seit 1856 Bard frische Küche

01 | 2022

Bard's news

TÄGLICH FRISCH.

ES GEHT LOS!

WO FEUER IST, IST BARD: BBQ'22

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WOW!

GEHÖREN AUF DEN GRILL: DIE LECKEREN FACKELBROTE® VON BARD.

SOMMER. SONNE. GRILLSPASS.

Wer freut sich nicht auf die ersten Sonnenstrahlen, die uns raus in den Garten treiben, um die Grillsaison zu eröffnen? Schnell breitet sich der Geruch von glühender Kohle und gebratenem Fleisch aus und bei einer kühlen Flasche Bier oder einem guten Glas Wein genießen wir unseren Feierabend (oder „Chillen unser Leben“ - wie die Jugend heute zu sagen pflegt ☺). Die Grillsaison ist eröffnet.

Unsere Konzentration haben wir dieses Jahr auf unser bereits bestehendes und bewährtes Grillsortiment gelegt. Aber dennoch gibt es natürlich einiges an Neuigkeiten bei BARD. Daher empfehlen wir Ihnen nun einen kurzen Break… Einen guten Kaffee oder eine kleine japanische Teezeremonie, vielleicht einen kleinen Snack… Und eine kleine Auszeit mit interessanten Neuigkeiten aus dem Hause BARD.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unseren „BardNews“ 01/2022

Herzlichst, Ihr Richard Bard

CHICK ON A STICK...

DAS LEBEN ALS SPIESSER IST EINES DER SCHÖNSTEN. VOR ALLEM MIT UNSEREM KÖSTLICHEM GEFLÜGELSPIESS-SORTIMENT.

A HÄHNCHENFILETSPIESS THAI CURRY

Zarte Hähnchenfiletwürfel in Thaicurry-Marinade mit gegrillter Zucchini und mit Bacon umwickelter Trockenaprikose.

B HÄHNCHENFILETSPIESS MEDITERRAN

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

C PUTENFILETSPIESS BLACK PEPPER

Zarte Putenfiletwürfel in einer aromatischen Marinade mit erlesenem Kampot-Pfeffer. Mit einer roten Peperoni garniert. Scharf.

D GEFLÜGEL-TWISTER HABANERO

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

E PUTENFILET-SPIESS RUSTICA

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

APROPOS SPIESSE! **FÜR JEDEN GRILL DEN RICHTIGEN!**

Ein altes deutsches Sprichwort weiß: „Wo gegrillt wird, braucht es Spieße.“ Daran hat sich seit 1856 nichts geändert. Und daher bedienen wir dieses Bedürfnis auf ausgesprochen leckere und vielfältige Weise.

- 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-Spieße**

KLASSIKER AM SPIESS:

Nr. 10: **Chimichurri**
Nr. 11: **Putenfilet De Luxe**
Nr. 12: **Fackelbrot® Chicken-Teriyaki**
Nr. 13: **Käse-Mix-Spieße**
Nr. 14: **Oliven-Focaccia**
Nr. 15: **Gourmet-Spieße**
Nr. 16: **Geflügel-Twister Habanero**
Nr. 17: **Zwiebel Foccacia**
Nr. 18: **Gemüsespieße Ratatouille**
Nr. 19: **Schweinefilet de Luxe**

BUNDESEHRENPREIS
FÜR BARD 2.0

Zweimal ist besser als kein Mal: Zum zweiten Mal beehrte uns das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit der höchsten Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Ministerium und DLG würdigten unsere Qualitätsleistung als „herausragend und vorbildlich“.

Die damit verbundene Anerkennung betrachten wir als Verpflichtung und Verantwortung zugleich, auch in Zukunft in eine nachhaltige Produktqualität zu investieren, die für andere Vorbild sein kann.
Vielen Dank für diesen tollen Preis!

ES IST FAST ALLES GOLD, WAS GLÄNZT:
17 X GOLD FÜR BARD

Gleich 17 Mal wurden unseren Grillprodukten die goldene DLG-Medaille verliehen. Wenn das mal nicht ein Grund zur Freude ist und ein deutliches Zeichen setzt.

Wir konnten die Prüfer nochmals von der sensorischen Qualität (Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) unserer Produkte überzeugen und haben die durchgeführten Produkttests mit Erfolg bestanden.

DAS IST EINER VON BARD...

JETZT AUCH ALS FESTES BESTANDTEIL DER BARD-FAMILIE.

Im vergangenen Jahr wurde die Fleischwirtschaft aufgrund gesetzlicher Änderungen der Rahmenbedingungen bei den Werksverträgen vor eine große Herausforderung gestellt – so auch wir. Ohne großen Vorlauf standen wir vor der riesigen organisatorischen Aufgabe, unsere Werksmitarbeiter in eine Festanstellung zu übernehmen. Eine eigene Personalabteilung wurde im Eiltempo aufgebaut und 152 Mitarbeiter, die bereits für uns tätig waren, wechselten offiziell zum 01.01.2021 ihren Arbeitgeber.

Das dies auch mit Ängsten und Sorgen dieser Mitarbeiter verbunden war, sich auf etwas Neues einstellen zu müssen, steht außer Frage. Hier ist es uns jedoch durch eine intensive Betreuung durch unsere neu gewonnene Personalleiterin, der Geschäftsführung und unsere Abteilungsleiter gelungen, alle Sorgen aus dem Weg zu räumen. Nach einer kurzen Eingewöhnungsphase für alle Beteiligten, konnten die früheren Werksmitarbeiter schnell als fester Bestandteil in die große BARD-Familie integriert werden und fühlen sich sehr wohl. Wir als BARD-Familie wachsen an unseren Herausforderungen und sehen positiv in die Zukunft.

Haltungs-form

1 2 3 4

StallhaltungPlus

haltungsform.de

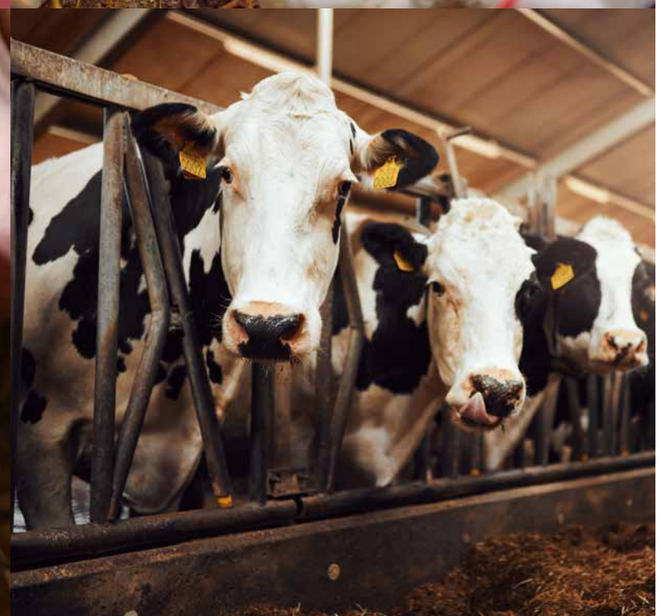
Dieses Produkt stammt aus einem teilnehmenden Betrieb der

INITIATIVE TIERWOHL

initiative-tierwohl.de

HALTUNGSFORM 2
STALLHALTUNG PLUS

Bei „Haltungform 2“ bzw. „Stallhaltung Plus“ haben die Tiere mindestens zehn Prozent mehr Platz im Stall als gesetzlich vorgeschrieben und es steht ihnen zusätzliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung.



TIERWOHL IST UNS WICHTIG:

EINE FRAGE DER HALTUNG!

DIE NACHHALTIGE VERBESSERUNG DER LEBENSQUALITÄT DER TIERE LIEGT UNS AM HERZEN. AUS DIESEM GRUND HABEN WIR UNS DER INITIATIVE TIERWOHL ANGESCHLOSSEN.

Bei der Produktion all unserer Grillprodukte aus reinem Schweine - oder Geflügelfleisch verwenden wir nur noch Fleisch aus Haltungsform 2. Wir möchten dadurch einen Beitrag leisten, Verantwortung zur Verbesserung für Tierhaltung, Tiergesundheit und Tierschutz in der Nutztierhaltung zu übernehmen.

Nur gemeinsam kann hier eine dauerhafte Änderung herbeigeführt werden. Dazu müssen insbesondere auch die Endkunden sensibilisiert und mit ins Boot genommen werden, denn verbessertes Tierwohl ist leider ohne eine Kostenerhöhung bei der Aufzucht nicht umsetzbar.

Ein Schritt hierzu ist die Kennzeichnung der Produkte mit dem Haltungsform-Logo und dem Tierwohlsiegel.

Das sollte erwähnt werden: Unser hochwertiges Weiderind- und Ochsenfleisch erhalten wir aus Irland und Jungschaf/Lammfleisch beziehen wir aus Neuseeland. Die von uns verwendeten Rohstoffe entsprechen der Haltungsform 3. Diese kann derzeit leider noch nicht entsprechend ausgelobt werden, aber es wird mit Hochdruck an den vertraglichen Rahmenbedingungen zur Auslobung gearbeitet.

12 ELEMENTARE TIPPS RUND UM DEN GRILL

SO GEHT DAS!

GRILLEN IST KEINE WISSENSCHAFT. FÜR VIELE ABER EINE ART RELIGION. DIE EINEN BETEN ZUR BUCHE, DIE ANDEREN HULDIGEN DEM GRILLKOHLEBRIKETT. WIR WIDMEN UNS HIER DEN GRUNDLEGENDEN BASICS.

Diese Seite können Sie sich einfach ausschneiden und aufhängen. Aber am besten nicht an den Grill. Tipp Nummer 13: Brennbares nicht zu nah an den Grill :)

TIPP NUMMER EINS:

Vorheizen! Als Faustregel gilt: Ein Gasgrill braucht ca. 10 Minuten, bis er auf Temperatur kommt, bei einem Holzkohlegrill sind es etwa 30-40 Minuten. Sobald die Kohlen vollständig von einer grauen Schicht überzogen sind, kann es losgehen.

TIPP NUMMER ZWEI:

Fette den Rost des Grills vor jeder Grill-Session mit einem hitzestabilen Öl wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl ein. Am einfachsten geht das, wenn du ein Stück Zeitungspapier in Öl tränkst, es mit der Grillzange aufnimmst und über den Rost wischst.

TIPP NUMMER DREI:

Reinige deinen Holzkohlegrill gründlich. Niemand möchte sein Steak über der Asche der Grillparty vom letzten Wochenende zubereiten. Stell sicher, dass die Luftzufuhr nicht von Ascheresten blockiert ist.

TIPP NUMMER VIER:

Fertig gegrillte Spieße nicht auf dem Grill warmhalten, sonst trocknen sie aus. Besser: In Alufolie packen und zur Seite legen.

TIPP NUMMER FÜNF:

Nein! Das Feuer mit Brennspiritus anzufachen, ist ein No-Go. Die chemischen Aromen des Spiritus werden ans Grillgut abgegeben, halten sich in der Glut ziemlich hartnäckig und sind nicht gerade eine Gaumenfreude.

TIPP NUMMER SECHS:

Wer ein schönes Grillmuster bevorzugt, setzt auf marinierte Grillwaren. Der dünne Fettfilm garantiert die Entstehung der beliebten Grillstreifen.

TIPP NUMMER SIEBEN:

Nimm deine Fleischspieße vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, so dass sie Zimmertemperatur bekommen. So garen sie gleichmäßiger durch.

TIPP NUMMER ACHT:

Wende die Spieße nicht zu früh. Erst wenn es sich problemlos vom Rost lösen lässt, ohne dass du daran herumzerren musst, solltest du es umdrehen.

TIPP NUMMER NEUN:

Alles in Reih und Glied: Leg das Grillgut so auf den Grill, dass du den Überblick behältst, was du als erstes aufgelegt hast. Reih das Grillgut dazu z.B. immer von links nach rechts auf.

TIPP NUMMER ZEHN:

Welches Gemüse ist gut zum Grillen? Prinzipiell alle Gemüsesorten, die nicht zu viel Wasser enthalten und keine lange Garzeit haben. Gemüse-Spieße bieten eine leckere Alternative und lassen sie sich einfach händeln.

TIPP NUMMER ELF:

Bewahre rohes und gegrilltes Fleisch aus hygienischen Gründen immer getrennt voneinander auf. Verwende unterschiedliche Teller, Schneidebretter und Messer für Fisch, Geflügel und Fleisch oder reinige sie gründlich.

TIPP NUMMER ZWÖLF:

Nach dem Grillen den Rost immer mit einer Drahtbürste säubern – das geht am besten, wenn er noch warm ist.

BARD'S

Marktküchen
SORTIMENT

Vor, während oder nach einer Shoppingtour etwas Leckeres essen, gehört bei vielen mittlerweile zum Erlebnis Shoppingtag dazu. Mittagstisch und heiße Theken sind im LEH schon lange angekommen und etablieren sich weiter.

Um dem stetig wachsenden Bereich der Marktküchen gerecht zu werden, haben wir eigens eine moderne, leistungsfähige Großküche geschaffen und bieten Ihnen nun zur Ergänzung Ihres eigenen Angebotes einige Marktküchenartikel an:

A: KOHLROULADEN IN BRATENSOSSE
B: BOLOGNESE-SAUCE
C: RINDERROULADEN IN BRATENSOSSE
D: GULASCHSUPPE „UNGARISCHE ART“
E: HACKSTEAKS 200G AUS DER GUSSBRATPFANNE
F: KÖNIGSBERGER KLOPSE
G: ERBSENEINTOPF
H: GEFLÜGELHACKSTEAKS 160G AUS DER GUSSBRATPFANNE

ALLES KNUSPER?

NA HOFFENTLICH! BROT ALLEIN KANN JEDER.
WIE IN ALLEN GRILLAUSGABEN UNSERER BARDNEWS
WIDMEN WIR UNS AUCH DIESES MAL WIEDER
DER PERFEKTION IHRES GRILLERLEBNISSES. ZWEI
LECKERE REZEPTE, DIE FANTASTISCH MIT UNSEREN
GRILLSPEZIALITÄTEN HARMONIEREN.
BON APPETIT!

Flammkuchen-Baguette

nach Familienrezept

Zutaten:
200 g gekochter Schinken, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Crème fraîche Classic, 150 g Joghurt, 200 g geriebener Gouda, mittelscharfer Senf , Paprikapulver, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Außerdem: 1 Baguette

Zubereitung:
1.: *Schinken in kleine Stückchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und etwas zum Verzieren beiseitelegen.*

2.: *Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 250 °C Heißluft etwa 230 °C.*

3.: *Schinken-Creme zubereiten: Crème fraîche, Joghurt, Gouda, Schinken und Schnittlauch miteinander verrühren. Mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.*

4.: *Baguette der Länge nach in zwei Hälften teilen und aushöhlen. Crèmemasse in die beiden Hälften verteilen und auf das Backblech legen.*

5.: *Ofen auf 160C° vorheizen. Backblech in den Ofen schieben und in ca. 10 min backen.*

Gegrillte Teigspieße

mit Bacon und Knoblauch

Zutaten:
1 Knoblauchzehe, Öl zum Fetten der Spieße, 1 Rosmarinzweig, 1 Paket Pizzateig, 200 g Bacon (in dünnen Scheiben), 100 ml Olivenöl oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:
1.: *Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken. Mit dem Öl vermischen. Die Nadeln vom Rosmarin fein schneiden und in die Knoblauch-Öl-Mischung geben. Wer keine Rosmarinnadeln am Teig haben möchte, legt den Rosmarinzweig nur für den Geschmack in die Ölmischung. Zwei Stunden ziehen lassen.*

2.: *Den Pizzateig auslegen und von der langen Seite in Streifen schneiden. Die Holzspieße leicht einölen und den Pizzateig mit wenig von der Ölmischung dünn bepinseln, mit einer oder zwei Scheiben Bacon belegen und um die Spieße wickeln, dabei eindrehen.*

3.: *Nochmals mit wenig Knoblauch-Rosmarin-Öl bestreichen und auf dem Grill am Rande, bitte nicht in der Mitte, da ist es zu heiß und die Spieße werden sonst schwarz, langsam brutzeln lassen.*

Dazu sind Salat und Zaziki ein Traum.

20 JAHRE BARD: **JOHANNES SCHWARZ**

Von links nach rechts: Astrid Eckert, Alexander Gehlen, Richard Bard, Johannes Schwarz, Sebastian Naumann, Thomas Geber

10 JAHRE BARD:
ULRIKE WRUSCH
(BUCHHALTUNG)

10 JAHRE BARD:
MILADA ULNICA
(VERSAND)

10 JAHRE BARD:
WALDEMAR CZEGIELKA
(VERSAND)

10 JAHRE BARD:
MARZENA KALEWSKA
(VERPACKUNG)

10 JAHRE BARD:
MARCIN TLAŁKA
(VERSAND)

HERZ-LICHEN DANK!

WOW, WIR FREUEN UNS GLEICH, INSGESAMT 7 MITARBEITERN ZUM 10-JÄHRIGEN BZW. SOGAR ZUM 20-JÄHRIGEN FIRMEN-JUBILÄUM GRATULIEREN ZU DÜRFEN. MAN KÖNNTE DEN EINDRUCK BEKOMMEN, DASS ES SPASS MACHT BEI BARD ZU ARBEITEN! ☺ **HERZLICHEN DANK** FÜR IHRE TREUE, IHRE ZUVERLÄSSIGKEIT UND IHREN UNERMÜDLICHEN EINSATZ. WIR SIND SEHR FROH, SIE AN UNSERER SEITE ZU HABEN. WIR WÜNSCHEN IHNEN WEITERHIN VIEL FREUDE BEI DER ARBEIT (WIR WERDEN UNS MÜHE GEBEN), GLÜCK UND GESUNDHEIT UND GANZ VIELE SCHÖNE MOMENTE.

BARD SETZT AUF

DIGITALE SCHULUNGEN

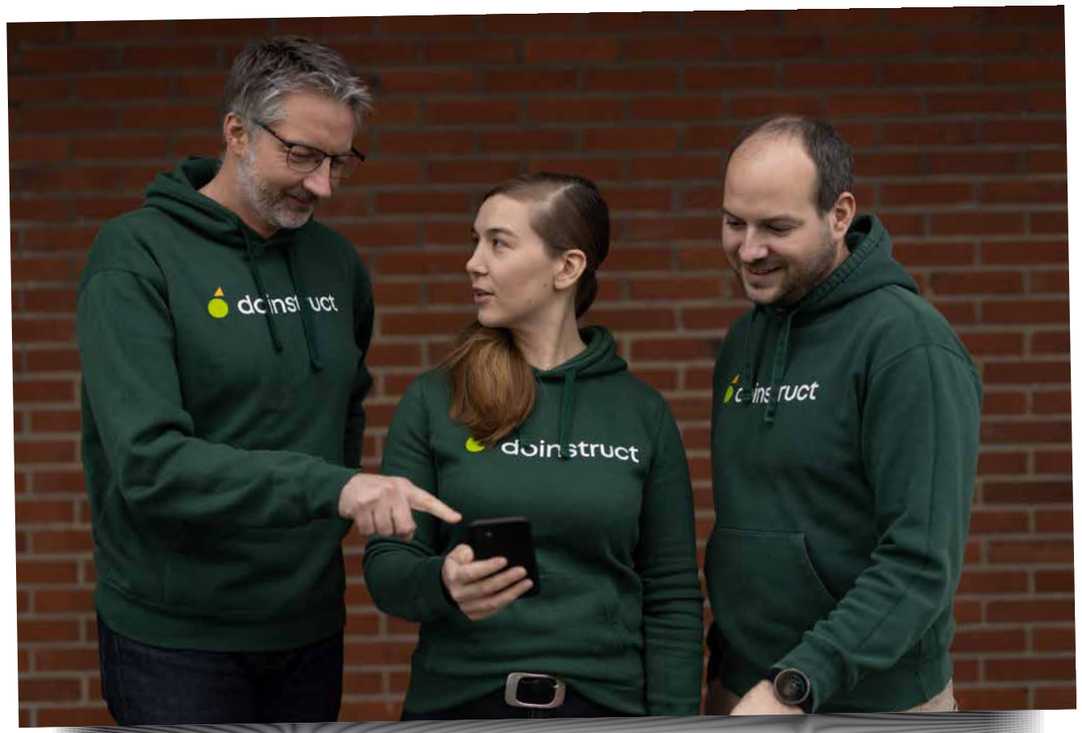
ZERTIFIZIERTE SCHULUNGEN STELLEN DIE BASIS EINER GUTEN MITARBEITER-AUSBILDUNG DAR.

Ob z. B. Hygieneschulung, Schulungen zum Infektionsschutzgesetz, Arbeitsschutz oder Covid-Regeln. Alle Mitarbeiter müssen regelmäßig geschult werden. Die Planung und Koordination sowie der benötigte Zeitaufwand sind bei traditionellen Schulungen enorm.

Hier kommt doinstruct ins Spiel. Sie haben sich dieses Problem zur Brust genommen und gehen einen ganz neuen Weg. Die Schulungen zu den einzelnen Themen werden in einfachen Erklär-Lern-Videos fürs Handy zur Verfügung gestellt und der Lernerfolg wird in Form eines bildgestützten Abfrage-Quiz überprüft.

Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass alle Trainings in mehreren Sprachen angeboten werden, so dass jeder Mitarbeiter die Schulungen in seiner Muttersprache absolvieren kann. Durch die Verwendung gewohnter Medien und die absolute zeitliche Flexibilität, wird die Akzeptanz der Schulungen bei den Mitarbeitern enorm gesteigert.

Nach der ersten Erfahrungen nach der Einführung der digitalen Schulungen können wir eine sehr positive Bilanz ziehen und werden diesen Weg mit unseren Mitarbeitern weiter gehen.



Gründer von doinstruct (v.l.): Thorsten Groß, Charlotte Rothert & Daniel Marinkovic

LOVE IS A BURNING THING!

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 2022“-Katalog an: marketing@bard1856.de

BARD FRISCHE KÜCHE · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN