seit 1856 Bard frische Küche

02 | 2018

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

FEINES FINALE!

DIE TAGE WERDEN KÜRZER, DIE KÜCHE UMSO LECKERER: DAS JAHRESENDE NAHT.

160 JAHRE FRISCH

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

seit 1856 Bard frische Küche

FEINES FÜR GENIESSER.

BARD'S FRISCHE QUALITÄT

Frische und Qualität. Seit über 160 Jahren.
Unsere Erfahrung bei der Herstellung wird durch die Qualität der verwendeten Rohstoffe unterstützt. Die ausschließliche Verwendung von Fleisch aus QS- und IFS-zertifizierten Schlachtbetrieben garantiert gleichbleibende Qualität und einen hervorragenden Geschmack.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

Die Tage werden bereits wieder kürzer und die Temperaturen kühler. In den meisten Haushalten wird der Grill nach der großartigen Grillsaison langsam aber sicher winterfest gemacht. Vieler Orts erinnert man sich daran, dass man ja auch noch einen Backofen hat und die Lust auf Herbst-Winter-Produkte steigt.

Unser Team war über die Sommermonate fleißig und hat ein paar leckere neue Spezialitäten für Sie und Ihre Kunden kreiert, die wir Ihnen auf den kommenden Seiten vorstellen werden.

Wir haben weiter in die Zukunft investiert und neue Produktionstechniken implementiert, die ein großes Spektrum an neuen Produkten auf höchstem Qualitätsniveau garantieren. Aber sehen Sie selbst...

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit und tauchen Sie in die Frische-Welt von Bard ein. Wir haben interessante Informationen für Sie zusammengetragen und wünschen Ihnen ganz viel Spaß mit unserer „Bard's News" 02/2018.

Herzlichst, Ihr Richard Bard

NICHT NUR HÜBSCH, SONDERN AUCH LECKER: AB KW 44 IN DER 2ER SB-SCHALE ODER ALS 12ER-SCHALE FÜR DIE THEKE.

KLASSIKER VOM FEINSTEN.

KOHLROULADEN UND **RINDERROULADEN** IN BRATENSOSSE.

Aufgrund von Zeitmangel und Bequemlichkeit greifen immer mehr Kunden bei Ihrem Einkauf auf Convenience- oder Fertigprodukte zurück. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Das Essen ist ohne großen Zeitaufwand und ohne benötigte Kochkünste schnell auf dem Tisch.

Gerade Traditionsprodukte wie Kohlrouladen und Rinderrouladen benötigen einen recht hohen Zeitaufwand bei der Zubereitung und erfordern auch ein gewisses Maß an gelernter Kochkunst.

Dies haben wir zum Anlass genommen, für Ihre Kunden zwei leckere und vor allem qualitativ hochwertige Menüs anzubieten. Unsere neuen Kohlrouladen und Rinderrouladen in Bratensoße schmecken wie von Oma selbstgemacht und werden unter einem schonenden Pasteurisationsverfahren hergestellt. Das Ergebnis: ein hochwertiges Frischeprodukt aus der Kühltheke, das mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 21 Tagen aufwarten kann und bequem in 6 Minuten fertig auf dem Tisch steht.

Eine attraktive, bedruckte Folie mit der Abbildung des enthaltenen Produktes trägt zur besseren Präsentationsmöglichkeit in der Kühltheke bei… Ihre Kunden werden diese Traditionsprodukte lieben!

#ZUKUNFTSSICHER

Fortschritt und Innovation sind in der heutigen Zeit auch von Traditionsbetrieben durchaus gefordert. Auch eine Firma mit über 160 Jahren Tradition muss sich kontinuierlich neuen Herausforderungen stellen, um mit den Gegebenheiten der heutigen Zeit Schritt zu halten. Aus diesem Grund steht auch die Weiterentwicklung und der fortschrittliche Um- und Ausbau vieler Firmenbereiche bei Bard niemals still, und so entsteht derzeit nur wenige Meter Luftlinie von unserer Produktion entfernt ein völlig neues Logistikzentrum, damit die Auslieferung und Kommissionierung Ihrer Lieblingsroulade und unserer großartigen Gußbratpfannen-Cordonbleus noch reibungsloser ablaufen kann.

ES WAR UNS EIN FEST!

Wer viel arbeitet, muss auch viel feiern! Getreu diesem Motto haben wir am 25. August unser BARD-Sommerfest mit der kompletten Belegschaft in gemütlichem Ambiente im Kulturbiergarten am Saarufer gefeiert. Bei unglaublich guter Stimmung wurde hier auch gleich der Grundstein für den Ausbau der kommenden BARD-Familie gesetzt. Zur Überraschung aller, wurden gleich zwei Heiratsanträge gestellt ... und auch angenommen. Das muss uns erst einmal jemand nachmachen. Fazit: Ein durch und durch gelungenes Fest und bestimmt nicht das letzte Mal, dass wir gefeiert haben.

INS PIRA TION 2018

ROULADE ITALIA UND STEINPILZ-ROULADE IM BACONMANTEL

Unsere Nähe zu Frankreich hat in diesem Jahr auch unsere Produktentwicklung inspiriert. Über die Grenze hinaus als Paupiettes de boeuf bekannt, sind als Ergebnis zwei schmackhafte Spezialitäten in ansehlicher Schmetterlingsform entstanden.

Zum einen unsere Steinpilz-Roulade im Baconmantel, ein Schweinelendenröllchen mit exklusiver Steinpilz-Hackfleischfüllung und unsere Roulade Italia, ein Schweinelendenröllchen mit einer leckeren Hackfleischfüllung aus getrockneten Tomaten, Salami und Käse.

Im Backofen zubereitet und z.B. angerichtet mit Kartoffelpüree ein tolles Sonntagsgericht. Probieren lohnt sich.

MINI SPIESSBRATEN „GULLIVER“

Wer kennt das nicht? Lust auf einen leckeren Braten, aber unter 1,5 kg bis 2 kg ist nichts zu bekommen und auch die Zubereitungszeit von 1,5 bis 3 Stunden passt nicht in den Zeitplan.

Wir haben die Lösung in Form eines Mini-Spießbratens! Gefüllt mit einer herzhaften Senf-Zwiebel-Speck-Füllung kommt unser Schweinelendenbraten mit unglaublichen 300g pro Stück in die Theke. Eine Portionsgröße, die auch für Singles bestens geeignet ist und in nur 25 Minuten im Backofen zubereitet werden kann.

Dieser Braten passt in jeden Kühlschrank und vor allem in jede Zeitplanung – was will man noch mehr!

BARD'S KLASSIKER:

ENDLICH **WIEDER DA!**

MIT START DER HERBST-WINTER-SAISON
SIND **UNSERE SPEZIELLEN HERBSTKLASSIKER**
WIEDER FÜR SIE VERFÜGBAR...

WIRSINGROULADEN

OFENWRAP FLAMMKUCHEN

BLÄTTERTEIGROLLE PIZZA

KÄSE-SCHINKEN-HÖRNCHEN

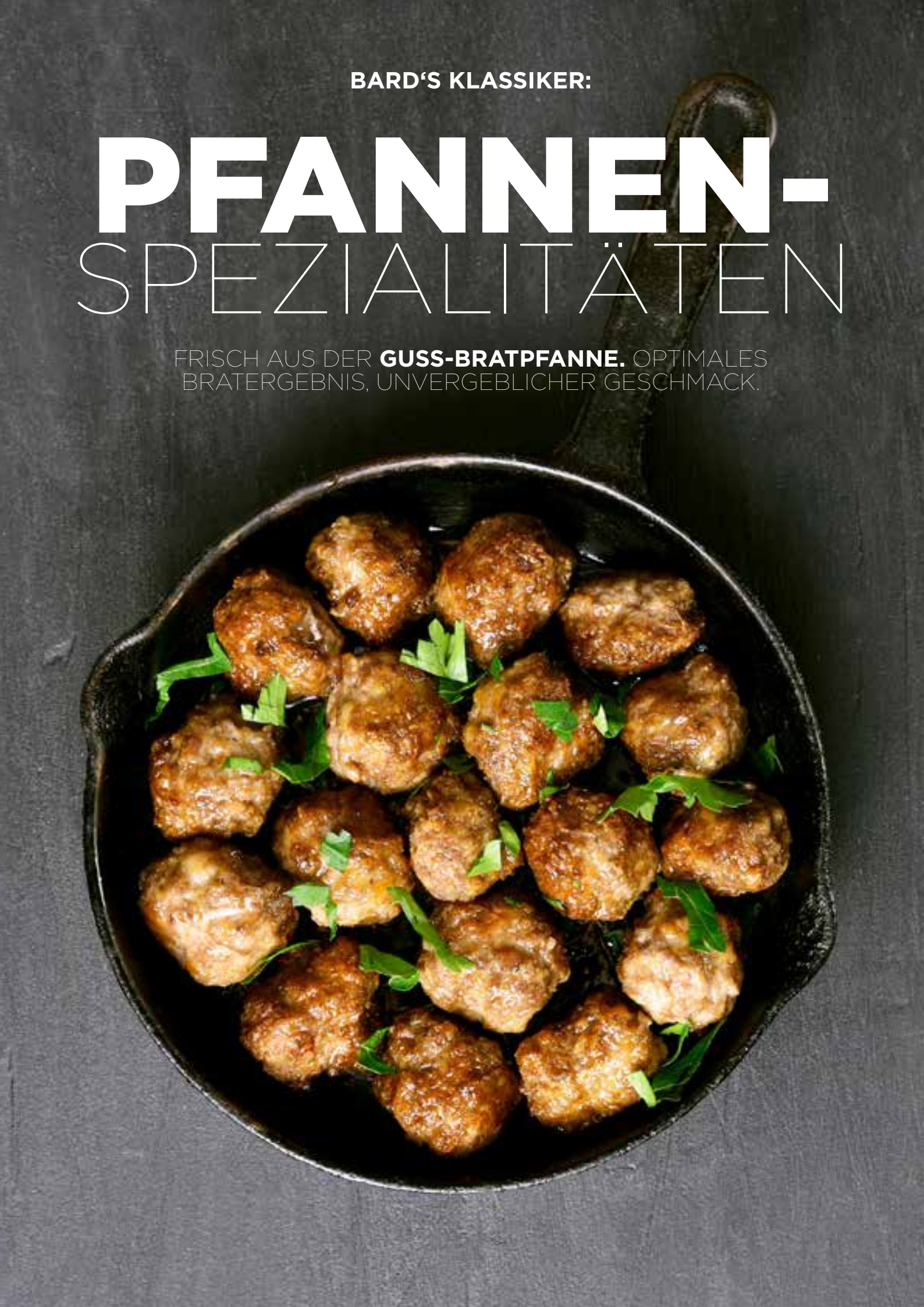
ALPENSCHNITZEL

SEMMELKNÖDEL

BARD'S KLASSIKER:

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

FRISCH AUS DER **GUSS-BRATPFANNE.** OPTIMALES BRATERGEBNIS, UNVERGEBLICHER GESCHMACK.



PFANNEN-FRIKADELLEN

KÄSE-FRIKADELLE

HÄHNCHEN-SCHNITZEL

GEFLÜGEL-FRIKADELLEN

CORDON BLEU

SCHNITZEL GOLD-GELB

VOLLER GESCHMACK,
NOCH LÄNGER HALTBAR!

AU·TO·KLAV

der, Substantiv, maskulin

„luftdicht verschließbarer Druckbehälter, der zur Durchführung von chemischen Reaktionen bei hohen Drücken oder zur Sterilisierung von medizinischen Geräten und Dosenkonserven mithilfe von Wasserdampf verwendet wird“ -> Duden.de

Soweit die Definition… Wir haben keine Kosten und Mühen gescheut und für die neue Saison in einen Autoklaven zur schonenden Pasteurisation investiert. Denn ab sofort werden unsere Kohlrouladen und Rinderrouladen in Bratensoße bei einer konstanten Temperatur über mehrere Stunden(!) gezielt gegart und gezielt heruntergekühlt.

Auf diese Weise werden der Nährwert, der Geschmack und die Konsistenz der Produkte nur unbedeutend verändert und dennoch die meisten Lebensmittelverderber wie Milchsäurebakterien und Hefen sowie viele krankheitserregende Bakterien wie Salmonellen zuverlässig abgetötet. Hierdurch wird eine Mindesthaltbarkeit von 3 Wochen im gekühlten Zustand erreicht.

ZAHLEN, BITTE!

Wer glaubt Buchhaltung und Controlling wäre langweilig, der hat sich schwer getäuscht. Unser ***BARD-Buchhaltungsteam*** *- bestehend aus unserem* ***Controller Thomas Geber, Hanna Wojciechowska & Ulrike Wrusch*** *- kann hiervon ein Lied singen. Tagtäglich werden hier Rechnungen geprüft und überwiesen, fleißig kontiert und gebucht. Hierbei werden wahrlich kleine Sherlock Holmes gebraucht, um Vorgänge nachzuvollziehen, Rechnungen richtig zu stellen, Zahlungseingänge zuzuordnen, etc., etc., etc… Von Langeweile also keine Spur. Wir sagen „weiter so".*

FRISCHE WINTERSALATE

FIT DURCH DEN WINTER!

Gerade in der kalten Jahreszeit darf eine gesunde und vitaminreiche Ernährung nicht zu kurz kommen - sonst ist die Grippe vorprogrammiert. Knackige Wintersalate wie z.B. Chicorée, Rucola, Radicchio oder Eisbergsalat stecken voller Vitamine und Mineralstoffe, die das Immunsystem stärken. Wir haben ein paar leckere Rezepte für Sie zusammengestellt, damit Sie gesund und schmackhaft durch den Winter kommen. Probieren Sie es aus!

SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL MIT FELDSALAT UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS

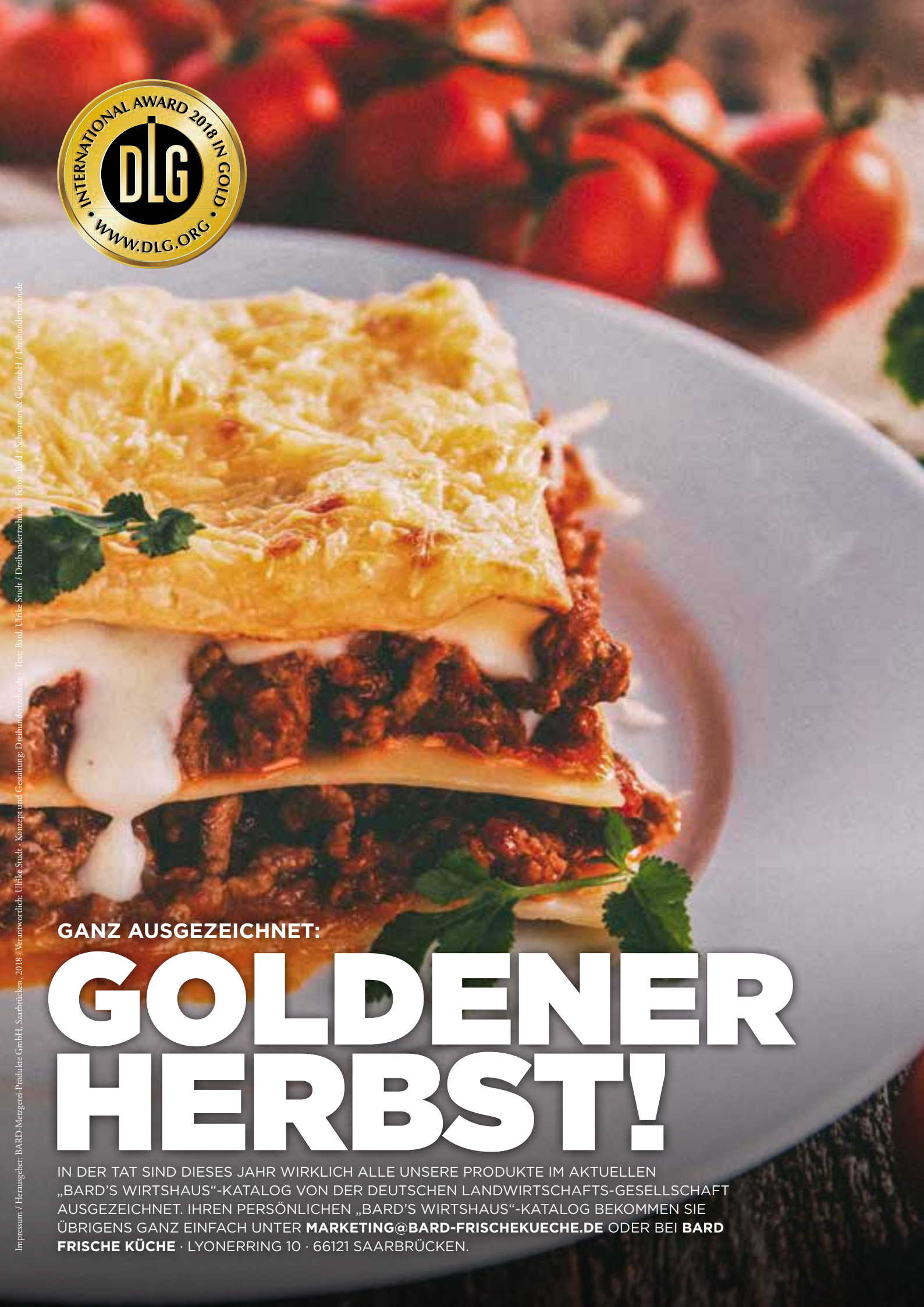
Zutaten: *800 g Schweinefilet im Baconmantel, 4 Handvoll Feldsalat, 500g Champignons, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer, Olivenöl, etwas Petersilie.* ***Für das Dressing:*** *8 Teile natives Olivenöl, 4 Teile Balsamico, 2 Zehen Knoblauch, etwas Zitronensaft, 4 TL scharfen Senf, Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker.*

» Das **Schweinefilet** im Baconmantel im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 40-50 Minuten garen. » **Champignons** in Scheiben schneiden und in der Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in Scheiben geschnitten hinzugeben und zusammen weitere ca. 6 Min anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß etwas Petersilie hinzugeben. » **Feldsalat** waschen und auf Tellern anrichten. » **Vinaigrette:** Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauchzehen, etwas Saft einer Zitrone, Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker - alles mit dem Zauberstab verrühren. » Das Filet nach der Garzeit in Alupapier etwas ruhen lassen, in Scheiben tranchieren. Den Salat mit der Vinaigrette auf den Tellern anrichten, die Champignons darüber verteilen. Die Schweinefiletscheiben darauf anrichten.

KNACKIGER WINTERSALAT MIT SCHNITZEL

Zutaten für 4 Personen: *2-4 Kolben Chicoree, 200 g Feldsalat, 200 g Radiccio, 200 g Frisée-Salat, Ca. 30g Walnüsse, 20 Rote Trauben, 240 g Schweineschnitzel (4 BARD Mini-Schnitzel à 60g oder 2 BARD Schnitzel à 120g), 12 TL Öl, Salz, Pfeffer, 8 EL Balsamico-Essig, 4 EL grober Senf, 4 Prisen Zucker*

» **Chicorée** putzen und die äußeren Blätter ablösen. Rest Chicorée in mundgerechte Stücke schneiden. Chicorée waschen und abtropfen lassen. Feldsalat, Radiccio und Frisée putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. » 1 Teelöffel Öl erhitzen. **Schnitzel** darin unter Wenden ca. 2 Minuten gold-braun braten. » Für die **Vinaigrette** Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Restliches Öl darunter schlagen. » Einen Teller mit den Chicoréeblättern auslegen. Übrige Salatzutaten darauf anrichten. Soße darüber verteilen. Schnitzel in Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.



GANZ AUSGEZEICHNET:

GOLDENER HERBST!

IN DER TAT SIND DIESES JAHR WIRKLICH ALLE UNSERE PRODUKTE IM AKTUELLEN „BARD'S WIRTSHAUS"-KATALOG VON DER DEUTSCHEN LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT AUSGEZEICHNET. IHREN PERSÖNLICHEN „BARD'S WIRTSHAUS"-KATALOG BEKOMMEN SIE ÜBRIGENS GANZ EINFACH UNTER **MARKETING@BARD-FRISCHEKUECHE.DE** ODER BEI **BARD FRISCHE KÜCHE** · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN.

Impressum / Herausgeber: BARD-Metzgerei-Produkte GmbH, Saarbrücken, 2018 · Verantwortlich: Ulrike Studt · Konzept und Gestaltung: Dreihunderzehn.de · Text: Bard, Ulrike Studt / Dreihunderzehn.de · Fotos: Bard / Schwamm & Cie. mbH / Dreihunderzehn.de