seit 1856 Bard frische Küche

01 | 2019

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

HOT HITS!

FEUER UND FLAMME: DIE GRILLSAISON 2019.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

ES KANN LOSGEHEN...

Wer sie kennt, liebt sie – die leckeren, frischen BBQ-Spezialitäten von BARD.
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 länger, die Temperaturen steigen und aus den Gärten steigt der unverwechselbare Grillduft auf – es wird Sommer. Und was gibt es Schöneres als mit Familie und Freunden einen gemütlichen Grillabend zu verbringen und – wie man im Saarland sagt – zu „schwenken".

Nur was kommt denn nun auf den Schwenker bzw. Grill? Da können wir selbstverständlich mit einer großen Auswahl an leckeren Grillspießen helfen. Hier ist für jeden etwas dabei, egal ob groß oder klein, figurbewusst oder vegetarisch. Wir haben für jeden Geschmack etwas in unserem Sortiment.

Nehmen Sie sich eine kurze Auszeit und tauchen Sie mit uns in die Welt rund um BARD ein. Wir haben Ihnen die wichtigsten Neuigkeiten auf den folgenden Seiten zusammengestellt.
Lassen Sie sich überraschen!

Herzlichst, Ihr Richard Bard

DES KAISERS NEUE KLEIDER...

NEU!

Zum Start der neuen Grillsaison kommen unsere SB-Artikel im neuen Design in die Theken. Noch ansprechender – zum Anbeißen.

Cevapcici-Balls

Fackelbrot® BBQ & Cheddar-Mozzarella

La Döna® - der Spieß

Chipos® Mini-Mix

NEU!

GLEICH, GLEICHER, EGALISIERT!

Auf vielfachen Kundenwunsch haben wir 5 unserer beliebtesten Grillartikel für die neue Grillsaison egalisiert. Somit haben Ihre Kunden immer einen festen Preis für Ihre Lieblingsprodukte - ganz ohne Überraschungen.

FÜR IHREN GRILL

ETWAS ABWECHSLUNG GEFÄLLIG?

ANNO DOMINI 2019 IST AUF DEM GRILL TATSÄCHLICH ABWECHSLUNG GEFRAGT. VORBEI SIND DIE ZEITEN, IN DENEN AM GRILLABEND DIE ULTIMATIVE BRATWURSTFRAGE SCHLICHT UND ERGREIFEN AUF „ROT ODER WEISS“ HINAUSLIEF. BAUCHSCHEIBEN UND NACKENSTEAK SIND DA AUCH KEINE LÖSUNG MEHR. DAS WAR IN DEN 70ERN.

Doch keine Sorge. Grillen macht immer noch Spaß. Und wie jedes Jahr haben wir bei Bard die langen, dunklen Wintermonate genutzt und für unsere Kunden (und natürlich auch die Kunden unserer Kunden) neue Grillhighlights kreiert, die nicht nur super aussehen, sondern auch noch fantastisch schmecken. Wie unseren brandneuen Mini-Spießbraten. Für den Grill. Natürlich. 300 Gramm geballte Geschmacksleidenschaft. Schweinerücken-braten mit einer klassischen Spießbraten-Füllung aus Zwiebel und Speck.

Und jeder Bissen ein Genuss.

NR.
01
FACKELSPIESS
MARINIERT

NR.
02
LA DÖNA® - DER SPIESS

FEUERSPIESS
XXL
NR.
03

GOURMET-SPIESS
NR.
04

NR.
05
CEVAPCICI-BALLS

TOP TEN:

DIE BARD GRILLHITS 2018.

Welches war das meistgeliebte Produkt unserer Kunden in der Grillsaison 2018? Wir verraten es Ihnen und haben die 10 absoluten Highlights für Sie ins Rampenlicht gerückt.

Nr. 01: **Fackelspieße mariniert**
Nr. 02: **La Döna® - der Spieß**
Nr. 03: **Feuerspieße XXL**
Nr. 04: **Gourmet-Spieße**
Nr. 05 **Cevapcici-Balls**
Nr. 06: **Fackelbrot® Cheddar-Mozzarella**
Nr. 07: **Red Fire-Spieße**
Nr. 08: **Bodega-Spieße**
Nr. 09: **Gyros-Spieße**
Nr. 10: **Käse-Mix-Spieße**

Anette Bachmann *Anna-Clara Bellia*

IST DOCH LOGISCH!

„Ein kleiner Lastwagen benötigt 9 Fahrten mehr als ein grosser, um allein die Tagesbestellungen von Bard zum Kunden zu bringen. Beide gemeinsam könnten die Order in je 20 Fahrten wegführen. Wie viele Fahrten benötigt jeder allein?"

Was man früher ähnlich lächelnd abgetan hat wie die Frage, wer wann warum wie viele Äpfel hat, ist für ***Anette Bachmann*** *und* ***Anna-Clara Bellia*** *vom Bard Logistik Team sozusagen „täglich Brot". Tag für Tag gehen hier bei uns bis zu 60 Tonnen auf die LKWs und reisen von Saarbrücken bis zum Sylter Ellenbogen oder in die andere Richtung zum Haldenwanger Eck. (Anm. d. Red.: der nördlichste und südlichste Punkt in Deutschland.) Well done, Team!*

ON TOUR

ENTSANDT IM NAMEN VON BARD - UNSER MESSEANHÄNGER.

UND DAMIT AUCH GLEICH JEDER WEISS, WER HIER ANGEFAHREN KOMMT, ERSTRAHLT UNSER ANHÄNGER NUN IN NEUEM GLANZE.
UNS GEFÄLLT'S!

SPÄTESTENS SEIT DER ERFINDUNG DES **BBQ** SPALTET EINE FRAGE DIE MENSCHHEIT SO SEHR, WIE KEINE ANDERE...

KOHLE ODER GAS?

TRADITIONELL MIT FEELING

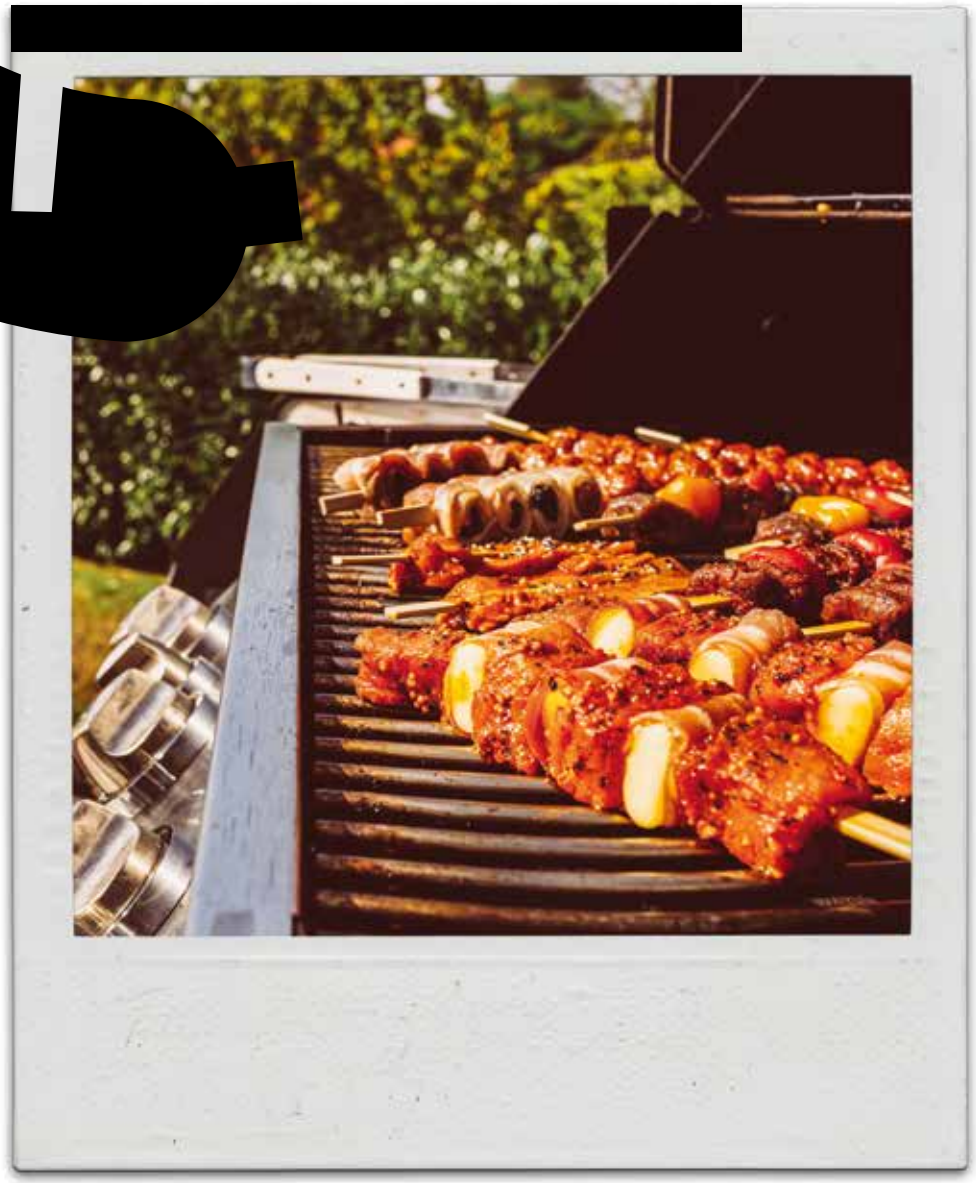
KOHLE

Über glühender Kohle bzw. offener Flamme raucht, qualmt, zischt es und ein unverwechselbarer Grillduft sorgt für das ultimative Grillvergnügen. Beim Tropfen von Öl und Grillsaft oder auch einem Schluck Bier auf die Holzkohle, entstehen Aromen, welche dem Grillgut einen unvergleichlichen rauchigen Geschmack garantieren und sich nur schwer nachahmen lassen.

Hier sind jedoch auch einige der Nachteile versteckt. Nachbarn erfreuen sich meist weniger an der Rauch- und Qualmentwicklung. Auch ist diese Art des Grillens nichts für Ungeduldige oder Hungrige. Bis der Grill einsatzbereit ist, vergehen 30 bis 45 Minuten – für hartgesottene Grillfans kein Problem – die Zeit kann sinnvoll mit ein, zwei Bier gefüllt werden.

SCHNELL UND SAUBER

VS. GAS



Der mit Butan- oder Propangas betriebene Grill erobert immer mehr Terrassen und Gärten und ist innerhalb weniger Minuten einsatzbereit. Hier bleibt noch keine Zeit für ein Einstimmungsbier. Keine heiße Asche, herumfliegende Glut und auch weit weniger Qualmentwicklung – die Nachbarschaft freut's. Die mögliche Temperaturregelung eröffnet hingegen auch weitere Möglichkeiten des BBQ. Fleisch, Fisch und auch Gemüse können auf den perfekten Garpunkt zubereitet werden - allerdings ohne die typisch rauchige Grillnote.

Fazit: *Beide Varianten haben Vor- und Nachteile. Holzkohlegrills erfordern mehr Zeit, sind dafür preiswerter und sorgen für ein typisches Grillerlebnis. Der Gasgrills kann dafür mit einer schnelleren, saubereren Einsatzbereitschaft und größeren Fülle an Grillmöglichkeiten punkten, ist jedoch in der Anschaffung wesentlich teurer.*

VON WEGEN NEBEN ROLLE!

Beilage. Irgendwie ist der Name irreführend. Denn – wenn wir mal ehrlich sind – eigentlich sind die Beilagen bei einem gelungen Grillabend, BBQ-Event oder der Weltmeisterschaft der World-BBQ-Association mindestens genau so wichtig wie das 652-Gramm-T-Bone auf dem Rost.

Damit IHR nächster Grillmarathon mindestens so gut wird wie unsere Grill-Spezialitäten, haben wir Ihnen mal die Rezepte zu zwei absoluten Grillbeilagenklassikern zusammengestellt.
Und Feuer frei!

KLASSIKER NR. EINS: **KNUSPRIGES KNOBLAUCH-BROT**

Zutaten: *1 Baguettestange oder Ciabatta, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl , 120 g Gruyere Käse, 50 g Butter, grobes Meersalz, grober Pfeffer, 1 Bund krause Petersilie, 1 Zweig Rosmarin,1 Zweig Thymian.*

Zunächst schneidest du das Brot in mundgerechte, ca 15 bis 20 Millimeter dicke Scheiben. Danach vermischst du in einer Schüssel folgende Zutaten: Butter, Olivenöl und Gruyere Käse.

Rosmarinnadeln abzupfen und zusammen mit dem Thymian und der Petersilie fein hacken. Den Knoblauch kannst du entweder pressen oder ebenfalls ganz fein hacken und zusammen mit den Kräutern in die Buttermischung geben.

Die Kräuterbutter schmeckst du jetzt mit groben Pfeffer und Meersalz ab. Danach gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen.

Deinen (Gas-)Grill heizt du auf 200 Grad vor und lässt die Brotscheiben dort für ca. 10-15 Minuten bei indirekter Hitze grillen. Bei offenem Feuer legst du die Brotscheiben entweder in einen Gusstopf mit Deckel (damit der Käse auch fein verläuft), auf eine „La-Plancha"-Platte oder auf einer etwas dickeren Schicht Aluminiumfolie.

Das Knoblauchbrot ist fertig sobald der Käse schön zerlaufen ist und das Brot goldbraun und knusprig ist.

KLASSIKER NR. ZWEI: **RATATOUILLE FÜR GENIESSER**

Erstmal die Vorarbeit: Zwiebeln in Spalten schneiden, Paprika in breite Streifen schneiden, Zucchini in grobe Würfel schneiden, Basilikum schneiden. Knoblauch fein hacken und Rosmarinnadeln abzupfen. Danach vermischst du Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Knoblauch mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und 2 EL Ölung gibst sie auf ein Backblech. Das Gemüse bei 200°C ca. 20 min garen.

In der Zwischenzeit die Tomaten entkernen und achteln. Nach 20 min die Tomaten zum Gemüse geben und nochmal 5 min mitgaren lassen. Das Gemüse kommt in eine Schüssel , dann gibst du Salz, Pfeffer, Balsamico und das Restliche Olivenöl über das warme Gemüse. Gute vermengen, fertig. Kannst du lauwarm aber auch kalt essen. Sehr lecker.

Der Salat kann lauwarm oder kalt gegessen werden.

GESCHMACK GIBT'S JETZT EINFACH...

EIN STÜCK GLÜCK!

ODER ZWEI. ODER DREI.

DIESE KÖSTLICHEN, SCHMACKHAFTEN, WUNDERBAREN UND (QUASI) PERFEKTEN KOHL- UND RINDERROULADEN GIBT ES NATÜRLICH AUCH EINZELN. UND ZWAR ZUM FESTGELEGTEN EINZELPREIS AN JEDER GUT SORTIERTEN METZGEREI-BEDIENUNGSTHEKE. DA DARF'S GERNE EIN BISSCHEN MEHR SEIN.

JETZT KATALOG ANFORDERN:
MARKETING@BARD-FRISCHEKUECHE.DE
BARD FRISCHE KÜCHE · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN