seit 1856 Bard frische Küche

01 | 2020

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

NIE WAR HÜHNERBRUST SO SEXY!

JETZT NEU:
GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN FÜR DIE GRILLSAISON 2020.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

FRISCH. FRISCHER. BARD.

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

ES KANN LOSGEHEN...

Sobald uns die ersten wärmenden Sonnenstrahlen im Frühjahr erreichen, nehmen wir in Deutschland (speziell im Saarland) unseren Grill hervor und beginnen mit einer der schönsten Angelegenheiten des Sommers, dem Grillen bzw. Schwenken. Und da so ein Sommer ziemlich viele Grillabende beinhaltet, benötigen wir natürlich eine große Auswahl an leckeren Grillspezialitäten. Und hier kommen wir ins Spiel.

Wir waren auch nicht untätig und haben in diesem Jahr wieder viele leckere Grillartikel – und ganz neu – BBQ-Geflügelspezialitäten für Sie kreiert.

Aber nehmen Sie sich mit einer guten Tasse Kaffee einfach eine Auszeit und tauchen Sie in die Frische-Welt von Bard mit allen interessanten Neuigkeiten ein.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unserer „BardNews“ 01/2020

Herzlichst, Ihr Richard Bard

NEU BEI BARD:

GEFLÜGEL SPEZIALITÄTEN

Endlich ist es soweit: Dank unserer neu geschaffenen Räumlichkeiten können wir Ihnen ab dieser Saison auch eine erste Auswahl an Geflügelspezialitäten für Ihren Grill anbieten. Lassen Sie sich von unseren neuen Kreationen überraschen.

Leckere Spieße aus Hähnchenbrustfilet, Putenbrust und Pollo Fino erwarten Sie.

NEU!

GEFLÜGEL TWISTER HABANERO

Saftige **Geflügelhackfleischzubereitung** z.T. fein zerkleinert, **feurig-scharf gewürzt**, mariniert, in attraktiver **Spiralform**.

NEU!

FACKELBROT® CHICKEN-TERIYAKI

Gefüllte **Weizentortilla** mit einer **Hähnchenhackfleischzubereitung** typisch **asiatisch** gewürzt.

HÄHNCHENFILETSPIESS MEDITERRAN

Zarte **Hähnchenfiletwürfel** mit **Grillzucchini** und einer **mit Frischkäse gefüllten Kirschpaprika**, mediterran mariniert.

HÄHNCHENFILETSPIESS THAI-CURRY

Zarte **Hähnchenfiletwürfel** in **Thai Curry** Marinade mit gegrillter **Zucchini** und mit **Bacon** umwickelter **Trockenaprikose**.

PUTENFILET-SPIESS RUSTICA

Zarte **Putenfiletwürfel** mit **Baconröllchen** und **Grill-Käse**, **rauchig** mariniert.

PUTENFILETSPIESS BLACK PEPPER

Zarte **Putenfiletwürfel** in einer aromatischen Marinade mit erlesenem **Kampot-Pfeffer** mit einer roten **Peperoni** garniert - **scharf**.

POLLO FINO BARBECUE

Hähnchenoberkeule mit Haut, ohne Knochen, mit **getrockneter Tomate** garniert in einer **herzhaft-rauchigen** Marinade.

WELCHE

FLEISCHART

DARF'S DENN SEIN?

Ob Geflügel, Schwein, Rind oder Lamm, die Auswahl für den Grill ist groß. Aber welche Fleischart ist für Sie die Richtige? Wir geben Ihnen einen kleinen Überblick, um Ihnen Ihre persönliche Entscheidung zu erleichtern.

PUTE

Wer es fettarmer und leichter liebt, legt eine zarte Putenbrust auf den Grill. Diese ist besonders fettarm und eiweißreich. Marinaden auf Ölbasis verhindern das Austrocknen. Putenbrust eignet sich ebenfalls bestens zur Zubereitung von Grillspießen in vielfältigen Varianten und ist immer ein saftiger Genuss.

SCHWEIN

Schweinefleisch gehört zu den Klassikern auf dem Grill. Bekannt sind hier vor allem Nackengrillsteaks in unzähligen Varianten für diejenigen unter den Grillliebhabern, die es etwas saftiger mögen. Aber auch die Verwendung von Schweinerücken ist speziell bei den Liebhabern von fettärmerem Fleischgenusses sehr beliebt. Steaks und Spieße vom Schweinnacken eignen sich besonders gut zum marinieren und halten durch ihre Marmorierung auch starke Hitze aus, ohne auszutrocknen. Schweinerückenfleisch sollte allerdings bei geringerer Hitze und nicht zu lange gerillt werden, da das Fleisch sonst trocken wird. Der Eigengeschmack von Schweinefleisch ist nicht so stark wie bei Rind- oder Lammfleisch und lässt sich daher gut mit Gemüse, Käse oder Bacon kombinieren.

HÄHNCHEN

Weißes Hähnchenfleisch ist ebenfalls sehr fettarm und schnell in wenigen Minuten durchgegart. Damit es nicht trocken wird, sollten Sie den Rost beim Grillen von Hähnchen höher hängen. So verhindern Sie außerdem, dass Fettspritzer in die Glut gelangen und Flammen auslösen, die das Fleisch verbrennen können. Hähnchenfleisch lässt sich besonders gut marinieren.

RIND

Rindfleisch ist besonders gut zum Grillen geeignet. Egal ob zartes Filet, Entrecote mit Fettrand, Rumpsteak mit einer feinen Marmorierung oder T-Bone-Steak mit Knochen. Wichtig hierbei: Nach dem Grillen sollten Sie dem Fleisch noch eine Ruhepause gönnen. Die sorgt für einen besonders saftigen Genuss, da so der Fleischsaft im Steak bleibt. Optimal ist das Ergebnis, wenn das Fleisch außen knusprig braun und innen zartrosa ist.

LAMM

Besonders bei Lammfleisch ist es wichtig, auf hochwertiges Fleisch zu achten – eine Grundregel besagt dabei, Fleisch von jungen Tieren zu verarbeiten. Dieses Fleisch ist meist noch sehr zart und hat noch keinen starken Eigengeschmack entwickelt. Beim Grillen sollte dann darauf geachtet werden, dass es von innen noch leicht rosa ist und nicht zu lange angebraten wird. Lammfleisch harmoniert am besten mit kräftigen und frischen Marinaden.

BARDs KLASSIKER: **JEDES JAHR EIN GENUSS!**

Wer sagt, Altbewährtes wäre langweilig, der kennt unsere Grillspezialitäten noch nicht. Heiß ersehnt sind sie auch zu dieser Grillsaison in bunter Vielfalt endlich wieder zurück.

Nr. 01: **Bodega-Aperospieß**
Nr. 02: **La Döna® - der Spieß**
Nr. 03: **Fackelbrot® BBQ-Bacon**
Nr. 04: **Feuerspieße XXL**
Nr. 05: **Cevapcici-Balls**
Nr. 06: **Fackelbrot® Cheddar-Mozzarella**
Nr. 07: **Red Fire-Spieße**
Nr. 08: **Fackelspieße mariniert**
N. 09: **Rodizio-Spieß**

BARDs KLASSIKER:

Nr. 10: **Chipos® Mini-Mix**
Nr. 11: **Chimichurri**
Nr. 12: **Saté**
Nr. 13: **Käse-Mix-Spieße**
Nr. 14: **Mini-Spießbraten**
Nr. 15: **Gourmet-Spieße**
Nr. 16: **Kräuter-Grillmais**
Nr. 17: **Focaccia**
Nr. 18: **Gemüsespieße Ratatouille**
Nr. 19: **Schweinefilet de Luxe**

DAS ROHSTOFF-PROBLEM

Die Situation auf dem Rohstoffmarkt für Fleisch, insbesondere Schweinefleisch, hat sich in den letzten Wochen und Monate weiter so dramatisch verändert, dass auch wir nicht umhinkommen, uns der aktuellen Marktsituation anzupassen… Rohstoffpreiserhöhungen gerade bei Schweinefleischartikeln - besonders massiv bei Schweinebauch und Bacon - zwingen uns bei den entsprechenden Artikeln die Preise zu erhöhen. Zusätzlich schlagen weiter steigende Logistikkosten sowie Lohnsteigerungen zu Buche.

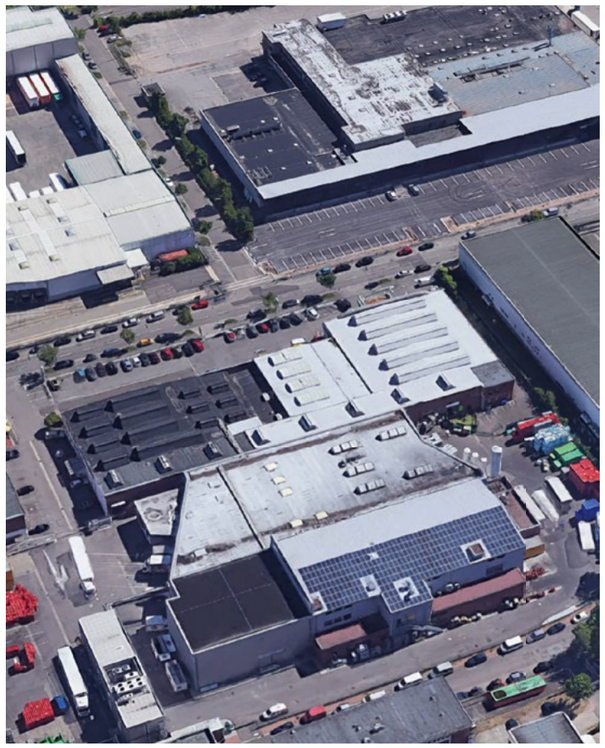
Um die Lage zu entspannen, haben wir kurzfristig alle Hebel in Bewegung gesetzt und können Ihnen und Ihren Kunden zusätzlich bereits diese Grillsaison eine erste Auswahl an Geflügel-Spezialitäten anbieten.

Trotz dieser schwierigen Rohstoffmärkte hoffen wir, Ihnen wieder ein attraktives, abwechslungsreiches Sortiment zusammengestellt zu haben und freuen uns schon jetzt mit Ihnen auf einen erfolgreichen Sommer 2020.

MEHR BARD, MEHR FRISCH!

Es geht voran. Endlich können wir den ersten Teil unseres Erweiterungsumbaus in Betrieb nehmen und nutzen diese gewonnene Fläche direkt zur Eröffnung unserer neuen Grill-Geflügel-Sparte.

Der Bau unseres neuen Logistikzentrums ist noch in vollem Gange und wird voraussichtlich zum Herbst 2020 seinen Betrieb aufnehmen können. Dadurch wird es uns möglich, Ihnen weitere Dienstleistungen anbieten zu können wie z. B. Cross Docking.



GOOD BYE, KARIN RYWNY!

Unsere liebe Karin hat sich zum 31.12.2019 in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Wir bedanken uns für die langjährige, zuverlässige und gute Zusammenarbeit ganz herzlich und wünschen Frau Rywny alles Gute, Glück und Gesundheit für ihren neuen Lebensabschnitt.

GANS EASY!

Verstärkung auf der Straße. Damit unsere Waren frisch und pünktlich bei Ihnen eintreffen, haben wir täglich mehrere Kühl-LKWs für Sie im Einsatz. Immer mehr fahren hier direkt im BARD-Design bei Ihnen vor. Seit November haben wir nun auch einen neuen LKW unserer absolut leckeren und zarten „Gans Easy“ gewidmet.

BROT ALLEIN

MACHT AUCH NICHT GLÜCKLICH!

WIE IN JEDER GRILLAUSGABE UNSERER BARDNEWS WIDMEN WIR UNS AUCH DIESES MAL DER SCHÖNSTEN NEBENSACHE DER WELT: DEN BEILAGEN. DENN BROT ALLEIN MACHT ZWAR SATT, ABER AUCH NICHT RICHTIG GLÜCKLICH... DREI LECKERE REZEPTE DIE PERFEKT MIT UNSEREN GRILLSPEZIALITÄTEN HARMONIEREN.
BON APPETIT!

Bulgur Salat

mit frischen Kräutern, Zitrone und Nüssen

Zutaten:
300 g Bulgur, 5 Lauchzwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten), 225 g Cherry-Tomaten geviertelt, 65 g Pekannüsse (geröstet und grob gehackt), ein kleiner Bund frische Petersilie klein geschnitten, ein kleiner Bund frischer Koriander (klein geschnitten), ein kleiner Bund frische Minze (klein geschnitten, siehe Tipps unten), Zitronensaft, frisch gepresst aus 3 Bio-Zitronen, 3 EL Natives Olivenöl extra

Zubereitung:
1.: *In einem mittelgroßen Topf, den Bulgur in 1,5 – bis 2-fachen Wassermenge (mit eine Prise Salz) zum Kochen bringen. 10-12 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt ausquellen lassen, bis er weich ist (oder laut Packungsanweisung). Dann zur Seite stellen um ihn bei Raumtemperatur abkühlen zu lassen. Danach mit einer Gabel auflockern. Dann könnt Ihr den Salat machen.*

2.: *Sobald der Bulgur abgekühlt ist, die Lauchzwiebeln, die Tomaten, die gerösteten Pekannüsse, die Petersilie, die Minze und den Koriander dazu geben und vermischen. Dann den Zitronensaft mit dem Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen und über den Salat schütten. Alles gut vermischen und servieren.*

Tipps: *Bulgur kann man auch einweichen. Dazu schüttet Ihr den Bulgur in eine Schüssel und gießt kochendes Wasser darüber, bis das Wasser 1 cm über steht. Dann mit einer Plastikfolie die Schüssel abdecken und so lange stehen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist (ca. 30 Minuten). Wer einen glutenfreien Salat möchte, der kann Quinoa oder Hirse statt Bulgur verwenden.*

Schafskäse-Gratin

mit Tomaten und Peperoni

Zutaten:
4 Tomaten (ca. 600 g), 400 g Schafskäse, Peperoni (eingelegt), 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL italienische Kräuter, geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 100 ml Olivenöl

Zubereitung:
1.: *Tomaten in Stücke oder Scheiben und Feta in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und dann abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Rote Zwiebel in Ringe schneiden und mit den Peperoni über dem Salat verteilen.*

2.: *Knoblauchzehen fein hacken und mit den italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Dieses Kräuteröl gleichmäßig über dem Salat verteilen und noch etwas geräuchertes Paprikapulver über den Salat streuen.*

3.: *Indirekt grillen bei 180°C. Nach ca. 30 Minuten ist der warme Salat fertig.*

Curry-Mango Sauce

als Dip zu Geflügel

Zutaten:
300g Mango-Fruchtfleisch, 1 geviertelte Zwiebel, 1 Esslöffel Gemüsebrühe, 10 g Zitronensaft, 1 gehäufter Esslöffel Currypulver, 1 Teelöffel Paprikapulver, 20 g brauner Zucker oder Honig, 1 gestrichener Teelöffel Kräutersalz, 100 g Schmand

Zubereitung:
1.: *Das Fruchtfleisch der Mango und die Zwiebel fein hacken.*

2.: *Mit allen anderen Zutaten mischen, bis sich alle Bestandteile gut miteinander verbunden haben.*

3.: *Mit einem Pürierstab alles pürieren, bis die Konsistenz des Currydips cremig wird.*

OP-TI-MAL-!

BARD OPTIMIERT DEN INHALT.

Auch wir lernen nie aus und nehmen Anregungen aus unserem Kundenkreis und natürlich Veränderungen des Marktes auf und versuchen Optimierungen zu erzielen. In diesem Zusammenhang haben wir die Packungsinhalte dreier unserer beliebten SB-Artikel den Marktgegebenheiten angepasst und verringert.

LA DÖNA®

Ab sofort in der 3er SB-Schale (egalisiert 240 g)

CEVAPCICI-BALLS

Nun auch in der 3er SB-Verpackung (egalisiert 330 g)

FACKELSPIESSE MARINIERT

Jetzt 4 Stück im SB-Pack (Packung ca. 380 g)

Fleisch Schwamm SEIT 1920

100 JAHRE HANDWERK & PASSION

Normalerweise
arbeiten wir ja mit ganz anderen Zutaten, aber für den **100. Geburtstag** wollen wir mal nicht so sein:

ALLES GUTE SCHWAMM & CIE!

Danke für die vertrauensvolle, konstruktive und vor allem erfolgreiche Zusammenarbeit der vergangenen Jahre. Weiter so und auf die nächsten 100 Jahre.

EURE BARDS!

DIE UMWELT IM BLICK!

Wir nehmen unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt sehr ernst. Die Suche nach immer umweltfreundlicheren und recyclingfähigeren Verpackungsmaterialien ist tagtäglich in unserem Unternehmen präsent. Allerdings sind die Anforderungen der Nahrungsmittelindustrie an Verpackungen extrem hoch: Belastbarkeit, Hygiene und Schutz sind wesentliche Kriterien, die ein Behältnis für Lebensmittel erfüllen muss. Somit arbeiten wir täglich daran, den optimalen Weg zwischen Materialeinsatz und benötigten Eigenschaften zu finden.

In den vergangenen Jahren konnten wir hier wesentliche Fortschritte erreichen. Zum Beispiel konnte das Gewicht unserer verwendeten 1/2 -Gastro-PP-Schalen um mehr als 20% verringert werden. Das spart gleich dreifach: erstens Rohstoffressourcen, was der Umwelt zu Gute kommt; zweitens Transportkosten, da das Gewicht minimiert wird; und drittens Recyclingkosten. Auch der Einsatz unserer sehr leichten airPET®-Schalen für unsere Warme-Theke-Menüs aus natürlichem Monomaterial bringt uns in Sachen Umwelt einen großen Schritt voran.

Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur ein leeres Wort – wir versuchen auch heute schon an Morgen zu denken!

seit 1856 Bard frische Küche

NEU!
GEFLÜGEL-TWISTER
HABANERO

DAS BESTE BBQ 2020 IN NUR EINEM SATZ:

ESSEN IST FERTIG!

Fertig für die Theke: Seit 1856 machen wir bei Bard so ziemlich alles, um den Metzgern in der ganzen Welt das Leben leichter zu machen. Täglich lecker. Täglich frisch. Fordern Sie jetzt Ihren persönlichen „Churrascaria 2020“-Katalog an: marketing@bard1856.de

BARD FRISCHE KÜCHE · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN