seit 1856 Bard frische Küche

02 | 2021

Bard's news

165 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

BARDS SONNTAGSHÄHNCHEN:

DER KNUSPRIGSTE HERBST ALLER ZEITEN!

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

seit 1856 Bard frische Küche

FÜR ALLE, DIE ES LIEBER „OHNE“ MÖGEN:

GEMÜSEPOWER. VON BARD.

Unseren all-time-favourite und Klassiker seit 1856 gibt es nun auch fleischlos.
Vegetarische Kohlrouladen. Von Bard. Lecker und ohne Fleisch.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

ES KANN LOSGEHEN...

Corona, Corona, Corona...keiner mag es mehr hören und wünscht sich die alte Normalität zurück. Wäre das so schön. Aber auch das Jahr 2021 steckt weiterhin fest im Griff der Pandemie und macht uns allen weiter das Leben schwer. Aber nichtsdestotrotz – wir lassen uns davon nicht unterkriegen.

Unser neuer Erweiterungsbau, in den nun unser kompletter Versand inklusive Logistik eingezogen sind, ist in Betrieb und wurde während der Grillsaison auf Herz und Nieren getestet. Der Umschwung ist geglückt und die neuen Abläufe haben sich bewährt.

Abgesehen davon haben wir natürlich auch ein paar Ideen zu neuen Produkten in die Tat umgesetzt.

Lassen Sie sich überraschen und sehen Sie selbst, was es alles Neues bei BARD gibt. Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unserer „BardNews“ 02/2021

Herzlichst, Ihr Richard Bard und Team

NEU!

NEU BEI BARD:

SONNTAG FÜR ALLE!

Bard liegt im Trend! Genauso wie Geflügel. Die Beliebtheit von zartem und meist fettärmerem Geflügelfleisch wächst ungebrochen und der Wunsch nach Vielfalt steigt. Normal kann ja bekanntlich jeder, wir können auch mehr. Und hier kommen unsere neuen sous-vide vorgegarten und gefüllten Maishähnchen ins Spiel. Wir haben die Hähnchen einfach von dem Großteil ihres Knochengerüstes befreit und dafür mit verschiedenen leckeren Füllungen versehen. Einfach ein Genuss.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

MAISHÄHNCHEN „GÄRTNERIN“

Sous vide vorgegartes Maishähnchen, weitestgehend ohne Knochen, gefüllt mit einer Geflügelhackfleischzubereitung und Brokkoli.

MAISHÄHNCHEN „BAVARIA“

Sous vide vorgegartes Maishähnchen, weitestgehend ohne Knochen, gefüllt mit einer Geflügelhackfleischzubereitung und Semmelknödeln (mit einer leichten Kümmelnote).

MAISHÄHNCHEN „CORDON BLEU-ART“

Sous vide vorgegartes Maishähnchen, weitestgehend ohne Knochen, gefüllt mit einer Geflügelhackfleischzubereitung, Schinken und einer Schmelzkäsezubereitung.

HÄHNCHEN-CURRY ASIA-STYLE

Hier kommt Verstärkung bei den „Warme Theke-Menüs“. Mit diesem klassischen Curry im Asia-Style bringen wir auch Ihnen den Geschmack ferner Länder ins Haus.

Feinstes Hähnchenbrustfilet an einer pikant gewürzten Kokosmilchsauce mit Gemüse.

VEGETARISCHE KOHLROULADEN

Für alle, die auch gerne einmal fleischlos essen (auch das gibt es tatsächlich) kommt hier eine vegetarische Variante unseres Verkaufsschlagers – der Kohlroulade.

Frische, ofenfertige vegetarische Kohlrouladen, gefüllt mit einer würzigen Gemüsezubereitung.

PUTENFILET DE LUXE

Die Qual der Wahl. Jetzt kann man sich entscheiden...
Lieber Schweinefilet mit Bacon oder doch Geflügelfilet mit Bacon oder beides?
Wir lassen Ihnen die Wahl.

Putenfilet, flüssig gewürzt, mit einer leichten Currynote, im Baconmantel

FALAFEL

Ursprünglich aus der arabischen Küche, jetzt auch bei uns im Sortiment.

Vegetarische Falafel aus Kichererbsen und Kräutern,
in der Gussbratpfanne vorgebraten.

فلافل

(FALAFEL)

Woher das/die Falafel stammt, ist nicht genau bekannt. Jedoch haben sie eine Jahrtausende alte Tradition in der arabischen Küche. Man vermutet, dass sie aus dem Libanon, Palästina oder Ägypten stammen und im Laufe der Jahrhunderte aus dem Nahen und Mittleren Osten ihren Weg nach Europa und Deutschland schafften.

Der Trend zu einer gesundheitsbewussteren Ernährung hat den Falafel zu einem weiteren Aufschwung verholfen. Als vegetarisches oder veganes Gericht aus Kichererbsen und Kräutern sind sie in Kombination mit einer Vielfalt an Soßen zu einem internationalen Standard geworden.

SUPER REZEPT FÜR TASTY FALAFEL BURGER:

Zutaten für 4 Personen:
4 Falafel / 4 Burger-Brötchen mit Körnern / 2 EL Olivenöl / 1 kleine Zucchini / 2 große Tomaten / 250 g Tahini-Sauce / 4 Salatblätter / Kresse zum Garnieren

Und für die Tahini-Sauce: 125 g Tahini / ⅛ l Wasser / 2 Knoblauchzehen / 1 TL frisch gehackte Minze / 1 EL Zitronensaft Paprikapulver rosenscharf / Chilipulver / Salz

Erstens:
Gemüse waschen, putzen. Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Öl von beiden Seiten anbraten. Tomaten in Scheiben schneiden.

Zweitens:
Tahini mit Wasser glattrühren. Knoblauch schälen und zum Tahni pressen. Minze, Zitronensaft, Paprika, Chilipulver und Salz unterrühren .

Drittens:
Brötchen nach Belieben auf den Schnittflächen anrösten. Alle Schnittflächen mit Tahini-Sauce bestreichen. Dann auf die unteren Hälften je 1 Salatblatt, Tomatenscheiben und 1 Falafel-Patty auflegen. Mit Mayonnaise, Zucchinischeiben und etwas Kresse abschließen. Die oberen Hälften der Brötchen aufsetzen. Burger nach Belieben mit Spießen fixieren.

Kleiner Life-Hack: unsere Produkte sind dafür bekannt, dass sie das Leben leckerer machen. Ganz klar. Aber leichter können die auch: Statt mühsamst aus getrockneten Kichererbsen Falafel von Hand herzustellen, nehmen Sie doch ganz einfach unsere fantastischen Falafel. Ganz neu im Sortiment. Und ausgesprochen lecker.

100 PROZENT SAARLAND!

RAN AN DEN HERD UND LOSGEBRUTZELT: FÜR UNS SAARLÄNDER IST ESSEN JA BEKANNTLICH EIN STÜCK LEBENSFREUDE. MIT UNSEREN ORIGINAL SAARLÄNDISCHEN PRODUKTEN HOLEN SIE DAS SAARLAND ZU SICH NACH HAUSE. UNSERE KÜCHE IST VIELFÄLTIG UND BIETET HERZHAFTE HAUSMANNSKOST, DIE ALLEN SCHMECKT.

DIBBELAPPES

Wir – als vermutlich größter Dibbelappes-Exporteur der Welt – zaubern aus Kartoffeln, Lauch und Dürrfleisch eine der wohl bekanntesten saarländischen Spezialitäten. Ab in die Pfanne, kräftig anbraten und fertig. Serviert mit Apfelmus ein Gaumenschmaus.

LYONERPFANNE

Jetzt wird es richtig deftig. Was darf bei keinem Saarländer im Kühlschrank fehlen - Lyoner natürlich. In Scheiben angebraten mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln und herzhaft gewürzt, eine absolute saarländische Spezialität. Einfach nur „WOW“.

GEHEIRATE

Jedes Kind im Saarland liebt Geheirate. Leckere Mehlklöße (Mehlknepp) mit Kartoffeln und ausgelassenem Speck, die traditionell in einer Schüssel angerichtet werden und nur noch mit Sahne (oder Milch) übergossen angerichtet werden. Lecker!

GEFÜLLTE (KLÖSSE)

Herzhaft und köstlich. Kartoffelteig mit einer pikanten Hackfleisch-Leberwurstfüllung. Die Klöße werden ganz einfach ebenfalls mit einer Speck-Sahne-Soße serviert. (Na schon was gemerkt? - wir Saarländer stehen auf Speck-Sahne-Soße)

SCHNEEBÄLLCHEN

Was ist ein leckerer Braten ohne Schneebällchen? Im Saarland undenkbar! Allerdings sind die feinen Kartoffelbällchen normalerweise mit ordentlich Arbeit verbunden. Pellkartoffeln müssen gekocht (Vortag), geschält und durch eine Kartoffelpresse gedrückt werden, alles würzen, zu Bällchen Formen und ab ins Wasser. Wir nehmen Ihnen diese Arbeit ab und sie dürfen einfach nur genießen.

HOORISCHE

Die längliche Variante aus gekochten und rohen (gerappten) Kartoffeln. Ebenfalls sehr aufwendig (übernehmen wir für Sie), aber genauso lecker wie die Schneebällchen. Traditionell werden Hoorische natürlich wieder mit einer Specksoße angerichtet und Sauerkraut gehört dazu. Probieren Sie es aus - „Hauptsach gudd gess“ wie man im Saarland sagt.

VERLÄSSLICHE HILFE

SEIT 3 JAHREN ARBEITEN DIE LEBENSHILFE UND BARD ALS PARTNER ZUSAMMEN. EINE KOOPERATION, VON DER ALLE PROFITIEREN...

Die Lebenshilfe Nordsaarland Werkstätte gemeinnützige GmbH (NSW abgekürzt) ist eine anerkannte Werkstatt für Behinderte mit 166 Mitarbeitern. 96 Mitarbeiter haben eine Behinderung. Die besondere Aufgabe des Sozialunternehmens ist es, gerade für diese Menschen eine ihren individuellen Bedürfnissen und Möglichkeiten adäquate Arbeit anzubieten. „Wir kümmern uns gerade um diese Mitarbeiter mit Behinderung in ganz besonderer Weise. Ihre Förderung bezieht sich nicht nur auf ihre Arbeit in unserem Unternehmen, sondern wir sind auch darauf bedacht, dass die gesellschaftliche Integration und die Teilhabe am kulturellen und gesellschaftlichen Leben ermöglicht und unterstützt wird“, stellt Hans-Josef Scholl, der Geschäftsführer der Nordsaarland Werkstätte, die Zielsetzung seines Unternehmens heraus. Die NSW hat ihren Schwerpunkt in der Produktion von Tiefkühlkost, vor allem im Bereich Fisch und Obst. Kunden für diese Produkte sind die großen Handelsketten Deutschlands. Auch der Bereich der Lohnarbeit für Partnerunternehmen konnten in den letzten Jahren sukzessive ausgebaut werden.

Seit fast drei Jahren ist die Firma Bard frische Küche GmbH im Bereich der Lohnarbeit der wichtigste und treueste Kunde. „Nachdem

ich mir bei einem Besuch vor Ort über die wichtige Arbeit der Lebenshilfe selbst ein Bild machen durfte, war für mich klar, dass wir hier aktiv unterstützen möchten“ sagt Richard Bard.

Hier hat sich eine Partnerschaft entwickelt, die für die NSW sehr viele Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung sichert und auch für die wirtschaftliche Seite des Unternehmens von sehr großer Bedeutung ist. Diese Zusammenarbeit wird in sehr partnerschaftlicher, ja fast freundschaftlicher Weise gelebt. Besonders zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang, dass die Firma Bard Ende 2020 der NSW eine Spende in Höhe von 5000 € hat zukommen lassen. Dieser Betrag wurde von der NSW verwandt, um die Schutzmaßnahmen im Rahmen der Corona-Pandemie weiter zu verbessern.

„Die Firma Bard ist für uns ein ganz wichtiger Partner. Bei Herrn Bard und seinen Mitarbeitern finden wir stets ein offenes Ohr für unsere Anliegen. Dazu ein ganz großes Dankeschön, verbunden mit der Hoffnung, dass wir diese Zusammenarbeit noch weiter ausbauen und vertiefen können“, hebt der Geschäftsführer der NSW, Herr Scholl, die Bedeutung dieser Kooperation für die Lebenshilfe Nordsaarland Werkstätte hervor.

ULRIKE SCHOPPER

Seit nunmehr 20 Jahren ist die Assistentin von Herrn Bard in unserem Unternehmen. Im August 2001 begann sie ihre Tätigkeit halbtags noch am Standort Theley. Auch nach dem Umzug in die Landeshauptstadt Saarbrücken blieb sie Bard treu, sowohl vor Ort als auch im Home Office. Die gelernte Fremdsprachenkorrespondentin mit dem ausgeglichenem Gemüt hat Bard tatkräftig mit aufgebaut und mit vollem Engagement unterstützt. Als aktives Mitglied im bSb, Bundesverband Sekretariat und Büromanagement e.V., teilt sie auch außerbetrieblich ihre Erfahrung und ihr Wissen gerne mit anderen.

Für so viel Initiative und Engagement möchten wir uns an dieser Stelle herzlich bedanken und freuen uns auf viele weitere Jahre!

MATTHIAS KÖGLER

Ein weiterer Grund zum Feiern! Wir gratulieren Herrn Matthias Kögler zu seinem 10-jährigen Firmenjubiläum. Herzlichen Dank für die unermüdliche Unterstützung. Herr Kögler gibt BARD nach außen hin mit seiner Begeisterung und guten Laune immer ein kompetentes Gesicht. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

MICHAELA ZÜLTZKE

Wir haben uns weiter verstärkt und freuen uns, Frau Michaela Zültzke bei BARD willkommen zu heißen. Seit dem 01. März 2021 hat sie das Zepter im Bereich Personal übernommen. Mit Ihrer langjährigen Erfahrung steht Sie uns nun tatkräftig mit Rat und Tat zur Seite. Wir wünschen Ihr alles Gute und viel Erfolg

FLUTHILFE: BARD SPENDET ÜBER 2000 PORTIONEN FÜR DIE HELFER!

Die Hilfe für die Katastrophenregion an der Ahr geht weiter. Viele Menschen stehen vor dem Nichts: Ihre Wohnungen und Häuser sind beschädigt, teilweise sogar ganz zerstört. Einsatzkräfte aus ganz Deutschland kommen zusammen, um in der betroffenen Region zu. Damit die Hilfskräfte nicht zu kurz kommen, machten sich unsere Mitarbeiterin **Frau Ecker** und ihr Partner Maurice Landry am Samstag, den 14. August 2021 freiwillig auf den Weg nach Ahrweiler. Dort wurde vom Technischen Hilfswerk und den Anwohnern ein **Helfer-Dank-Fest** organisiert, um sich bei allen Helfern aus den verschiedensten Bereichen für die geleistet Arbeit und Unterstützung zu bedanken. Wir freuen uns, bei solch einer großartigen Aktion unterstützen zu dürfen und bedanken uns bei allen Helfern für Ihr Engagement. Gespendet wurden in Kooperation mit der Barbarossa Bäckerei und der Firma Schwamm über **2000 Essensportionen für die Fluthelfer.**

45 Min.

Für 2–3 Personen

FESTTAGSESSEN LEICHT GEMACHT:

GANS EASY TO GO!

In einem einzigen Karton erhalten Sie ein komplettes Festtagsessen: Eine halbe sous-vide vorgegarte Freilandgans inklusive Schneebällchen, Rotkraut und Soße. So wird das Kochen eines kompletten Menüs zum Kinderspiel.
Ein Gaumenschmaus mit Geling-Garantie!

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

seit 1856 Bard frische Küche

GOOD-BYE SOMMER – HALLO HERBST!

JETZT IST DIE LECKERZEIT!

Von unseren beliebten Klassikern über Saarländische Spezialitäten über das sous vide vorgegarte Festtagsmenü bis hin zu unseren „Warme Theke"-Menüs: Wir bei Bard mögen die deftige Jahreszeit. Täglich lecker. Täglich frisch. Fordern Sie jetzt Ihren persönlichen „Wirtshaus"-Katalog an: marketing@bard1856.de

BARD FRISCHE KÜCHE · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN