01 | 2021

Bard's news

seit 1856 Bard frische Küche

165 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

CHURRASCARIA BY BARD

SOMMER 2021

FRISCH AUF DEN TISCH!

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

BACK IN BLACK.

Schweinefiletspieße „Black Pepper“ von BARD.
Seit der Neueinführung in der Herbst-/ Wintersaison sind unsere Schweinefilet-Spieße „Black Pepper“ so beliebt, dass wir sie Ihnen und Ihren Kunden über Sommer nicht vorenthalten möchten. Sie bleiben weiterhin im Sortiment: Schweinefiletmedaillons in einer hocharomatischen Marinade aus fermentiertem schwarzem Pfeffer. Erhältlich sind sie in als 4er SB- und 8er-Gastro-Variante.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

EINS IST SICHER...

Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer. Sagt man. Aber wenn wir Ihnen – wie damals unser Finanzminister a.D., Norbert Sebastian Blüm – mal was garantieren dürfen: „Eins ist sicher: Der Sommer!“ Die Tage werden gerade länger, die Temperaturen wärmer und das Wetter endlich wieder besser. Und schon jetzt sieht man hier und da die verräterische dünne Rauchfahne aus dem einen oder anderen Garten aufsteigen… Es wird schon wieder gegrillt.

Aber auch abgesehen von den Vorbereitungen einer großartigen Grillsaison 2021 ist bei der „Bard frische Küche GmbH“ (Na? Haben Sie es gemerkt?) seit unseren letzten BardNews einiges passiert.

Mit dem Duft von perfekt gegartem Grillgut in der Nase und der Aussicht auf einen äußerst leckeren Sommer ‘21 wünschen wir Ihnen nun viel Spaß mit den „BardNews 01/2021“.

Herzlichst, Ihr Richard Bard

BARD 2021: FÜR ALLE GENAU DAS RICHTIGE!

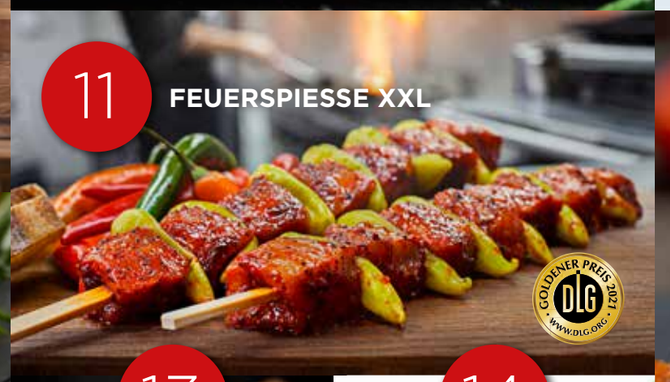
Die Qual der Wahl: Feuer an, Spieße drauf. Oder doch lieber eines unserer fantastischen Fackelbrote? Oder vielleicht mehr so mit Gemüse? Unser Grillsortiment deckt lückenlos jede Grillparty ab und lässt keine Wünsche offen...

GEFLÜGEL

01: Geflügel-Twister Habanero (DLG Gold 2020)
02: Fackelbrot® Chicken-Teriyaki (DLG Gold 2020)
03: Hähnchenfiletspieß Mediterran (DLG Gold 2020)
04: Hähnchenfiletspieß Thai-Curry (DLG Gold 2020)
05: Putenfiletspieß Rustica (DLG Gold 2020)
06: Putenfiletspieß Black Pepper (DLG Gold 2020)
07: Polo Fino Barbecue (DLG Silber 2020)

SCHWEIN

08: Schweinefiletspieße „Black Pepper“ (DLG Gold 2020)
09: Schweinefilet de Luxe (DLG Gold 2020)
10: Fackelspieße mariniert (DLG Gold 2021)
11: Feuerspieße XXL (DLG Gold 2021)
12: Gourmet-Spieße (DLG Gold 2021)
13: Rodizio (DLG Gold 2020)
14: Saté (DLG Gold 2021)
15: Mini-Spießbraten (DLG Silber 2020)
16: Chipos Mini (DLG Silber 2020)



SCHWEIN & RIND

17: La Döna® - der Spieß (DLG Gold 2021)

18: Cevapcici-Balls (DLG Bronze 2020)

RIND

19: Red Fire-Spieße (DLG Gold 2020)

JUNGSCHAF-LENDE

20: Chimichurri (DLG Gold 2020)

TREND

21: Fackelbrot® Cheddar-Mozzarella (DLG Silber 2020)

22: Fackelbrot® BBQ (DLG Gold 2020)

23: Bodega-Spieße (DLG Silber 2020)

24: Käse-Mix-Spieße (DLG Gold 2020)

LECKERE BEILAGEN

25: Gemüsespieß Ratatouille (DLG Bronze 2020)

26: Zwiebel – und Oliven-Focaccia (DLG Silber 2020)

27: Kräuter-Grillmais (DLG Silber 2020)

WIR HABEN FERTIG!

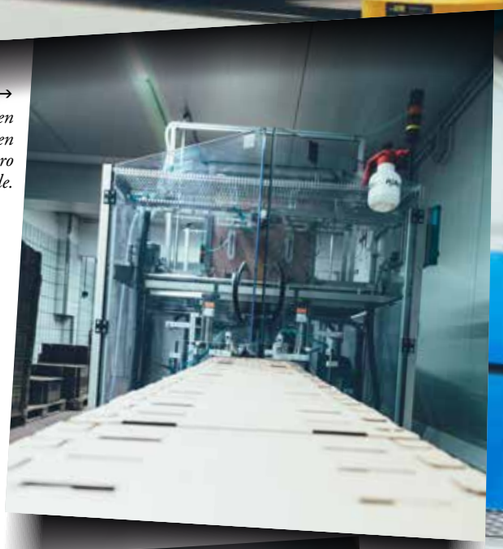
LÄUFT! DER BETRIEB IN UNSEREM NEUEN LOGISTIKZENTRUM IST BEREITS IN VOLLEM GANGE...

Auf einer Gesamtfläche von rund 3.500m² haben wir nun optimale Voraussetzungen geschaffen, unsere Produkte zu lagern, zu kommissionieren und zu versenden. Hierbei wurde in modernste Lager, Kühl- und Computertechnik investiert, die die Arbeitsabläufe optimal unterstützt.

Hochmoderne Frische-Logistik vom Feinsten!

← *Unsere High-Tech-Kälteanlage macht warm: Durch ein intelligentes Wäremerückgewinnungskonzept heizen wir mit der Abwärme der Kühlung das warme Wasser für unsere Kistenspülung.*

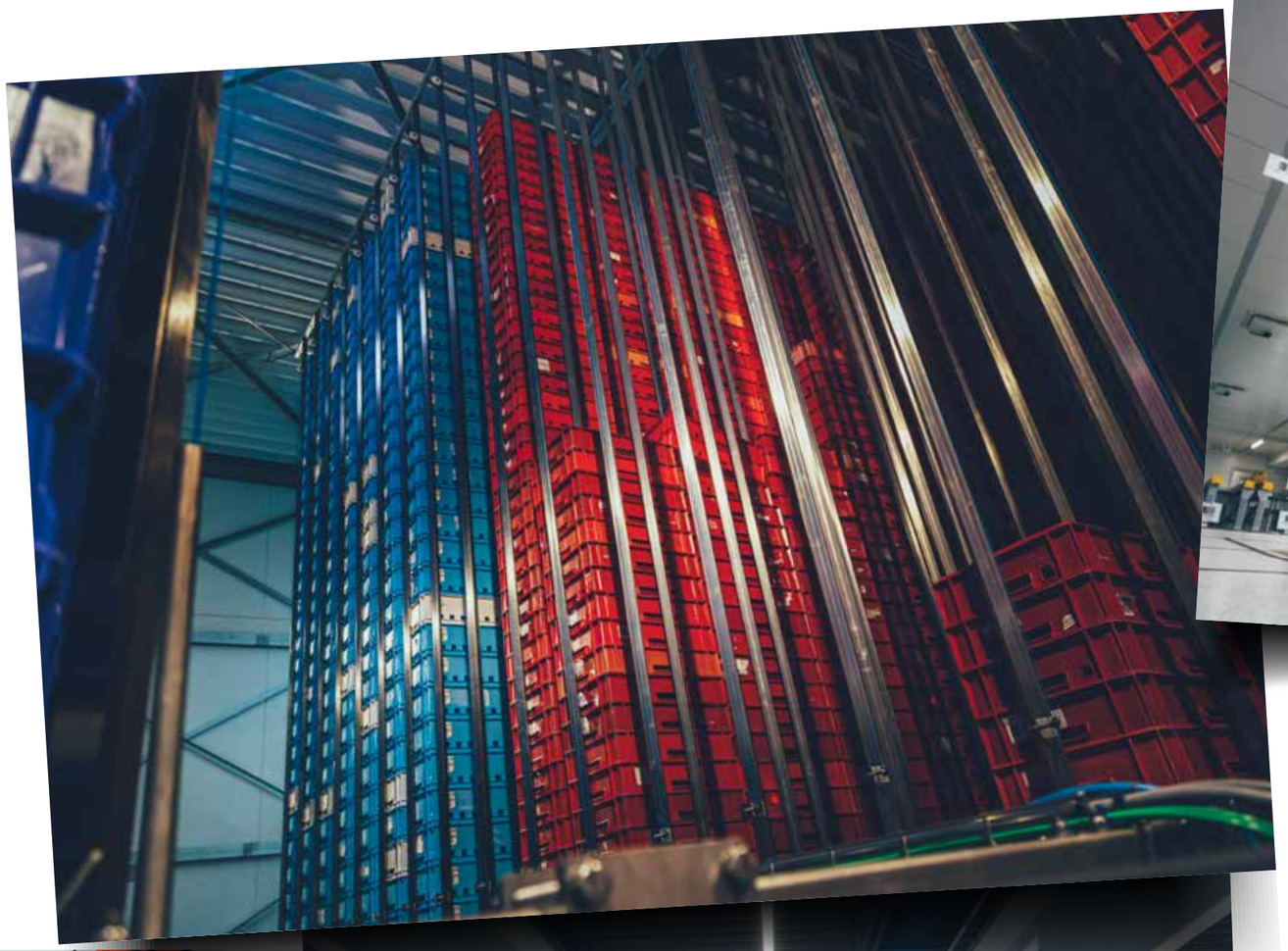
Etikett drauf und ab damit: hochmoderne Etikettiertechnik. ↓



→ *Durch diesen Kartonaufrichter gehen bis zu 3.000 Kartons pro Stunde.*

↑ *Ausgezeichnet: Unsere neue Kistentrocknung hat sogar einen Blauen Engel.*

↑ *Ganz ohne Stau: die von Grund auf neu konzipierte Logistik garantiert reibungslose Abläufe.*



→
Insgesamt 15.000 E-Kisten passen in unseren neuen Pufferspeicher.

↑
Dieser kleine grüne Kerl bringt alles an den richtigen Ort. Vollautomatisch.

↑
Neue High-Tech Etikettierroboter.

↑
Natürlich gehören zu unserer neuen Logistik auch moderne Umkleide- und Sozialräume.

↑
Die neue Lagertechnik vor der Inbetriebnahme.

↑
Ebenfalls ein Bereich der neuen Lagertechnik vor Innbetriebnahme.

→
Verpacken leicht gemacht: dieser Folien spendende Palettenwickler verpackt nahezu automatisch. Schade, dass er nicht noch die Paletten holen geht…

↑
In diesen neuen Autoklav passen bis zu 4.000 Lammkeulen.

ABER SIE WISSEN JA, WIE DAS IMMER SO IST… WEITER GEHTS: NUN SIND WIR DABEI, DIE FLÄCHEN, DIE NUN DURCH UNSERE NEUE LOGISTIK FREI GEWORDEN SIND, NEU ZU GESTALTEN UND NATÜRLICH UNSERE PRODUKTION IMMER WEITER ZU OPTIMIEREN.

↑
Aufbau-Arbeit: neue Autoklaven und Kessel.

↑
Läuft! Unsere Spießproduktion.

↑
Schockfrosten mit -63 °C.

←
Apollo 18 bei der Landung: Anlieferung eines neuen Autoklaven.

NEUES JAHR – NEUER NAME.

Zum Jahreswechsel wurde aus der BARD Metzgerei-Produkte GmbH die BARD frische Küche GMBH. Hintergrund ist die Weiterentwicklung unserer Sortimente und die konsequente Weiterführung unseres Markenauftrittes. Bestehende Verträge und sonstige Rechtsverhältnisse bleiben davon unberührt. Auch HRB-Nummer, USt-ID, GLN und Bankverbindung ändern sich nicht.

NEUE GESETZGEBUNG **LEIHARBEITER UND WERKSVERTRÄGE**

Es bleibt spannend. In Zeiten der Coronapandemie, die uns alle vor extremste Bedingungen gestellt hat, wurden zusätzlich neue gesetzliche Regelungen zu den Leiharbeitern und Werksverträgen beschlossen.

Somit standen wir Ende 2020 vor der Herausforderung innerhalb kürzester Zeit die meist langjährigen 200 Mitarbeiter unserer Partneragenturen zu übernehmen und einzustellen. Ein riesiges organisatorisches Unterfangen. Aber auch dies konnten wir mit Hilfe unserer motivierten Mitarbeitermannschaft stemmen. Dennoch wird es aufgrund dieser neuen Begebenheiten schwieriger, die gewohnte Flexibilität in Hochzeiten zu behalten und auf extreme saisonale Schwankungen zu reagieren.

NEU IM TEAM!

MICHAEL DAUSEND & SEBASTIAN NAUMANN

Wir freuen uns, Herrn Dausend und Herrn Naumann in unserem Unternehmen herzlich Willkommen zu heißen. Seit dem 01.01.21 verstärken beide tatkräftig unser Team.

Herr Dausend mit seiner jahrelangen Branchenerfahrung ist als Assistent der Geschäftsführung eine große Bereicherung zur Unterstützung unserer Geschäftsführung.

Als Nachfolger in der Position des Produktionsleiters, konnten wir mit Herrn Naumann ebenfalls einen erfahrenen und engagierten Mitarbeiter für uns gewinnen. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

BBQ 10.000 V. CHR.

VOR GAR NICHT ALL ZU LANGER ZEIT – ENTWICKLUNGSTECHNISCH BETRACHTET – WAR ES ZIEMLICH HIP, DIE BRONTOSAURIERKEULE „DIREKT AB ZERLEGUNG“ ZU GENIESSEN. ROH. BIS EIN ZIEMLICH CLEVERER ZEITGENOSSE ZUFÄLLIG RAUSFAND, WIE MAN FEUER MACHT...

Der genauen Zeitpunkt der Entstehung des „Grillens“ ist umstritten. Unbestritten ist dagegen, dass sich Neandertaler bei ihrer Ausbreitung bis in den Norden Europas schon nicht mehr auf zufällige Blitzeinschläge verließen. Sie hatten bereits gelernt, wärmende Feuer zu schaffen, auf denen sie ihre Beute über dem offenen Feuer grillten, es somit genieß- und verdaubarer machten. Damit gehört das Grillen wohl zu den ältesten Zubereitungsformen, denn es benötigt keinerlei Kochgeschirr.

Fleischverzehr lieferte den Rohstoff zum Wachstum des Gehirns. Dies beschleunigte den Fortschritt bei der Entwicklung des Menschen. Dabei entwickelten sich weltweit ganz unterschiedliche Arten des Grillens. In Südamerika zum Beispiel spannten die Ureinwohner ganze Tiere aufgeklappt über die Feuerstelle. Durch Asterix und Obelix haben wir die Vorstellung, dass unsere europäischen Vorfahren meist Tiere auf dem Spieß brieten. Jedoch ist belegt, dass die Römer bereits einen Grillrost verwendeten. Denn unser deutsches Wort „grillen“ stammt vom lateinischen craticulum ab, was mit „kleiner Rost“ übersetzt wird.

Im 19. Jahrhundert wurde das BBQ in weiten Teilen Nordamerikas populär. Sklaven mussten den Reichen am Grill das Fleisch garen. Wie so viele Trends schwappte das Barbecue aus den USA zu uns herüber. Der größte technische Fortschritt gelang dort einem Mann namens George Stephen. 1952 baute er aus den Unterseiten zweier Bojen einen Grill mit Deckel: Den Kugelgrill. Dieser hatte den entscheidenden Vorteil, dass er das Fleisch nicht nur mit direkter Wärmestrahlung garte, sondern auch indirekt. Amerikanische GIs brachten den Grill schließlich mit nach Deutschland, wo er den Nerv der Zeit traf.

Der wirtschaftliche Aufschwung verhalf dem Grill in der Nachkriegszeit zu einem Siegeszug. Heute ist ein Sommer ohne Grillen bei uns nicht mehr denkbar.

FEINSTES FÜR AUF DEN GRILL GIBT‘S UNTER
WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

MAN MUSS GAR NICHT ÜBER DEN

TELLERRAND

SCHAUEN, UM DIE WEITE WELT ZU SEHEN.

Der kleine Beilagensalat ist tot. (Außer beim lokalen Pizzaservice, aber den meinen wir gerade gar nicht.) Denn ein gutes BBQ lebt auch von den Beilagen. Daher gibt es auch in dieser Ausgabe: drei großartige Rezepte, die perfekt mit unseren Grillspezialitäten harmonieren.

Bon Appetit!

Bacon-Käse-Kartoffeln

Zutaten:
4 große Kartoffeln (festkochend), 150 g Cheddar am Stück, 200 g Speck, Salz, ¼ Bund Petersilie, Pfeffer, Olivenöl, Muskatnuss, 200 g Quark, 2 Stangen Frühlingszwiebeln, etwas Paprikapulver

Zubereitung:

1.: *Putzt auch hier erstmal eure Kartoffeln gründlich ab und wascht sie gegebenenfalls. Tupft sie wieder etwas trocken und pinselt sie mit Olivenöl ein.Packt sie anschließend auf den Grill. Wie oben beschrieben, könnt ihr sie auch einfach vorkochen.*

2.: *Reibt währenddessen euren Cheddar mit einer Küchenreibe in eine Schüssel. Schneidet den Speck in Würfel und bratet ihn kurz in einer Pfanne an, damit er schön kross wird. Gebt ihn dann in eine Schale. Wascht kurz eure Petersilie und die Frühlingszwiebeln ab und schüttelt sie trocken. Hackt nun die Petersilie in Streifen und die Zwiebeln in Röllchen, damit ihr eure Kartoffeln später damit bestreuen könnt.*

3.: *Füllt euren Quark in eine Schüssel und mischt ihn mit einem Teil der Zwiebeln und der Petersilie. Reibt etwas Muskatnuss dazu und würzt ihn mit Salz und Pfeffer. Stellt ihn anschließend für 10 Minuten im Kühlschrank kalt.*

4.: *Holt eure Kartoffeln vom Grill. Dieses Mal höhlt die Kartoffeln auf der Oberseite etwas aus. Schneidet sie dazu mit einem Messer längs an und zerdrückt mit einer Gabel das Innere. Holt notfalls etwas davon heraus und vermischt es mit eurem Quark. Gebt diesen dann hinein, bestreut die Kartoffeln mit dem Speck und dem Käse und streut etwas Petersilie und Frühlingszwiebeln darüber. Würzt noch etwas mit Salz und Pfeffer nach.*

Gefüllte Zucchini

aus dem Ofen

Zutaten (für 2 Zucchini):
2 Zucchini (300-340g), 150g Frischkäse,100g Champignons, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 80-100g geriebener Cheddar oder Gouda, Pfeffer & Salz

Zubereitung:

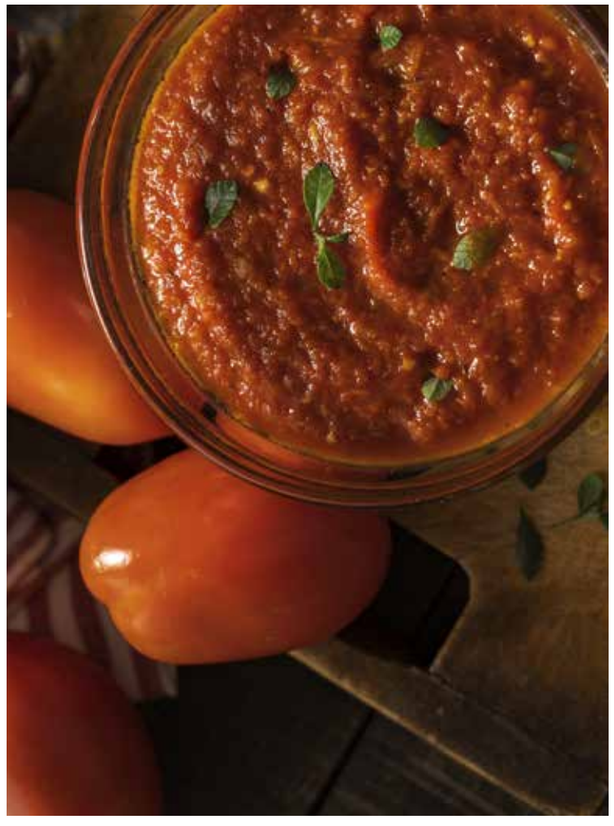
1.: *Als erstes werden die gewaschenen Zucchini der Länge nach halbiert und mit einem Löffel ausgehöhlt.*

2.: *Das ausgehöhlte Fruchtfleisch muss anschließend ganz fein gehackt werden. Außerdem kommen noch ganz fein gehackte Champignons, Zwiebel und Knoblauch in die Füllung, sowie Frischkäse, Salz und Pfeffer.*

3.: *Wenn sich alle Zutaten gut vermengt haben, kann die Füllung auch schon in den ausgehölten Zucchinihälften verteilt und glattgestrichen werden.*

4.: *Am besten werden sie anschließend in eine leicht gefettete Auflaufform gelegt.*

5.: *Mit geriebenen Cheddar oder Gouda bedeckt, werden sie danach bei 200°C (Ober-Unterhitze) 20-25 Minuten gebacken.*



Salsa

fruchtig und würzig

Zutaten:
5 Tomaten, 1 unbehandelte Limette, 2 Chili (mild oder scharf, je nach Geschmack), 3 Stängel Koriander, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Öl

Zubereitung:
1.: *Zuerst wäschst du die Tomaten zusammen mit der Limette, dem Koriander und der Chili und trocknest sie ab. Die Tomaten schneidest du anschließend in möglichst kleine Stücke. Dann kannst du die Limette halbieren und den Saft auspressen und etwa 1 TL Schale abreiben. Von den Chilis entfernst du die Stängel, schneidest sie in Ringe und kratzt die Kerne heraus. Nun entfernst du noch die Stängel des Koriander und hackst ihn möglichst fein.*

2.: *Gib das Öl in einen kleinen Topf und erhitze es. Währenddessen schälst du die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneidest beides auch in kleine Stücke. Gib nun Zwiebel und Knoblauch in den Topf und dünste beides an. Füge anschließend die Hälfte der Tomaten hinzu und lass alles etwa 3 Minuten köcheln.*

3.: *Füge nun die restlichen Zutaten hinzu, zieh den Topf vom Herd und würze alles mit Zucker, Salz und Pfeffer. Lass die Salsa abkühlen und schon kannst du sie servieren.*

WWW.DREIHUNDERTZEHN.DE

seit 1856 Bard frische Küche

165 JAHRE TÄGLICH

FRISCH UND LECKER!

Seit satten 165 Jahren haben wir nur eines im Sinn: Frisch. Naja… und lecker. Und deshalb packen wir jeden Tag all unser Know-How, unser Handwerk und ausschliesslich frische Zutaten in jede Idee, in jedes Gericht und in jede Grillspezialität, die unsere Küche verlassen.

Fordern Sie jetzt Ihren persönlichen „Churrascaria 2021“-Katalog an: marketing@bard1856.de

BARD FRISCHE KÜCHE GMBH · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN