

# Gewürz REPORTER



**Vegan**   **6**  
in bester Metzgerqualität!

SATTMACHER MIT GESCHMACK: DREI NEUPRODUKTE FÜR DIE METZGERKÜCHE 9  
TRENDIGE HYBRIDPRODUKTE GÄNZLICH IN BIO 10

MÜHLEHOF-GEWÜRZE  
*Gewürzmüller*  
GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**



## LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Im Herbst und Winter darf es gehaltvoll sein – deshalb ist dieser GEWÜRZREPORTER voll mit ebensolchen Inhalten!

Erfahren Sie mit einem Blick hinter die Kulissen unseres Labors, wie die einzigartige Qualität unserer Produkte gewährleistet wird.

Das Metzgerhandwerk kann vom Trend um vegane Produkte profitieren – wie und warum, erklärt Fachberater Niklas Maaßen, passende und einfache Produkte inklusive! Voller Geschmack sind unsere Neuprodukte. Hier ist in breiter Vielfalt für jeden was dabei: Von der hochwertigen Metzgerküche über edlen Schinken mit Trüffelaroma bis zur Deco Quick® Ummantelung mit Orangenpfeffer. Damit steht der Herstellung saisonaler Köstlichkeiten nichts im Wege. Und im Würsthüllensortiment finden sich allerlei Neuprodukte, die schon jetzt Weihnachtsstimmung aufkommen lassen.

Johann Harner verrät nicht nur, wie er zum Metzgerhandwerk kam, sondern auch, was er und sein Team von Fachberatern für Ihren Betrieb tun können.

Das Kundenporträt führt diesmal in die Schweiz, wo die Metzgerei Breitenmoser der Kunst des Fleischerhandwerks fast schon einen Tempel errichtet.

Viel Spaß beim Lesen und einen goldenen Herbst!

### 4 UNTERNEHMEN

Qualität ist mehr als ein Versprechen

### 6 AKTUELLES

Vegan, schmackhaft, hausgemacht

### 11 PORTFOLIOMANAGEMENT

Golden, glänzend, exquisit

### 14 ZU BESUCH

Innovation trifft Tradition

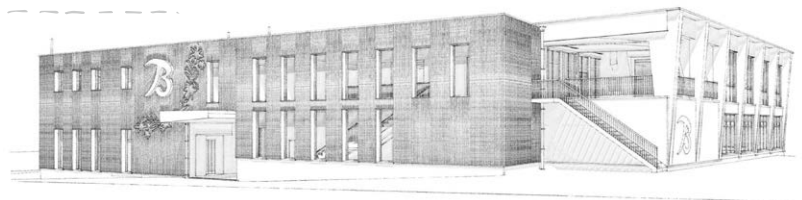
### 19 GEWÜRZREPORT

Muskatnuss



14

- 3 Beliebter Klassiker liegt voll im Trend
- 8 Veganes vom Metzger – ja, bitte!
- 9 Sattmacher mit Geschmack
- 10 Trendige Hybridprodukte gänzlich in BIO
- 12 Neuprodukte für Kochpökelwaren
- 13 WIBERG Würsthüllen – Weihnachtsstimmung in der Theke
- 18 Service – Fachberater Johann Harner



## IMPRESSUM

HERAUSGEBER: FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 9, 5020 Salzburg, Austria / Phone: +43 662 6382 0, office@frutarom.eu | FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH / Eichendorffstr. 25, 83395 Freilassing, Germany / Phone: +49 8654 470 0, office@frutarom.eu | Offenlegung gem. §25 Mediengesetz: Das Magazin ist ein Kundenmagazin von FRUTAROM Savory Solutions Austria | REDAKTION: Daniela Haslinger-Hild / Nina Ferner / Jakob Hirsch / Michael Hrobath | E-Mail: kommunikation@frutarom.eu | GESTALTUNG UND LITHO: Tanja Probst | FOTOS: FRUTAROM / Adobe Stock / Breitenmoser (Seite 14–17) / Florian Stürzenbaum (Seite 18–21) | DRUCK: Offset5020 | AUFLAGE: 9.500 | COPYRIGHT: Inhalt, Layout und Bildmaterial sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung oder die Verwendung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung des jeweiligen Urhebers untersagt. Druck- und Satzfehler, Änderungen von Produkten sind ausdrücklich vorbehalten | Mat.-Nr. 278573



# BELIEBTER KLASSIKER | LIEGT VOLL IM TREND

Viele moderne Trends finden sich schon in alten Rezeptbüchern. Bestes Beispiel ist die Kartoffelbratwurst, gleichsam der Urgroßvater moderner hybrider Würste. In vielen Regionen produzieren Traditionsmetzger den beliebten Klassiker nach altem Vorbild.

Wann und wo die ersten Kartoffelbratwürste hergestellt wurden, lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen. Als Entstehungszeitraum gilt gemeinhin das späte 18. Jahrhundert.

Ursprünglich ermöglichte diese Art der Herstellung gerade armen Bauern, nahrhafte und sättigende Würste herzustellen, da die Kartoffeln vor allem als Binde- und Streckmittel dienen. Vom Arme-Leute-Essen entwickelte sich die Kartoffelbratwurst schnell zur Spezialität mit regionalen Variationen und findet sich bis heute vor allem im Südwesten Deutschlands oder dem Schweizer Kanton Graubünden, in Österreich wiederum überwiegend in der Steiermark.

Die Zutaten Kartoffeln und Fleisch variieren je nach Rezept mit rund 30 % Kartoffel- und rund 70 % Fleischanteil. Gewürzt wird meist mit Salz, Pfeffer und Muskat, regional unterschiedlich kommen auch noch Majoran, Thymian oder Bohnenkraut dazu. Kartoffelbratwurst entspricht in Größe und Gewicht einer normalen Bratwurst. Meist ohne Nitritpökelsalz hergestellt haben Kartoffelbratwürste eine hellgraue Färbung bei feiner bis mittelgrober Struktur.

