Reifung bei Temperaturen von 60 bis 80 0C und hoher Luftfeuchtigkeit (Maillard-Reaktion) hergestellt. Dabei bilden die im Knoblauch enthaltenen Aminosäuren und der Fruchtzucker neue Verbindungen. Dunkle Farbstoffe (Melanoidine) färben die Zehen dabei tiefschwarz. Der Geschmack verliert seine Schärfe und wird süßlich-pikant (Umami).
Pickled Knoblauch wird in einen Sud aus Essig, Wasser, Salz, Zucker und Gewürzen eingelegt, um die ursprüngliche knackige Textur und lange Haltbarkeit miteinander zu verbinden.

* Die beschriebenen Wirkungen beruhen auf traditioneller Anwendung und sind wissenschaftlich nicht vollständig belegt. Die Gewürzpflanze ersetzt keine medizinische Behandlung bei Krankheiten.



GEWINNE MIT BECK



BECK-BOX:

Für das richtige Lösungswort gibts eine Beck-Box mit Messbecher, Schaufel, Schüssel, Gewürzdose oder Marinade

10 KILO:

Bonusfrage beantworten:
10kg Gewürzmischung – Kosten gehen auf uns

Welches Gewürz schmeckt nach einer gelben Zitrusfrucht, ist aber nicht sauer? (Tipp: beliebt für asiatische Gerichte)

Teilnahmebedingungen

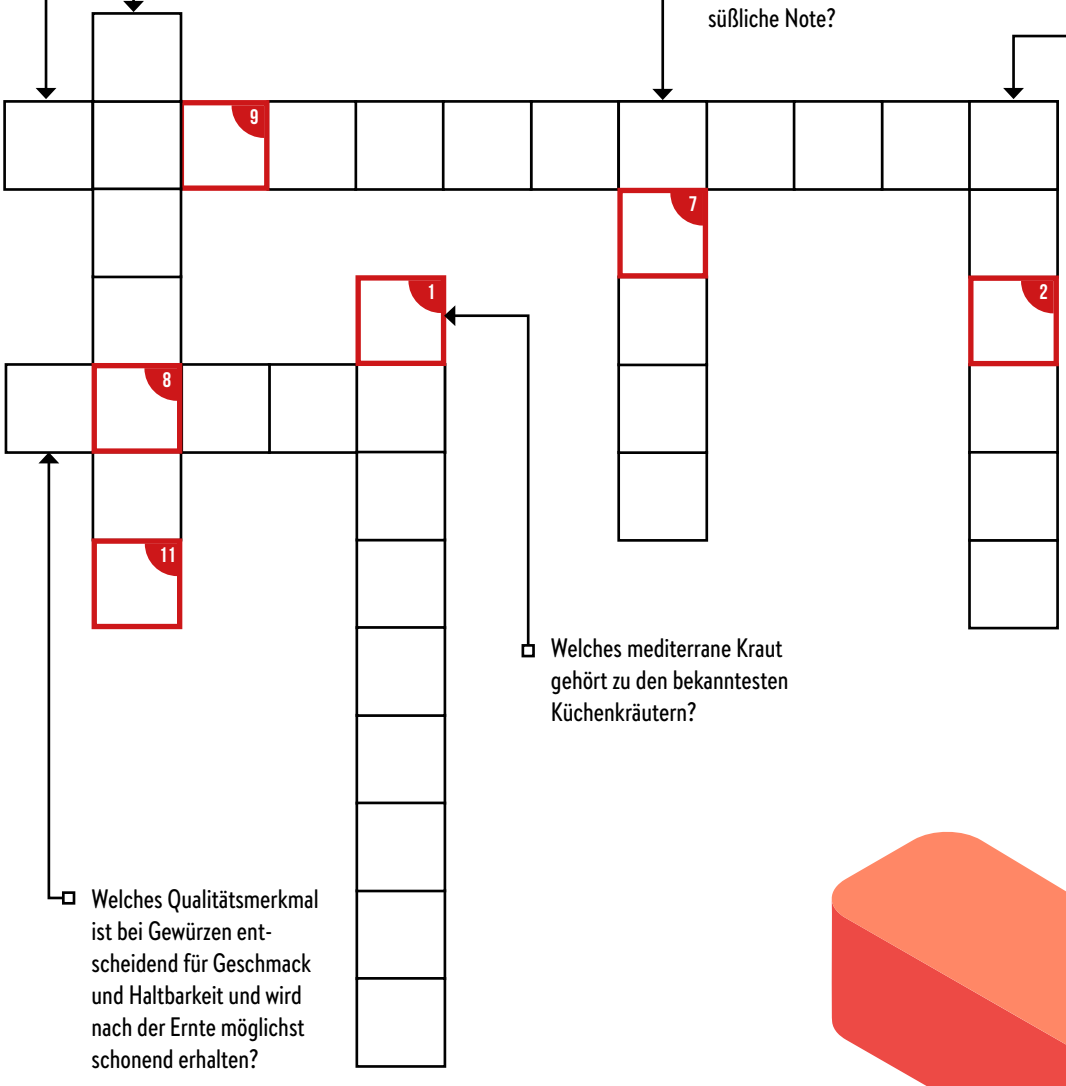
Veranstalter des Kreuzworträtsel-Gewinnspiels ist die BECK Gewürze und Additive GmbH, Kirschleite 11-13, 91220 Schnaittach. Mit der Teilnahme an diesem Gewinnspiel erkennt der Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen ausdrücklich an. Voraussetzung für die Berücksichtigung bei der Gewinnziehung ist die Einsendung des korrekten Lösungswortes des Kreuzworträtsels. Teilnahmeberechtigt sind alle natürlichen Personen ab 18 Jahren. Mitarbeiter der BECK Gewürze und Additive GmbH sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer kann nur einmal teilnehmen und gewinnen. Bei den Gewinnen können aufgrund der Verfügbarkeit der Produkte persönliche Wünsche nicht berücksichtigt werden. Die im Rahmen des Gewinnspiels erhobenen Daten der Teilnehmer (z. B. Name, E-Mail-Adresse) werden ausschließlich zur Durchführung und Abwicklung des Gewinnspiels verwendet und nach Beendigung der Aktion datenschutzkonform gelöscht.

Die Lösung findest du auf Seite 18.

Welcher Bestandteil verleiht Pfeffer seine charakteristische Schärfe?

Welches Gewürz wird häufig für Weihnachtsgebäck verwendet und hat eine warme, süßliche Note?

Welche Fachmesse in Stuttgart ist für BECK jedes Jahr ein wichtiger Treffpunkt der Branche?



Welches mediterrane Kraut gehört zu den bekanntesten Küchenkräutern?

Welches Qualitätsmerkmal ist bei Gewürzen entscheidend für Geschmack und Haltbarkeit und wird nach der Ernte möglichst schonend erhalten?



LÖSUNGSWORT:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

ZUSATZFRAGE FÜR EIN BONUSGESCHENK

Seit welchem Jahr gibt es BECK Gewürze und Additive? _____

SENDE DEIN LÖSUNGSWORT UND DIE ANTWORT AUF DIE BONUSFRAGE ALS NACHRICHT:

@meatsnspices

https://www.instagram.com/meatsnspices/

ODER

PER E-MAIL AN:

info@beck-gewuerze.de

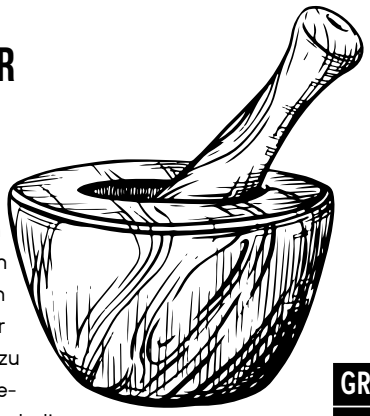
Betreff: Mythos Lösungswort

TEILNAHMESCHLUSS: 13. NOVEMBER 2026, 23:59 UHR MEZ

EINFACH ZUM REINBEISSEN!

Klein ist das neue Fein! Wir lieben es, uns häppchenweise durch viele verschiedene Leckereien zu genießen! Als kleine Belohnung in der Mittagspause, abends nach getaner Arbeit oder gemeinsam mit Freunden an einer üppig gedeckten Tafel!

GENUSSMOMENTE FÜR JEDEN AUGENBLICK



In den letzten Jahren haben sich unsere Essgewohnheiten stark verändert. Oft steht uns der Sinn nicht mehr nach einer mächtigen Hauptmahlzeit mit den typischen Beilagen. Stattdessen greifen wir für den schnellen Genuss lieber zu kleinen Bissen, die nicht nur unsere Zunge verwöhnen, sondern auch die grauen Zellen mit immer wieder neuen Geschmackseindrücken auf Trab bringen. Genau für diesen Bedarf deiner Kunden haben wir unser Snack-Programm entwickelt – für die kurze Pause am Arbeitsplatz, aber auch für die üppige Tafel zuhause oder den gemütlichen Abend auf der Couch.

MEHR VIELFALT – MEHR PROBIEREN!

Wir freuen uns, wenn sich der Tisch unter vielen kleinen Köstlichkeiten biegt! Nicht ohne Grund ist der „Tapas"- und „Mezze"-Trend aus dem Mittelmeerraum mittlerweile auch bei uns angekommen! Denn was gibt es Schöneres, als sich gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen durch eine abwechslungsreiche Mischung aus Leckereien zu probieren?

Und du kannst mit BECK ohne Aufwand die unterschiedlichsten Snacks für eine breite Thekenauswahl produzieren: Du nimmst ein Basispräparat und kombinierst es mit den Zutaten deiner Wahl oder setzt einfach unsere vielfach bewährten Rezepturen um. So kreierst du mit wenigen Handgriffen eine ganze Palette an verführerischen Kleinigkeiten, an denen kein Kunde so einfach vorbeigehen kann!



GRUNDWÜRZUNG: BECK Rohwusal Salami Optimal

Art.-Nr.: 54.3360000

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

BECK Salami Deko Fix

Art.-Nr.: 53.5500000

REZEPTUREN: 11.202-3 und 12.135-4

Fix und fertig für alle schnittfesten Rohwurstsorten – unser Gewürz- und Reifepräparat BECK Rowusal Salami Optimal mit Knoblauch, Senf und Pfeffer ist die ideale Grundlage für Salami-Snacks aller Art. Für die optimale Fermentation, Reifung und eine appetitliche Farbgebung sorgt auch bei den Salami Balls unsere gefriergetrocknete Starterkultur BECK MicroStart BE 25 Mild. Und immer dran denken: Auch das Auge isst mit! Attraktive Überzugsmassen für Salami Balls und andere Rohwurst- und Rohschinkenprodukte bereitest du ganz einfach mit der gelatinehaltigen Mischung BECK Salami Deko Fix vor.

VARIANTE: Rustikal

BECK Dekor Colorado oG

Art.-Nr. 52.0034000

Salami-Balls, die schon auf den ersten Blick die Säfte im Mund fließen lassen! Die schmackhafte, grobe Dekor-Würzmischung BECK Dekor Colorado oG umhüllt die feinen Salami-Bällchen mit einer bunten Mischung aus Paprika, Chili, Senf, Zwiebel und Petersilie. Ein uriges Vergnügen auf der Zunge!

SALAMI BALLS



VARIANTE: Kräuter

BECK Sieben-Kräuter-Mix

Art.-Nr. 52.3380000

Mit Petersilie, Oregano, Basilikum und Thymian bekommen deine Salami Balls den unwiderstehlichen Touch von Italien, Mittelmeer, Strandgefühlen und reichlich Sommersonne! Du kannst die Dekor- und Grillwürzung auch für andere Rohwurst- und Rohschinken-Produkte oder zum Aufpeppen leckerer Kräutermarinaden einsetzen.

VARIANTE: Zwiebel

BECK Zwiebelgranulat – grob 4 mm

Art.-Nr. 70.9870247

Salami mit einem kräftigen Hauch Zwiebel – ein rustikaler Genuss mit Biss, bei dem niemand Nein sagen kann! Hierfür mischst du einfach BECK Zwiebelgranulat – grob 4 mm mit in die Wurstmasse!



SALAMI BALLS UNPLUGGED

Salami Balls ganz ohne Deko: Auch nur mit den vielfältigen Würzungen richtig lecker! ***Frag deine BECKSPERTEN*** *nach den Möglichkeiten!*



VARIANTE: Feurig

BECK Liquid Paprika 30.000 FE öll.

Art.-Nr. 56.1534100

BECK Scharfwürzer Hot Pep oG

Art.-Nr. 52.2631000

Achtung scharf! Die rote Farbe zeigt schon, dass die feurigen Balls nichts für schwache Gaumen sind! Mit BECK Liquid Paprika 30.000 FE öll. gelingt dir der intensive Paprikageschmack und eine Farbgebung, die in der Theke sofort ins Auge sticht! Der BECK Scharfwürzer Hot Pepe oG betont zusätzlich die scharf-würzige Note und lässt die roten Bällchen noch intensiver leuchten!



SALAMI STICKS

VARIANTE: Mediterrane Salami Sticks

GRUNDWÜRZUNG: BECK Rohwusal Mediterrane Art

Art.-Nr.: 54.0607100

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

REZEPTUR: 11.202-1

Es reicht einfach, für die Grundwürzung BECK Rohwusal Mediterrane Art zu verwenden, um mit diesen delikaten, schlanken Sticks echtes Mittelmeer-Feeling auf den Gaumen zu zaubern. Das Geheimnis hinter der unwiderstehlich sonnigen Würzung ist die raffinierte Mischung aus Pfeffer, Knoblauch und Macis.







VARIANTE: Minisalami Thai-Style

GRUNDWÜRZUNG: BECK Rohwusal Salami Thai-Style

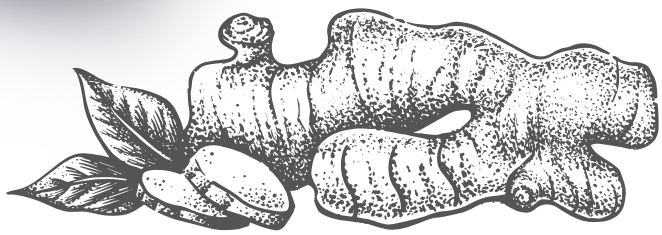
Art.-Nr.: 54.1189420

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

REZEPTUR: 12.184

Ein feiner Hauch Fernost macht diese Minisalami-Variante zu einem extravaganten Vergnügen für zwischendurch: Du brauchst dafür nichts weiter als das fertige Präparat BECK Rohwusal Salami Thai-Style, das mit Pfeffer, Ingwer, Knoblauch und Zimt eine gelungene Brücke vom Mittelmeerraum in den Pazifik schlägt.





VARIANTE: Tomaten-Parmesan Salami Sticks

GRUNDWÜRZUNG: BECK Rohwusal Salami Optimal

Art.-Nr.: 54.3360000

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

BECK Tomatengranulat 3-mm

Art.-Nr.: 70.9870169

BECK Basilikum gerebelt

Art.-Nr.: 70.9870282

Parmesan gerieben

REZEPTUR: 11.202-5

Mehr Lust auf Italien geht nicht! Unsere Salami Sticks verbinden die typischen Aromen von sonnengereifter Tomate und würzigem Oregano mit einer kräftigen Note Parmesan.



VARIANTE: BBQ Stick Salami

GRUNDWÜRZUNG: BECK Rohwusal Salami Optimal

Art.-Nr.: 54.3360000

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

BECK Tomatenpulver

Art.-Nr.: 70.9870262

BECK Zwiebelgranulat - grob 4 mm

Art.-Nr. 70.9870247

BECK Knoblauchgranulat fein

Art.-Nr. 70.9870167

BECK Geräuchertes Salz

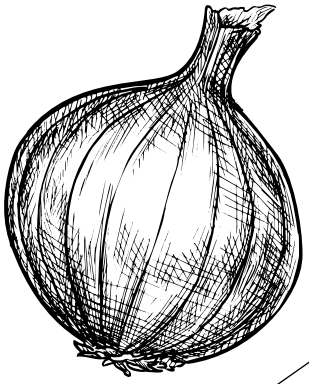
Art.-Nr.: 70.9877157

REZEPTUR: 11.202-4

Dank ihrer kräftigen Zwiebel-Knoblauch-Note ist die bräunlich-rote BBQ Stick Salami ein besonders intensives Gaumenvergnügen, von dem man nicht genug bekommen kann! Der Clue der kleinen Snack-Würstchen ist jedoch das verführerische Raucharoma, das schon vor dem ersten Biss die Nase betört. Das Zaubermittel dahinter ist unser BECK Geräuchertes Salz, mit dem du auch Gewürzmischungen, Saucen, Suppen, Marinaden, Füllungen und Käseprodukten einen exquisiten Geschmacksakzent verleihen kannst.



CABANOSSI







VARIANTE: Cabanossi Käse

GRUNDWÜRZUNG: BECK Cabanossi B

Art.-Nr.: 51.4012000

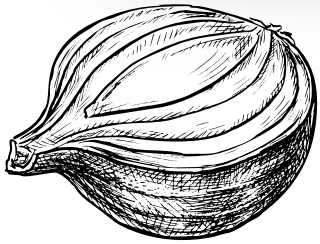
BECK Emmentaler Käse Würfel

45 % 10x10 mm

Art.-Nr.: 70.9877214

REZEPTUR: 06.120-4

Die kräftige Emmentaler-Einlage verleiht dieser Cabanossi-Variante ihren unvergleichlich schmelzigen Biss. Ein würziges Vergnügen, das buchstäblich auf der Zunge zergeht!





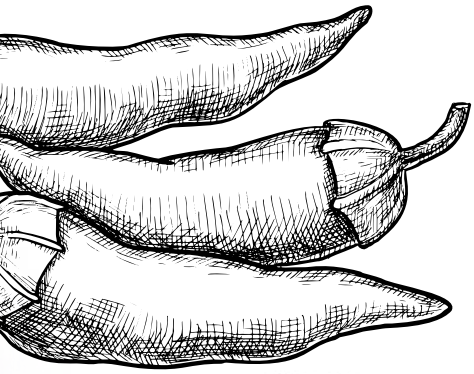
SNACKS GEHEN IMMER

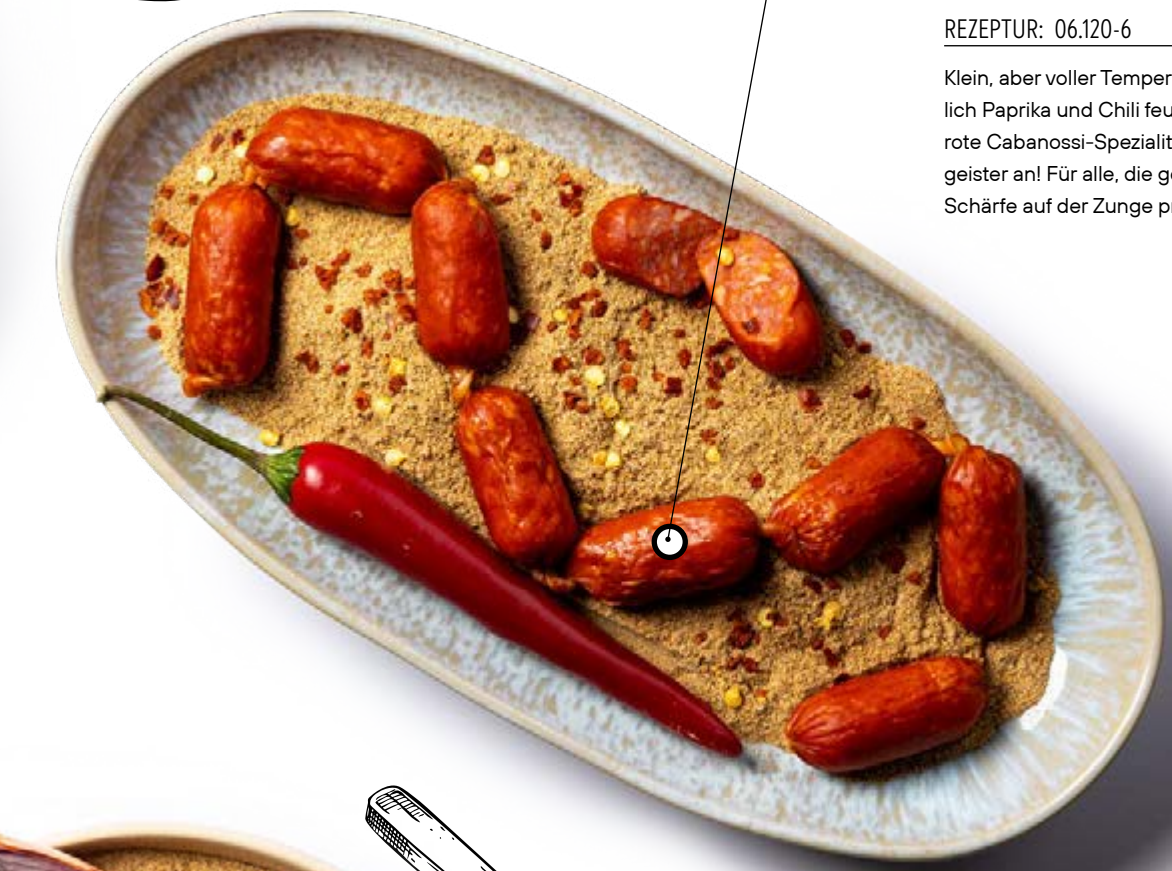
„Mit Snacks durch den Tag! Bei der Arbeit, im Sport, zur TV-Serie, auf der Party mit Freunden, am Büffet bei deinen Festivitäten … oder ganz spontan, um die Geschmacksnerven mal wieder ordentlich auf Touren zu bringen!“

LÖSUNG KREUZWORTRÄTSEL: MYTHOS ODER WAHRHEIT



1. Welches mediterrane Kraut gehört zu den bekanntesten Küchenkräutern? **Antwort: Basilikum**
2. Was riecht man bei BECK häufiger als Parfüm? **Antwort: Gewürze**
3. In welcher fränkischen Stadt befindet sich der Firmensitz von BECK Gewürze? **Antwort: SCHNAITTACH**
4. Welche Gewürzpflanze liefert sowohl Samen als auch frisches Blattgrün als Gewürz? **Antwort: KORIANDER**
5. Wie nennt man Produkte, die speziell nach Kundenwunsch entwickelt werden? **Antwort: SONDERMISCHUNGEN**
6. Welches Gewürz wird oft als "König der Gewürze" bezeichnet? **Antwort: PFEFFER**
7. Welches Gewürz wird häufig für Weihnachtsgebäck verwendet und hat eine warme, süßliche Note? **Antwort: Nelke**
8. Welches Qualitätsmerkmal ist bei Gewürzen entscheidend für Geschmack und Haltbarkeit und wird nach der Ernte möglichst schonend erhalten? **Antwort: AROMA**
9. Welches Gewürz schmeckt nach einer gelben Zitrusfrucht, ist aber nicht sauer? (Tipp: beliebt für asiatische Gerichte) **Antwort: Zitronengras**
10. Welche Fachmesse in Stuttgart ist für BECK jedes Jahr ein wichtiger Treffpunkt der Branche? **Antwort: SUEFFA**
11. Welcher Bestandteil verleiht Pfeffer seine charakteristische Schärfe? **Antwort: PIPERIN**





VARIANTE: Cabanossi Spicy

GRUNDWÜRZUNG: BECK Cabanossi B

Art.-Nr.: 51.4012000

BECK Liquid Paprika Optimal

Art.-Nr.: 67.1252000

BECK Scharfwürzer Hot Pep oG

Art-Nr.: 52.2631000

REZEPTUR: 06.120-6

Klein, aber voller Temperament: Mit reichlich Paprika und Chili feuert diese leuchtend rote Cabanossi-Spezialität die Lebensgeister an! Für alle, die gerne die wohlige Schärfe auf der Zunge prickeln lassen!



VARIANTE: Cabanossi grüner Pfeffer

GRUNDWÜRZUNG: BECK Cabanossi B

Art.-Nr.: 51.4012000

BECK Pfeffer grün in Salzlake

Art.-Nr.: 70.9870090

REZEPTUR: 06.120-5

Die Cabanossi ist mit der Salami verwandt, wird aber in der Regel heiß geräuchert und dann noch gebrüht. Ihr „Innenleben" ist weicher, saftiger und würziger als das der luftgetrockneten und kaltgeräucherten Salami. Das unverwechselbare, leicht feurige Aroma entsteht durch die charakteristische Würzung mit Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Kümmel, die im Präparat BECK Cabanossi B bereits enthalten ist.

SNACK VARIATION



High Protein Rind-Salami Sticks

GRUNDWÜRZUNG: BECK Rohwusal Salami Optimal oG

Art.-Nr.: 54.3362100

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

BECK Beprolin PowerMix M

Art.-Nr.: 22.1231000

REZEPTUR: 16.020-2

Die geschmackliche Basis bildet wieder unser Gewürz- und Reifepräparat BECK Rohwusal Salami Optimal oG mit den deftigen Aromen von Pfeffer, Knoblauch und Senf, das du auch für viele weitere schnittfeste Rohwurstsorten verwenden kannst. Die optimale Reifung und Farbgebung gelingt dir mit der gefriergetrockneten Starterkultur BECK MicroStart BE 25 Mild. Doch richtige High-Protein-Kraftpakete werden diese Salami Sticks erst durch die Zugabe von Eiweiß-Power mit dem BECK Beprolin PowerMix M. Du kannst die High Protein Salami Sticks sowohl traditionell mit magerem Schweinefleisch als auch mit Rind herstellen.

Knoblauch-Salami

BECK Rohwusal Salami Optimal

Art.-Nr.: 54.3360000

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

BECK Knoblauchgranulat, fein

Art.-Nr. 70.9870167

BECK Knoblauchgranulat 4 mm

Art.-Nr. 70.9870324

REZEPTUR: 11.111-28-2

Ein Leckerbissen für alle, die Salami gerne traditionell und deftig mögen. Die Knoblauchzugabe harmoniert perfekt mit dem Rohwurstbrät und entwickelt bei der Reifung eine intensive rustikale Geschmacksnote.







Chorizo Sticks

GRUNDWÜRZUNG: BECK Chorizo Paprika Salami

Art.-Nr.: 54.1199000

BECK MicroStart BE 25 Mild

Art.-Nr.: 70.9871185

BECK Liquid Paprika 30.000 FE öll.

Art.-Nr.: 56.1534100

BECK Scharfwürzer Hot Pep oG

Art-Nr.: 52.2631000

REZEPTUR: 11.202-2

Pimentón de la Vera, Chili, Pfeffer, Ingwer und viel Knoblauch sind das Geheimnis hinter der Chorizo, die man gern in den Tapas-Bars Spaniens und Portugals zu einem schweren, fruchtigen Rioja oder einem beerigen Garnacha genießt, der die Schärfe der Wurst gut auffängt. Für diese grobkörnige Rohwurst fügst du dem Schweinefleisch neben BECK Chorizo Paprika Salami den BECK Scharfwürzer Hot Pep hinzu, um die typische pikante, leicht rauchige Geschmacksnote zu erzielen. Die charakteristische rote Farbe verstärkst du zusätzlich mit BECK Liquid Paprika 30.000 FE öll.

GEBRÜHTES WIENER MINI



VARIANTE: Kräuter-Wiener
BECK Dekorgewürz
Kräuter der Provence
Art.-Nr. 52.2625000

Das kommt dabei raus, wenn sich ein Wiener und ein Frankfurter mit einem Arlésien zum Essen treffen: eine extravagante Kreation mit den feinen Aromen mediterraner Kräuter wie Thymian, Majoran, Fenchel, Rosmarin und Oregano.

GRUNDWÜRZUNG:
BECK Wiener / Frankfurter GS
Art.-Nr.: 51.2842500

REZEPTUR: 05.200-25

Für die kleinen Wiener oder Frankfurter verwendest du das gleiche Gewürz- und Reifepräparat wie für die „großen" Brühwurstspezialitäten: Denn BECK Wiener/Frankfurter GS sorgt im Zusammenspiel mit der Hülle nicht nur für den typischen Biss (außen knackig, innen saftig und weich), sondern bringt mit Pfeffer, Ingwer, Paprika, Muskat und Macis auch gleich alle wichtigen Aromen mit.



VARIANTE: Chili-Wiener
BECK Chilliegranulat
-ohne Kerne-
Art.-Nr. 70.9870174

Pikante Würstchen mit einer dezenten Schärfe sind zu jeder Gelegenheit beliebt – und mit dem BECK Chilliegranulat kannst du das „Feuer" ganz nach dem Geschmack deiner Kunden dosieren.



VARIANTE: Pizza-Wiener
BECK DekorWürz
Pizza fein
Art.-Nr. 52.5091000

Eine Kombination für eingefleischte Genießer: Sieht aus wie ein Brühwürstchen und duftet nach Steinbackofen! Auch in Wien und Frankfurt führt kein Weg an den Pizzerien vorbei, wenn man den Duft von Oregano, Basilikum, Tomate und Paprika in der Nase hat!

MINI SNACKS

Mini-Leberkäse-Balls

GRUNDWÜRZUNG: BECK Backleberkäse

Art.-Nr.: 51.2739100

BECK Bratzwiebel flüssig

Art.-Nr.: 67.4741000

BECK Joinect IN Strong

Art.-Nr.: 70.9877262

REZEPTUR: 04.126-16

Leberkäse geht nicht nur in der Semmel! Mit ihrer saftig-zarten Konsistenz zergehen unsere würzigen Leberkäse-Balls fast auf der Zunge wie Pralinen! Der ideale Snack für alle, die es würzig mögen! Pfeffer, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Muskat bilden die Basis und die Enzyme von BECK Joinect IN Strong sorgen für den gewohnt herzhaften Biss!

TIPP: Du kannst das Leberkäse-Brät mit jeder beliebigen Deko-Würzung als Topping zu einer richtig bunten Ball-Party gestalten!







Beef Jerky

GRUNDWÜRZUNG: BECK SchinkenQuick Tradition BP

Art.-Nr.: 20.0053300

BECK DekorMix Bacon

Art.-Nr.: 52.5150000

REZEPTUR: 02.130-6

Es gehört zu den ältesten Methoden, Fleisch bei niedrigen Temperaturen zu trocknen und so für lange Zeit haltbar zu machen. Heute fügt man dem in feine Streifen geschnittenen Rind vielfältige rustikale Würzungen hinzu – perfekt, um unterwegs immer einen schmackhaften Snack parat zu haben. Bei BECK bereiten wir unser Beef Jerky mit einer besonders kräftigen Gewürzmischung zu, die richtig Laune macht: Koriander, Paprika, Pfeffer, Pastinake und Senf geben dem getrockneten Fleisch noch den ultimativen Kick.

Chicken Nuggets

GRUNDWÜRZUNG: MB Cut KutterFit WL

Art.-Nr.: 70.9870213

BECK Zwiebelgranulat fein 0,6 mm

Art.-Nr.: 70.9870164

BECK Pfeffer weiß gemahlen

Art.-Nr.: 70.9871096

BECK Knoblauch Pulver gemahlen

Art.-Nr.:70.98.70163

BECK Aroma Huhn

Art.-Nr.: 70.9870330

REZEPTUR: 1.500-11

Chicken Nuggets sind bei jedem kleinen Hunger der große Renner! Besonders wenn du sie mit BECK Funktionen und Zwiebel, Pfeffer & Knoblauch zu echter, leckerer Kraftnahrung machst! Die Herstellung ist denkbar einfach: Du bearbeitest alle Zutaten in zwei Durchgängen im Kutter und lässt die Masse über Nacht ruhen. Dann ab in die Formmaschine und nach Belieben mit trockener oder feuchter Panade umhüllen!





Mini-Weißwurst

GRUNDWÜRZUNG:

BECK Weißwurst Optimal m. Zitrone

Art.-Nr.: 51.2715200

REZEPTUR: 05.111-13

Bei den BECK Mini-Weißwürstchen kann man schon auch mal nach dem Zwölf-Uhr-Läuten schwach werden! Der frische, leicht zitronige Geschmack harmoniert traditionell perfekt mit süßem Senf und sagt auch zu einem zünftigen Weißbier als Begleitung nicht Nein! Wer braucht da noch ein Oktoberfest?

Mini Frikadelle Orientalisch

GRUNDWÜRZUNG: BECK Frikadelle Optimal

Art.-Nr.: 45.9230000

BeckWürz Sahara Spice

Art.-Nr.: 52.9184000

REZEPTUR: 14.068-1

Frikadellen und Fleischbällchen wie Köfte gehören fest zur Küche der Türkei, Griechenlands, Albaniens, Bulgariens oder Nordafrikas. Dort verwendet man meistens Hackfleisch von Lamm oder Rind. Die Grundwürzung BECK Frikadelle Optimal enthält bereits Zwiebel, Pfeffer und Muskat sowie das Paniersystem für küchenfertige Frikadellen, Hackfleischbällchen oder gegarte Convenience-Produkte. Den orientalischen Touch dazu liefert BeckWürz Sahara Spice mit der typischen Köfte-Mischung aus Knoblauch, Chili, Fenchel, Paprika und ... ganz wichtig: Kreuzkümmel und Koriander!



Ohne geht einfach nicht!

SOßEN, SUPPEN & DIPS

3-2-1 fertig:
Fix zubereitet für BBQ, Theke und Convenience



Würzöl für Grill und Bratenprodukte oG
Artikel-Nr. 46.3300000

Die fixe Lösung für feine Convenience und Küchenfertiges: Zum Marinieren einfach Würzöl mit Dip deiner Wahl vermengen!

BECK Greek Dip
Artikel-Nr. 52.6124909

Unverzichtbar zum BBQ: Mit diesem Präparat zauberst du Tsatsiki ebenso wie Kräuterbutter oder leckere Quarkzubereitungen!

Trockenwürzung Sweet-Chillie-Sauce
Artikel-Nr. 52.4221000

Einfach mit Wasser zusammenmischen, und schon hast du den süßlich-scharfen Asia-Geschmack zu Gegrilltem, Frühlingsrollen oder Convenience!

MAXIMAL EINFACH!:

*Mit Joghurt, Crème fraîche oder Quark **gelingen dir in wenigen Minuten die besten Sidekicks für Grillfleisch, Gemüse, Convenience** oder schnelle Produkte für den Straßenverkauf!*

Hintergundbild
KI-generiert
AI-generated



Barbecue Dip-Pulver mild

Rezeptur-Nr. 45.4600001

Die raffinierte Mischung aus Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili eignet sich für BBQ-Fleisch und Gemüse – auch als Marinade.



Cheese Onion Dip

Artikel-Nr. 52.6124920

Eine frische, cremige Angelegenheit mit Joghurt, Crème fraîche oder Quark mit kraftvoller Zwiebel-Käse-Note. Nicht nur als Begleiter zu Knabbereien!



BECK Kräuter-Knoblauch Dip

Artikel-Nr. 52.6124906

Oregano und Thymian machen diesen Dip zu einem markanten mediterranen Geschmacks-erlebnis! Ideal für Dönersoßen oder Kräuter-butter!



BECK Knoblauch Dip

Artikel-Nr. 52.6124904

Idealer Begleiter für Grillfleisch und -gemüse: Von der Aioli oder Knoblauchbutter bis zu deinen eigenen Kreationen mit Joghurt, Mayonnaise oder Quark!

ONLINE



DOWNLOAD

Ohne geht einfach nicht!
Soßen, Suppen & Dips

Das Special zum Download Fix zubereitet für BBQ, Theke und Convenience

Soßen-Träume ...
... von deftig bis deluxe



Currywurst Soße KQ*
Artikel-Nr. 45.4680000
Schnell gemachter Theken-Renner und so lecker wie das „Original"! Tomate, Curry, Koriander und Zwiebel sorgen für ordentlich Wumms!





Soße zu Schmorgerichten
Artikel-Nr. 44.1430000
Schmeckt hausgemacht wie bei Oma: Mit Wasser oder Fleischbrühe vermischen, kurz aufkochen, fertig! Ideal für geschmortes Rind!

Soße zu Schmorbraten KQ*
Artikel-Nr. 44.1581000





Helle Soße
Artikel-Nr. 44.1495000
Delikate Soßenvariante, die am besten mit hellem Fleisch und Fisch harmoniert, aber auch mit Spätzle unwiderstehlich ist. Delikate Soßenvariante, die am besten mit hellem Fleisch und Fisch harmoniert, aber auch mit Spätzle unwiderstehlich ist.