REZEPTUR

## KARTOFFELBRATWURST

### Material

50 kg Schweinefleisch SII  
35 kg Schweinebauch  
15 kg Wasser/Eis

### Materialeinlage

15 kg Kartoffeln geschält, gekocht

### Zutaten pro kg

6 g Schweinsbratwurst/Grobe Bratwurst,  
Art.-Nr.: 136096  
1 g Majoran gerebelt, Art.-Nr.: 249757  
5 g Röstzwiebel, Art.-Nr.: 249985  
5 g Class W, Art.-Nr.: 135646  
20 g Kochsalz

### Wursthülle

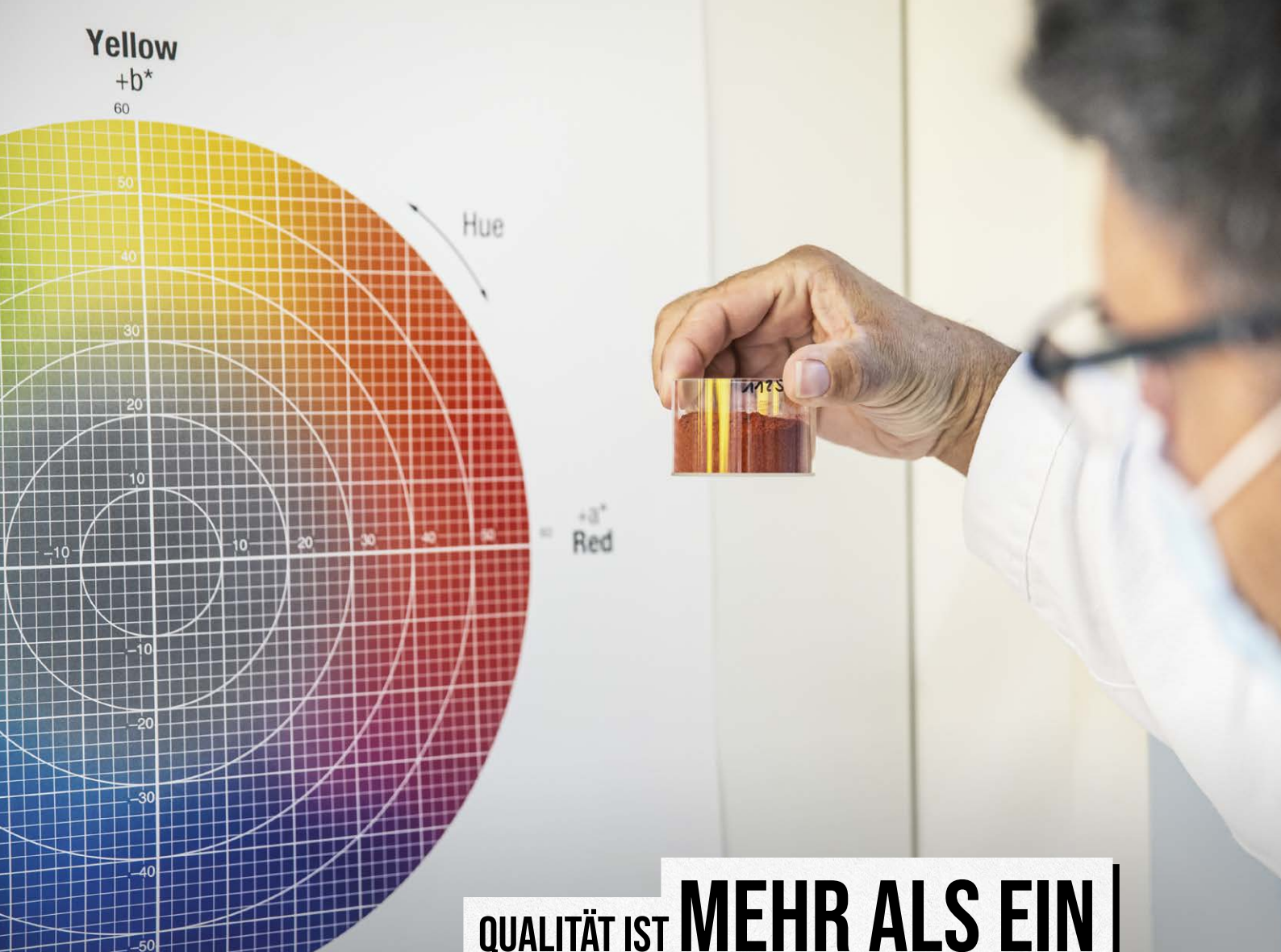
Schweinedärme Kal. 28/30

### Verarbeitung

1. Ein Teil vom Schweinefleisch mit Class W kurz ankuttern
2. Die Hälfte der Schüttung und Kochsalz zugeben
3. Masse im Schnellgang feinkuttern (bis ca. 2–4 °C)
4. Restliche Schüttung und Schweinsbratwurst/Grobe Bratwurst und Majoran zugeben
5. Masse feinkuttern bis ca. 2–4 °C
6. Restliches Fleisch auf ca. 8 mm einkuttern
7. Kartoffeln und Röstzwiebel zugeben und auf ca. 5 mm einschneiden
8. In Schweinedärme füllen und abdrehen
9. Bei 72–74 °C brühen
10. In Dusche oder Becken kühlen







Strenge Prüfpläne garantieren die hohe Qualität unserer Produkte.

## QUALITÄT IST MEHR ALS EIN VERSPRECHEN

**Die Welt der Gewürze ist faszinierend: Blätter, Knospen, Wurzeln, Rinde, Früchte und Samen aus aller Welt erschaffen einzigartige Genusserlebnisse. Um diese Erlebnisse zu ermöglichen, braucht es neben den allerbesten Rohstoffen viel Erfahrung sowie höchste Standards bei Produktions- und Analysemethoden. Fleisch- und Metzgerhandwerker profitieren von unseren maßgeschneiderten Lösungen und strengen Qualitätskriterien.**

### MAßGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Neben der Erzeugung qualitativ hochwertiger Gewürze, Gewürzmischungen und Wirkstoffe für die Nahrungsmittelbranche sind wir um individuell zugeschnittene Lösungen speziell für Fleisch- und Metzgerhandwerker bemüht. Fleischerhandwerksbetriebe brauchen Produkte, die ihren Traditionen entsprechen und authentisch sind. Dafür dürfen wir mit unserer außergewöhnlichen Gewürzpalette, eigenen Combis oder zum Beispiel unseren Wursthüllen ein Stück weit beitragen. Gewürze in speziell auf die Kundenbedürfnisse abgestimmten Gebinden erleichtern dabei die tägliche Arbeit. Gemeinsam sorgen wir mit unserem facettenreichen Gewürzsoriment und innovativen Lösungen für den großen Genuss.

## AROMA UND GESCHMACK BEGINNEN IM URSPRUNG

Langjährige Zusammenarbeit, auf gegenseitigem Vertrauen aufgebaute Partnerschaften und die sorgfältige Auswahl der Lieferanten sind der solide Grundstock unserer Gewürzproduktion. Hinter jedem Gewürz stecken Menschen, die unsere Rohstoffe anbauen, ernten oder erzeugen. Wir arbeiten weltweit direkt mit den Erzeugern und Verarbeitern zusammen, um bereits im Ursprung die Erfüllung unserer strengen Qualitätskriterien garantieren zu können. Mithilfe unserer Erfahrung und Fachkompetenz suchen wir in einem von

Knappheit geprägten Markt die Spitzenernten, die besten Chargen und damit die hochwertigsten Grundprodukte aus. Für jeden unserer Naturrohstoffe werden spezifische Produktrisiken durch eigene Prüfpläne minimiert. Wert- und qualitätsbestimmende natürliche Inhaltsstoffe wie Aromakomponenten, Scharfstoffe, Feuchtigkeit oder Reinheit werden unseren Anforderungen gemäß analysiert und bewertet. Auch bei der Anlieferung der Rohwaren stellen umfangreiche chemische, physikalische und mikrobiologische Prüfungen im hauseigenen Labor unsere hohen Qualitätsansprüche sicher. Qualität ist schließlich mehr als ein Versprechen.

## ZAHLEN, DATEN & FAKTEN



Wir führen rund **2.000 Rohstoffe in unserem Sortiment**, um Produktvielfalt und Sonderwünsche unserer Kunden erfüllen zu können.



An unseren Standorten in Deutschland verarbeiten wir jährlich zirka **40.000 Tonnen an Rohstoffen**.



Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte sowie Lebensmittel aller Art werden direkt in unserem Labor untersucht, um **Qualität auf höchstem Niveau** gewährleisten zu können.



Pro Jahr werden **mehr als 11.000 Proben** gezogen.



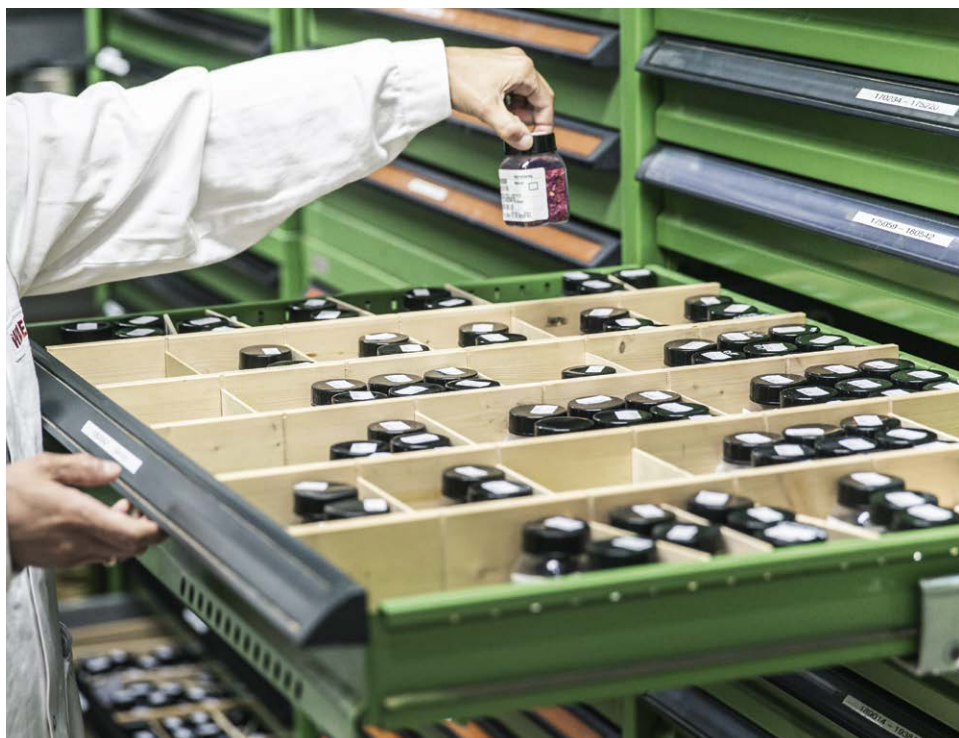
Unsere Gewürze beziehen wir derzeit aus etwa **86 Ländern dieser Erde**. Die Standortbedingungen und die Nachhaltigkeit sind zentrale Aspekte bei der Auswahl.



Der teuerste Rohstoff, den wir einsetzen, ist **Blattgold**. Bei den Naturrohstoffen zählen **Safran und Vanille** zu den wertvollsten Gewürzen.



Im hauseigenen Labor werden sowohl eingehende Rohstoffe als auch fertige Produkte genau kontrolliert.



Das enorme Sortiment an lagernden Rohstoffen ermöglicht individuelle Lösungen für unsere Kunden.



# VEGAN, SCHMACKHAFT, HAUSGEMACHT



## PFLANZLICHE BURGER, VEGANEN AUFSCHNITT UND HYBRIDE BRATWURST SELBST PRODUZIEREN

In Zeiten, in denen Kunden verstärkt erwägen – zumindest ab und zu – pflanzliche Nahrungsmittel zu konsumieren, lohnt es sich für fleischverarbeitende Betriebe, diese Trendprodukte für sich zu entdecken. Metzger haben bereits das passende Equipment sowie das nötige Know-how, um vegane und hybride Spezialitäten eigenhändig herzustellen.





## GESUNDHEIT & GEWISSEN

„Weniger Fleisch konsumieren“ – so lautet die Devise vieler Verbraucher. Die Gründe dafür sind unterschiedlich. Manche möchten ihrer Gesundheit Gutes tun und verzichten ab und zu auf tierische Produkte. Stattdessen greifen sie zu pflanzlichen Erzeugnissen mit hohem Protein- und niedrigem Fettgehalt. Andere verzichten, weil ihnen Tierwohl, Klima- und Umweltschutz am Herzen liegen. Die Produktion von pflanzlichen Erzeugnissen verbraucht, verglichen mit konventioneller Tierhaltung, weniger Land und Wasser. Zudem erzeugt sie weniger Treibhausgase.



## QUALITÄT & BERATUNG

Damit der Verzicht auf Fleisch nicht auf Kosten des Metzgerhandwerks geht, lohnt es sich für Betriebe, innovativ zu sein und pflanzliche Produkte selbst herzustellen. Dann können Menschen, die ihr Fleisch beim Metzger kaufen, dort auch gleich eine pflanzliche Alternative – für vegetarisch/vegan essende Familienmitglieder oder ihren eigenen fleischfreien Tag – mitnehmen. Gerade Menschen, die auf Qualität und Beratung beim Metzger vertrauen und gerne dort einkaufen, können mit pflanzlichen Angeboten abgeholt werden. Mit hybriden Produkten haben Metzger zudem die Möglichkeit, fleischreduzierte Waren, die sie mit pflanzlichen Zutaten wie Gemüse, Pflanzenproteinen, Pilzen oder Samen ergänzen, anzubieten.



## EQUIPMENT & KNOW-HOW

Vegane Produkte im Handwerksbetrieb selbst herzustellen, liegt nahe. In jedem Metzgerbetrieb sind die benötigten Geräte wie etwa Kutter, Mischer und Füller vorhanden. Wer selbst produziert, bestimmt zudem die enthaltenen Zutaten und kann so ganz einfach eine hohe Qualität der Endprodukte sicherstellen. Fachberater Niklas Maaßen weiß, worauf es bei der Herstellung von pflanzlichen Alternativen ankommt: „Die Produktion von veganen Erzeugnissen unterscheidet sich vom gewohnten Ablauf, aber nicht gravierend.“ Laut Maaßen sind zum Beispiel Stand- und Quellzeiten für Teilprodukte einzuplanen, da die Texturate vorhydriert werden müssen.



## EXPERTISE & ZUTATEN

Wer erwägt, vegane Produkte herzustellen, und damit noch keine Erfahrung hat, kann sich auf die Expertise der Savory Solutions Fachberater verlassen. Holen Sie sich wertvolle Tipps und profitieren Sie von vorhandenem Wissen, wenn Sie das erste Mal vegane Erzeugnisse selbst herstellen. Was die vegane Produktvielfalt betrifft, sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Innovative Metzger stellen eine Menge klassischer Fleischwarenerzeugnisse inzwischen in rein pflanzlicher Form her. Neben Waren mit Hack können auch Würstchen, Aufschnitt und Aufstriche vegan produziert werden. Mit den passenden Proteinen, funktionellen Produkten und Würzungen überzeugen pflanzliche Produkte in Geschmack, Textur und Aussehen.



## NIKLAS MAAßEN...

...zählt seit 2014 zu den Savory Solutions Fachberatern. Nach seinem Studium der Life Science Technologies mit der Fachrichtung Fleischtechnologie an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe sammelte er in der Schweiz und in Kanada Berufserfahrung. Niklas Maaßen ist kompetenter Ansprechpartner, wenn es um die Herstellung von Fleischwaren und deren vegane Alternativen geht. Der Fachberater ist vom nordwestlichen bis zum südöstlichen Europa im Einsatz.



# VEGANES VOM METZGER – JA, BITTE!

## ALLES VOM METZGER

Der Metzger ist die beste Adresse für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren – das ist allseits bekannt. Doch inzwischen können dort auch schmackhafte pflanzliche Fleischalternativen erworben werden, die den herkömmlichen Spezialitäten in puncto Genuss in nichts nachstehen. Wer schon bisher auf Fachwissen, Genuss und Qualität vom Metzger seines Vertrauens gezählt hat, ist dort – auch wenn es um pflanzliche Erzeugnisse geht – gut aufgehoben.

Hack und Burger sind aus dem Sortiment einer gut sortierten Fleischerei nicht wegzudenken. Beides können Metzger jetzt auch rein pflanzlich anbieten – mit den neuen Produkten Vegan Burger und Vegan Hack gelingt die Herstellung spielend.

## PFLANZLICHE SPEZIALITÄTEN IM HANDUMDREHEN

Zwei neue Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. So können Handwerksbetriebe ihr Sortiment unkompliziert um pflanzliche Erzeugnisse ergänzen. **Vegan Hack** (Art.-Nr.: 276296) und **Vegan Burger** (Art.-Nr.: 276297) überzeugen mit 100 Prozent veganen Zutaten auf Erbsenproteinbasis und hervorragendem fleischbetonten Geschmack. Die beiden neuen Produkte kommen zudem ohne Zugabe von Allergenen aus.

## VEGAN HACK

Handwerksbetriebe können Hack ab sofort spielend leicht auf rein pflanzliche Art herstellen. Das neue mild-aromatische Vegan Hack macht es möglich. Metzger stellen es zusammen mit Wasser und Kokosfett ganz einfach im Kutter her. Kunden kaufen es entweder direkt als ungebratenes Hack oder zu Bällchen, Laibchen, Sauce Bolognese, Lasagne und Co. verarbeitet.

## VEGAN BURGER

Das Neuprodukt Vegan Burger punktet mit vollwürzigem Geschmack und Rauchnote. Vegane Erzeugnisse lassen sich damit schnell und einfach, auch ohne Kutter, herstellen. Je nach Würzung, Zubereitung und Form entstehen daraus Burger, Hackbraten, Cevapcici oder Bällchen. Die Erzeugnisse können gebraten, ungebraten oder tiefgekühlt verkauft werden.

**Übrigens: Vegan Hack und Vegan Burger sind auch ein Gewinn für die Metzgerküche!**

NEU  
Vegan Hack &  
Vegan Burger

## VEGAN BURGER MONACO

### Material

30,00 kg Vegan Burger, Art.-Nr.: 276297  
60,00 kg Trinkwasser  
10,00 kg Eis  
0,20 kg Conzentra Typ Trüffel, Art.-Nr.: 278082

### Weitere Zutaten

Burger Buns/Brötchen  
Burger & Sandwichsauce, Art.-Nr.: 224522  
Rucola  
Ochsenherztomaten, in Scheiben, ca. 4 mm  
Zwiebel, rot, feine Ringe  
Gewürzgurken, in Scheiben  
Veganer Blauschimmelkäse, in Scheiben

### Verarbeitung

1. Kaltes Wasser mit Eis mischen, Temperatur < 6 °C
2. Vegan Burger und Conzentra Typ Trüffel zugeben und mit dem kalten Wasser mischen
3. Die Masse 30 bis 60 Minuten im Kühlhaus quellen lassen
4. Patties aus der Masse formen (ca. 110 g)
5. Unter Schutzgas verpacken und bei < 4 °C lagern

### Zubereitung

1. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen
2. Öl zugeben und erhitzen
3. Den Burger auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten
4. Gerösteten Burger Bun mit Rucola belegen und mit der Sauce bestreichen
5. Gebratenen Burgerpattie auf den Rucola legen
6. Tomatenscheibe, Gewürzgurke, Zwiebelringe und veganen Käse auf den Burger legen
7. Oberseite des Buns auflegen und ggf. mit einem Spieß fixieren





# SATTMACHER<sup>!</sup> MIT GESCHMACK

## DREI NEUPRODUKTE FÜR DIE METZGERKÜCHE

Vielbeschäftigte Menschen essen gerne unterwegs oder greifen zu Speisen, die mühelos in kürzester Zeit zuhause aufgetischt werden können. Der Mittagstisch oder die heiße Theke beim Metzger stehen für Qualität und Geschmack. Mit dem neuen Auflaufzauberer und den beiden neuen Fertigsaucen Bolognese Sauce KQ und Chili con Carne KQ lässt sich das Angebot dort schnell und einfach erweitern.

### IM HANDUMDREHEN GEZAUBERT

Absolut gelingsicher und einfach in der Handhabung, ist das Neuprodukt **Auflauf/Gratin-Zauberer** (Art.-Nr.: 276194) perfekt für das Mittagsgeschäft in der Metzgerei geeignet. Die vollwürzige Zutatenmischung erspart Arbeitsschritte, Zeit sowie Kosten und ermöglicht einen sauberen Produktionsablauf. Gleichzeitig ist sie unheimlich vielseitig und verleiht mit ihrem einzigartigen Geschmack nach Zwiebel, Muskat sowie einer feinen Käsenote sowohl Aufläufen als auch Gratins das besondere Etwas. Wer diese Köstlichkeiten in vorportionierten Alutassen anbietet, ermöglicht es seinen Kunden, herzhaftes Köstlichkeiten auch daheim zu genießen.

### ZWEI NEUE FERTIGSAUCEN – VOLLER GESCHMACK

Die Gewürzmüller Fertigsaucen bieten den charakteristischen Geschmack beliebter Gerichte und sparen Zeit sowie Arbeit. Ob mit Spaghetti, Gnocchi oder in der Lasagne – Bolognese ist allseits beliebt. Die neue **Bolognese Sauce KQ** (Art.-Nr.: 277498) schmeckt vollaromatisch und fleischbetont und überzeugt mit charakteristischem Geschmack nach Tomate, Zwiebel und Karotte. Bei einem feurigen Chili con Carne dürfen Zutaten wie Knoblauch, Kreuzkümmel und Chili nicht fehlen. **Chili con Carne KQ** (Art.-Nr.: 277580) beinhaltet all diese charakteristischen Gewürze und schmeckt rustikal und fleischbetont.

### OPTIMAL VERPACKT & REIN PFLANZLICH

Die beiden Neuprodukte Bolognese Sauce KQ und Chili con Carne eignen sich zur klassischen Herstellung von Saucen. Mit den lagernden WIBERG Würsthüllen für die „schnelle Küche“ (z.B. **WI-BAR**® NK 60/30 Art. Nr.: 527167, **WI-BAR**® NK 60/ge Art. Nr.: 543608) sind die Spezialitäten zum Mitnehmen optimal verpackt. Die beiden kaltquellenden Saucen kommen ohne die Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker aus.

### TIPP:

Bolognese Sauce KQ und Chili con Carne KQ sind vegan und eignen sich in Kombination mit Vegan Hack (Art.-Nr.: 276296) zur Herstellung rein pflanzlicher Gerichte!

### WURSTHÜLLEN MOTIV







**NEU**  
BIO OPTIMIZER BW



TRENDIGE  
**HYBRIDPRODUKTE**  
GÄNZLICH IN BIO

Pflanzliche Nahrungsmittel stehen hoch im Kurs und immer mehr Konsumenten bezeichnen sich als Flexitarier. Kreative Produkte, wie etwa hybride Würste, ersetzen einen Teil des Fleisches durch pflanzliche Zutaten. Mit dem neuen BIO Optimizer BW lässt sich nun auch gänzlich in BIO-Qualität produzieren.

**HYBRIDER GENUSS – VOLL IM TREND**

Hybride Erzeugnisse kombinieren Fleisch und pflanzliche Zutaten wie Gemüse, Pflanzenproteine, Pilze oder Samen. Durch den neuen **BIO Optimizer BW** (Art.-Nr.: 275643) und die breite Auswahl an Bio-Zutaten für Geschmack und Funktion aus dem FRUTAROM Savory Solutions Sortiment lassen sich beispielsweise hybride Bratwürste nun gänzlich in BIO-Qualität herstellen.

**BIO OPTIMIZER BW – FÜR DEN PERFEKTEN BISS**

Das Neuprodukt BIO Optimizer BW stabilisiert die Struktur von hybrider Bratwurst und weiteren hybriden Brühwurstsorten, sorgt für die richtige Konsistenz und eine ideale Bindung der Bestandteile. Die Zutatenmischung kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie schmeckt neutral und gewährleistet idealen Biss und die feste Konsistenz von Hybridprodukten in hochwertiger BIO-Qualität.



**SALESBLATT ANFORDERN!**

Für mehr Informationen fordern Sie unser Salesblatt von Ihrem Verkäufer an.



# GOLDEN, GLÄNZEND, EXQUISIT

Leberwurst bringt Geschmack aufs Brot. Ob mild-aromatisch, herzhaft oder edel-würzig – diese Wurstsorte überzeugt Genießer mit fein abgestimmten Gewürzen. Neue goldene WIBERG Wursthüllen verpacken diese Spezialität nun edel und funktionell.

## NEUE DEKORATIVE WURSTHÜLLEN

Mit ihrem glänzend goldenen Erscheinungsbild sind die neuen WIBERG Wursthüllen ein edler Blickfang. Die neuen Produkte **Delikatessleberwurst** und **Kalbfleischleberwurst** umhüllen Kochwurstspezialitäten exquisit und hochwertig. Die beiden Motive sind in den Qualitäten **SAFE-FASER**, **SAFE-GLANZ** und **WI-BAR®** erhältlich.

## WELCHES KALIBER DARF ES SEIN?

Die neuen und lagernden Wursthüllen sind in unterschiedlichsten Qualitäten, Nennkalibern und Konfektionen bereits ab einem Bund erhältlich. Mit insgesamt vier verschiedenen Varianten pro Motiv findet sich für jede Anwendung die passende Hülle. Beispielsweise die Delikatessleberwurst in **SAFE-FASER, NK 45/21** (Art.-Nr.: 557935) oder die Kalbfleischleberwurst, die beispielsweise in **WI-BAR, NK 60/50** (Art.-Nr. 557939) verfügbar ist. Die passende Konfektion ist nicht dabei? Die WIBERG Wursthüllenexperten fertigen ab 10 Bund/10 Raupen maßgeschneiderte Hüllen für alle Anforderungen an. Darüber hinaus lassen sich Wursthüllen ab 500 Meter Druck ganz nach Wunsch gestalten: gerafft oder abgebunden, mit eigenem Design, Logo und Schriftzug.





# NEUPRODUKTE FÜR KOCHPÖKELWAREN

Ob kalte Platte oder warme Küche – zarter Schinken darf nicht fehlen. Meisterliche Kochpökkelwaren müssen in Konsistenz, Geschmack und Optik überzeugen. Drei neue Produkte helfen Herstellern dabei, perfekte Ergebnisse zu erzielen.



## JEDER BISSEN EIN GENUSS

Mit **Schiadit Optimum** (Art.-Nr.: 278043) erweitert ein Spritzmittel mit Würzung das Sortiment. Die mild-aromatische fleischbetonte Mischung empfiehlt sich besonders für Produkte mit schwankendem pH-Wert im Ausgangsmaterial. Schiadit Optimum sorgt für eine ideale Schinkenkonsistenz und einen saftigen Biss bei optimaler Ausbeute. Das Neuprodukt kommt ohne Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker aus. In Kombination mit Schinkenwürzungen oder Toppings aus der Würzmittelrange stehen einem geschmacklich alle Richtungen offen.

## EDEL IM GESCHMACK

Trüffel steht für exquisiten Genuss und ist nun in Form eines natürlichen Trüffelaromas universell einsetzbar. **Conzentra Typ Trüffel** (Art.-Nr.: 278082) verfeinert Kochpökkelwaren ohne Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. Das charakteristische Aroma des Edelpilzes aus dem Wald harmoniert nicht nur ideal mit Schinken, es rundet auch viele weitere Fleisch- und Wurst-erzeugnisse, wie etwa Rohpökkelwaren, Roh- sowie Leberstreichwurst ab.

## FRUCHTIG-SCHARF UMMANTELT

Deco Quick® gilt als Nummer eins, wenn es um dekorative Gewürzummüllungen geht. Fruchtig-frisch und pfeffrig-scharf zugleich ergänzt die neue Geschmacksrichtung **Deco Quick® Orangenpfeffer** (Art.-Nr.: 558002) das Sortiment. Orangen sind in Kombination mit weihnachtlichen Gewürzen der Inbegriff winterlicher Geschmacksnoten. Optisch wertet die neue Dekorumhüllung jede Kochpökkelware auf und bringt Farbe in die Theke.





# WIBERG WURSTHÜLLEN

## WEIHNACHTSSTIMMUNG IN DER THEKE



Zu Weihnachten leuchten nicht nur Kinder-  
augen – beim Blick in die Festtagstheke  
jubilieren auch Genießer in Vorfreude auf fest-  
liche Köstlichkeiten. Weihnachtliche WIBERG  
Wursthüllen verpacken die Spezialitäten für  
die Feiertage dekorativ und edel. Zwei neue  
FASER-Darm-Motive und drei neue Stück-  
druck-Eindrücke sorgen für stimmige Akzente  
zum Jahresende.

### GLÄNZENDE NEUHEITEN

Der neue ADVENT FASER-Darm für Brühdauer-  
und Rohwurst zählt die Tage bis Weihnachten in  
Form eines schmackhaften Genuss-Kalenders.  
24 Würsthäppchen verkürzen die Zeit bis zum  
Fest. Die neue Advent-Wursthülle ist als neutrales  
Druckmotiv (NK 45/50 Art. Nr.: 558027) bereits  
ab einem Bund erhältlich. Personalisiert ist der  
neue FASER-Darm mit Logo und Adresse  
(NK 45/50 Art. Nr.: 558025) im Stückdruck ab  
250 Stück lieferbar. Neu im Weihnachtssortiment  
ist auch der farblose FASER-Darm in Netzdruck-  
Optik. Verfügbar ist die Hülle für Brühdauer-  
und Rohwurst in den unterschiedlichen  
Nennkalibern-Konfektionen (z.B. NK 60/25  
Art. Nr.: 556293).

### BELIEBTE WEIHNACHTSKLASSIKER

Die breite Palette an bewährten WIBERG  
Wursthüllen für die Weihnachtszeit bietet für  
jeden Geschmack das Passende. Abwechslungs-  
reiche Druckmotive – wie Tannenbäume, Sterne,  
Schneemänner oder Winterlandschaften – sorgen  
für ein stimmiges Erscheinungsbild in der Theke.  
Daneben zieren auch weihnachtliche Streudruck-  
motive und dekorative Schriftzüge Brüh- und  
Kochwurst, streichfähige Rohwurst oder Brüh-  
dauer- und Rohwurst.

### SCHMÜCKENDE MOTIVE

Stimmungsvolle WIBERG Wursthüllen aus dem  
Leinendarm-Sortiment bringen maßgeschneider-  
ten Genuss in weihnachtliche Form. Beliebte Mo-  
tive wie Glocke, Engel, Schnee- und Weihnachts-  
mann sowie Glücksschwein sind in den Qualitäten  
LINNO (für Brühdauer- und Rohwurst) sowie  
LINNEX (für Brüh- und Kochwurst) erhältlich.

### EXKLUSIV & INDIVIDUELL

Das Stückdruck-Sortiment verhilft weihnacht-  
lichen Spezialitäten zu individuellem Charme.  
Ein persönlicher Aufdruck von Logos, Schriften  
oder einer Kombination aus beidem ist bereits ab  
zehn Bund realisierbar. Individuelle Kundenein-  
zelfertigungen können schon ab 500 Meter Druck  
ganz nach Wunsch gestaltet werden: gerafft oder  
abgebunden, mit eigenem Design, Logo und  
Schriftzug.

### DANKESCHÖN

Drei neue kostenlose Stückdruck-Eindrücke  
sagen Danke und stärken die Kundenbindung!  
Wählen Sie aus den Motiven „Herzlichen Dank“,  
„Vielen Dank für Ihre Treue“ und „Wir wünschen  
ein frohes Weihnachtsfest“ und machen Sie Ihren  
Kunden damit eine Freude zum Jahresabschluss!

### AROMATISCH-WÜRZIGES HIGHLIGHT

Zimt hat besonders in der kalten Jahreszeit Hoch-  
saison. Doch nicht nur weihnachtliches Backwerk  
profitiert von seiner intensiven Würzkraft – auch  
zahlreichen Fleischwaren-Erzeugnissen verhilft  
das traditionsreiche Gewürz zu ihrem charakte-  
ristischen Geschmacksprofil. In Doppelfunktion,  
als optischer Aufputz sowie geschmackliche  
Bereicherung veredelt die **Deco Quick® Zimt**  
(Art.-Nr. 549200) Gewürzummüllung festliche  
Spezialitäten mit weihnachtlich-winterlicher Note.







## BREITENMOSER FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Von weither sichtbar ragen die exponierten Felsformationen des Alpsteinmassivs in die Höhe. Am Fuße der Berge prägen verstreute kleine Einzelhöfe und Alphütten die Hügel, auf den saftigen Wiesen weidet das Vieh. Das Appenzellerland ist die Essenz einer Alpenlandschaft. Inmitten dieses Schweizer Bilderbuch-Kantons hat die Breitenmoser Fleischspezialitäten AG ihren Hauptsitz.



Barbara Ehrbar-Sutter

Es kann durchaus vorkommen, dass man auf dem Weg nach Appenzell der ein oder anderen Kuh auf der Straße ausweichen muss. Die Weidewirtschaft und damit die Käse- und Fleischproduktion sind neben dem Tourismus schließlich das zweite große wirtschaftliche Standbein des Kantons. Hier im Hauptort Appenzell (im Ortsdialekt Appezöll ausgesprochen) wurde 1896 auch die Metzgerei der Familie Breitenmoser gegründet, die ab 1978 von Heidi und Sepp Breitenmoser in vierter Generation geführt wurde. Seit 2007 leitet und besitzt Barbara Ehrbar-Sutter den Traditionsbetrieb. Derzeit dreht sich alles um den Neu- und Umbau der Anlage, um die Produktionskapazitäten zu erweitern und Platz und Raum für neue Ideen zu schaffen. Ende 2022 soll der Bau abgeschlossen sein, um im Frühjahr 2023 feierlich eröffnet zu werden.



## ZAHLEN, DATEN & FAKTEN



Über **1000 m<sup>2</sup>** Raum für neue Ideen, Innovationen und Genuss



Nach dem heurigen Spatenstich soll das Gebäude Ende **2022** in Betrieb genommen werden



In **verschiedenen Themenwelten** können Besucher in die spannende **Welt des Metzgergewerbes** eintauchen



Im **Eventbereich** kann man in gemütlicher Runde das Metzgerhandwerk erleben



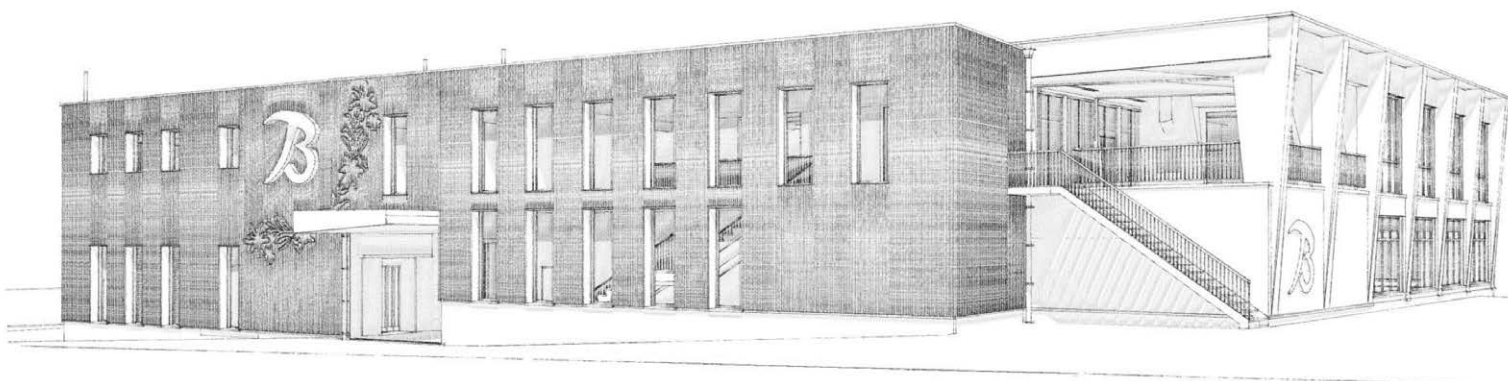
Der große Marktbereich lädt zum **Verkosten und Kaufen** ein