Gulasch Soße
Artikel-Nr. 45.0000369
Ein rassiges Vergnügen mit Tomate, Paprika und Zwiebel! Einfach mit Wasser oder Brühe verrühren und das Fleisch drin schmurgeln lassen!



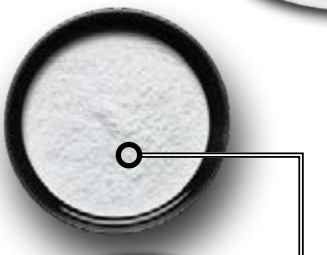


AI* Serviervorschläge KI-generiert AI-generated





Bolognese Soße
Artikel-Nr. 45.6735000
Ob heiße Theke oder im Glas: Unser würzig-tomatiger Italien-Traum ist blitzschnell angerührt – die perfekte Basis für den schnellen Pasta-Genuss!





Soßenbinder hell
Artikel-Nr. 70.9870038
Dezent in der Würzung und lässt auf der Zunge keine Wünsche offen: das optimale helle Bindemittel für Frikassee, Spargelsuppe & Co.



Braune Soße zu Braten

Artikel-Nr. 44.1490000

Passt zum Schweinebraten genauso wie zu veganen Gerichten: Im Nu angerührt, ist diese deftige Soße ein echter Alleskönner!



***KQ** Die Rezeptur basiert auf kaltquellenden Komponenten, die bereits in kalter Flüssigkeit quellen und ihre volle Bindungs- und Geschmackswirkung entfalten. Eine schnelle und unkomplizierte Zubereitung ohne Erhitzen – ideal für effiziente Prozesse und gleichbleibende Qualität.





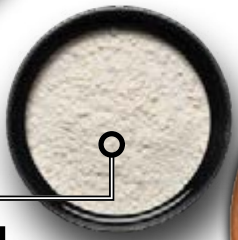
KQ*



Weiße Soße - Instant KQ*

Artikel-Nr. 70.9870032

Der feine Gaumenkitzel, der zarte Pflänzchen wie Spargel oder Blumenkohl wunderbar abrundet.



Käsesoße

Artikel-Nr. 70.9870336

Immer ideal, wenn's auf die leckere Käsenote ankommt und du schnell Aufläufe oder feine Dips zu den Nachos zaubern musst.



Minimaler Aufwand, maximaler Geschmack!
In wenigen Minuten bereit:
Einfach BECK Pulverpräparat mit Wasser oder Brühe anrühren. Oft sogar ohne Aufkochen!



Rahmsoße

Artikel-Nr. 70.9870342

Wenn das Geschnetzelte oder die Nudelpfanne so richtig „schlotzig" werden soll – einfach mit diesem gelingsicheren Zaubermittel verfeinern!

KQ*

Rahmsoße

Artikel-Nr. 44.9371000





Jägersoße

Artikel-Nr. 70.9870037

Aah, der verführerische Duft nach Waldpilzen macht Appetit! Ein Traum für Jägerschnitzel, geschmortes Rind und Wild!

Suppen-Zauber ...
... von klassisch bis raffiniert



Spargelsuppe
Artikel-Nr. 44.1536000

Wer die Spargelsaison ganzjährig genießen will: Unsere Komposition aus Spargel, Zwiebel, Schnittlauch und Pastinake macht's möglich!





Serviervorschläge
KI-generiert
AI-generated



Gekörnte Brühe
Artikel-Nr. 70.9870021

Der Allrounder für die Küche – Grundlage für viele Suppenrezepte, Eintöpfe, Soßen und Risotto. Auch Vegetarier lieben sie!

BIO - Brühe gekörnt
Artikel-Nr. 72.0000004



Tomatensuppe
Artikel-Nr. 44.1535000

Entweder pur oder mit Einlage – einfach in heißes Wasser einrühren, kurz aufkochen und die rote Pracht genießen!





Hühnerkraftbrühe
Artikel-Nr. 70.9870030

Wärmt nicht nur im Winter: Klassische, kräftige Hühnerbrühe, die sich mit vielen feinen Einlagen „exquisit" aufpeppen lässt!







Klare Rindfleischbrühemit Einlage
Artikel-Nr. 70.9870047

Von „Eierstich" bis Leberknödel: Die klare Rinderbrühe bildet die unverwechselbare Grundlage für viele regionale Spezialitäten.





Ungarische Gulaschsuppe P
Artikel-Nr. 70.9870035

Das wärmt von innen! Neben Tomate sorgen Paprika, Knoblauch und Pfeffer für wohliges Feuer auf der Zunge!





Klare Gemüsesuppe mit Einlage
Artikel-Nr. 70.9870036

Suppengrundlage oder Aroma-Booster für Reis, Eintopf und Kartoffelsalat: Dieser würzige Helfer sollte in keiner Küche fehlen!

Klare Gemüsesuppe mit Einlage oG
Artikel-Nr. 70.9870051



Maximal flexibel! *Aus unseren Suppen-Präparaten kreierst du mit wenigen Zutaten deine unverwechselbaren Signature-Produkte, die es nur bei dir gibt! Probier es aus!*





Rindfleisch Kraftbrühe ohne Einlage
Artikel-Nr. 70.9870024

Wer's kräftig mag, genießt das volle, runde Rindfleischaroma. Unser Tipp: Mit Speckknödeln als Einlage schmeckt die Brühe so richtig „royal"!



Kartoffelsuppe
Artikel-Nr. 44.1532000

Traditionelle Köstlichkeit, abgeschmeckt mit Zwiebel, Petersilie, Muskat und Knoblauch – ein sättigender Genuss vor allem mit Würstchen oder Croutons ...



NEUE SERIE: BECKSPERTEN UNTERWEGS

BECKSPERTISE IN ALLER WELT

Für BECK sind Gewürze nicht nur ein Produkt, sondern eine Mission. Für dich erkunden wir die Welt, um neue Geschmackssensationen, Rezepturen und Verfahrensweisen zu entdecken, die deine Kunden nachhaltig begeistern! Diesmal waren die BECKSPERTEN Maximilian Beck und Stephan Füller für dich kreuz und quer in Nord- und Mittelamerika unterwegs ...

Unsere BECKSPERTEN sind ständig für dich auf Achse – um Kunden weltweit bei der Prozessoptimierung zu unterstützen, um neue Rezepturen mit nach Hause zu bringen oder auch neue Produkte einzuführen. Oft geht es dabei um ganz alltägliche Fragestellungen: Wie lassen sich Verpackungen verbessern? Wie kann die Haltbarkeit von Produkten optimiert werden? Welche neuen Geschmacksrichtungen haben ein besonderes Erfolgspotenzial?

Die perfekte Planung ist alles

Maximilian Beck: „Wir machen uns niemals unvorbereitet auf den Weg, sondern nutzen die verfügbare Zeit optimal aus. Jede Reise wird im Vorfeld bis ins Detail geplant. Unser Backoffice-Team kümmert sich um das Organisatorische vom Buchen der Flüge bis zu den Hotels – und da kommt schon einiges zusammen bei jährlich ca. 400 Auslandsreisen pro Jahr."

Stephan Füller ergänzt: „Natürlich fahren wir nie ohne festen Plan los. Unser Ziel ist von Anfang an klar: Bestandskunden pflegen, neue Kunden gewinnen und Betriebe dabei unterstützen, ihre Produktionsabläufe zu verbessern. Ganz wichtig auch für uns: Eindrücke sammeln und uns inspirieren lassen. Das ist zwischen BECK und unseren Kunden stets ein Geben und Nehmen, von dem auch unsere Partner in Deutschland profitieren."

Auf Partnerschaft kommt es an

„Wir gehen nie in einen Betrieb rein und sagen, so und so müsst ihr es machen", sagt Maximilian Beck. „Wir schauen uns vor Ort an, welcher Maschinenpark vorhanden ist und wie die Produktion im Detail abläuft. Hierfür haben wir in den Betrieben immer feste Ansprechpartner in der Produktion, die uns begleiten und unterstützen."

Produktion auf höchstem Niveau

„Wenn wir einen Betrieb besuchen, gehen wir immer sehr systematisch vor und schauen, wie die technische Ausstattung aussieht, welches Material vom Fleisch bis zu den Därmen, Präparaten und Gewürzmischungen verarbeitet wird. Natürlich





Tolle Erfahrung: Unsere amerikanischen Partner sind technisch topp ausgestattet und verfügen über einen sehr hohen Produktionsstandard.

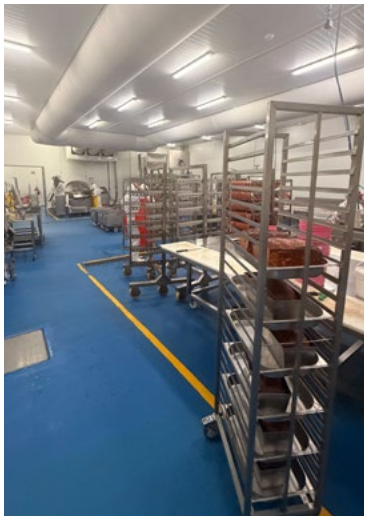










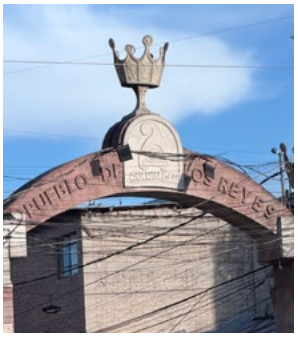






Von Speck bis Hack: Wir haben Wissen weitergegeben, aber auch selbst viel über Produktionsprozesse gelernt.Jetzt können wir auch unsere deutschen Kunden wieder mit Innovationen überraschen!









Kochschinken-Produkte vom Feinsten - BECK-Präparate zum Injektieren und Würzen kommen auch in Amerika zum Einsatz.







begutachten und verkosten wir auch die Endprodukte und besprechen mit den Gastgebern neue Lösungsansätze", erläutert Stephan Füller. „Und wir stellen immer wieder fest: Die Betriebe in unseren Export-Ländern sind fachlich sehr fit und kennen sich bestens aus mit Phosphaten, Proteinen, Fibres & Co."

Export-Muster als logistische Mammutaufgabe

„Bevor wir überhaupt losfahren, führen wir viele Telefongespräche und Video-Konferenzen, um den Bedarf der Kunden abzuchecken. Dabei geht es auch um Produktmuster, die wir rechtzeitig vor unserem Besuch zum Kunden losschicken müssen. Bei Laken ist zum Beispiel die Injektorgröße entscheidend, und da kommen schon mal Mengen von 500 Litern zusammen", verrät Maximilian und lacht: „Wir haben auch immer Notfallartikel im Gepäck und schon unsere Erfahrungen mit auslaufender Flüssigpaprika im Koffer gemacht."

Zwei Wochen Amerika, tausend Eindrücke

„Diesmal sind Max und ich zwei Wochen lang durch ganz Amerika von Ort zu Ort gereist – und ja, die vielen Flüge sind der anstrengendste Teil", sagt BECKSPERTE Stephan, der für BECK das ganze Jahr über in aller Welt unterwegs ist. „Innerhalb von wenigen Tagen erlebten wir auf unserem Amerika-Trip Temperaturen zwischen 8 und 32 °C. Aber wir haben auch Neues kennengelernt – zum Beispiel wie man mit High Pressure Processing die Haltbarkeit von Produkten verlängert."

Trotz all der Strapazen kommt Maximilian ins Schwärmen: „Amerika hat sich voll gelohnt. Wir haben nicht nur die Produktionsverfahren unserer Kunden besser verstehen gelernt, sondern auch viele neue Freunde und Partner gewonnen. Und nicht zuletzt konnten wir bei gemeinsamen Abendessen auch viele lokale Spezialitäten probieren, die uns zu neuen Produkten anregen! Besonders fasziniert haben mich die Geschmacksrichtungen Süß, Sauerscharf und Lime-Chili!"

Fazit: Wissen, was in der Welt läuft

Unsere BECKSPERTEN sind sich einig: Nur wer rausgeht und den Kontakt zu Fachleuten in aller Welt sucht, kann den eigenen Kunden immer wieder Neues bieten. Für uns bei BECK hat sich erneut bestätigt: Mit effizienter Planung, kundenspezifischen Lösungen und kompetenter Fachberatung tragen wir am besten zum Erfolg unserer Kunden bei!

LASS UNS SPRECHEN!



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, Rezeptservice und Anwendungstechnik	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	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
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-Keller	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