Das Konzept und Unterfangen ist in der Ostschweiz einzigartig

## DAS METZGERHANDWERK ERLEBEN

Geplant ist eine Erlebnisausstellung, in der die Besucher in die spannende Welt des Metzgergewerbes eintauchen und diese mit allen Sinnen erleben können. Der Nachbau einer etwa hundert Jahre alten Metzgerei erlaubt Einblicke in frühere Zeiten und verschiedene Arten der Visualisierung geben Auskunft über die Geschichte des Hauses, die Entwicklung des Handwerks und die zahlreichen Berufe rund ums Fleischhandwerk. Geplant ist ein interaktiver Bereich zum Kennenlernen der verschiedenen Produktionsprozesse und der Möglichkeit, selbst handwerklich aktiv zu werden. Im „Breitenmoser Markt“ kann man genussvoll verkosten und Produkte für zu Hause einkaufen. Die Wursterei kann auch exklusiv für Feiern oder Firmenevents gebucht werden, ebenso wie die Grillterrasse samt offener Feuerstelle und die einladende Stube mit Bar und Kamin. Das ist ein bisher in der Ostschweiz einzigartiges Unterfangen.



Mit dem spektakulären Neubau trägt man dem kontinuierlichen Wachstum des Unternehmens Rechnung. Es wird neben der erweiterten Produktionsanlage auch eine interaktive Besucherwelt samt Schau- und Eventbereich beherbergen.



**„ BESTÄNDIGKEIT TROTZ ODER  
GERADE WEGEN INNOVATION.  
DAS ZEICHNET UNS AUS “**





## TRADITION UND INNOVATION

In Appenzell prägen bunt bemalte und reich verzierte Häuser mit geschweiften Giebeln das Ortsbild, man lebt das Brauchtum und pflegt sorgsam sein Image. Auch bei Breitenmoser wird die Tradition im Betrieb hochgehalten. Da tragen schon einmal die VerkäuferInnen beim Bauern- und Weihnachtsmarkt die hiesige Tracht und bieten die mit typischen Appenzeller Ornamenten und Bildern verzierten Wurst- und Fleischspezialitäten an. Daneben werden jedoch Experimentierfreude, Erfindergeist und Kreativität mindestens genauso großgeschrieben. Regelmäßig treffen sich Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen des Unternehmens zur Innovationssitzung, um gemeinsam neue Ideen und Verbesserungsvorschläge zu diskutieren, Neukreationen zu verkosten oder sich beispielsweise über alternative Verpackungsvarianten zu beraten. „Beständigkeit trotz oder gerade wegen Innovation. Das zeichnet uns aus“, bringt Geschäftsleiterin Barbara Ehrbar-Sutter die Firmenphilosophie auf den Punkt. Dass Tradition und Innovation einander nicht ausschließen, beweisen auch die Bestseller der Metzgerei. Besonders stolz ist man auf das mehrfach ausgezeichnete Alpsteinbröckli. Dieses kulinarische Meisterstück wird aus regionalem Schweinefleisch hergestellt. Das Mostbröckli, eine weitere Gaumenfreude, besteht aus Rindfleisch.



Die Bröckli werden mit einer raffinierten Kräutermischung gewürzt und dann zwölf Tage lang in der Eigenbeize gelagert. Auf diesen Reifeprozess folgt die Rauchtrocknung, während der das einzigartige Aroma dieser Appenzeller Spezialität würzig abgerundet wird. „Die bewährten und prämierten Appenzeller Produkte erfreuen sich auch heute noch uneingeschränkter Beliebtheit“, erklärt Sepp Breitenmoser, Verwaltungsrat und ehemaliger Geschäftsinhaber. Derzeit arbeitet man an einer ganz neuen Version des traditionellen Bröckli aus Putenfleisch.

Neue Produkte und Sortenvariationen sowie saisonale Kreationen sorgen neben den Klassikern für Abwechslung im Sortiment. Die Rohstoffe wie Rind, Schwein oder Geflügel kommen zum Großteil aus der Region. Die Gewürze zur Verfeinerung der Produkte liefert FRUTAROM. Für Reto Fuster, den Produktionsleiter, sind gute Gewürze besonders wichtig: „Qualität hat bei uns oberste Priorität. Die feinen und hochwertigen Gewürze verleihen den von uns verwendeten erstklassigen Zutaten das gewisse Etwas.“

Die Produktinnovationen und der Unternehmergeist basieren auf jenem breiten Fundament, das die Vorgenerationen aufgebaut haben. „Die Breitenmoser Fleischspezialitäten AG produziert auch heute noch nach Rezepten meines Großvaters“, blickt Sepp Breitenmoser stolz auf die Familientradition zurück. Heute arbeiten über 60 Mitarbeiter an den fünf Standorten des Betriebs. Als einer der führenden Fleischveredlungsbetriebe im Appenzellerland ist man stolz auf die hauseigene Tradition, man schafft sich mit zahlreichen Innovationen und dem Ausbau des Betriebs eine attraktive Zukunftsperspektive und setzt dabei ausschließlich auf höchste Qualität. Wir sind stolz, als langjähriger Partner zu allen Themen rund um Würzung und Funktion diesen Weg mit unserer breiten Produktpalette weiterhin begleiten zu dürfen.

„ QUALITÄT HAT BEI  
UNS OBERSTE PRIORITÄT. “



Breitenmoser  
Fleischspezialitäten AG  
info@breitenmoser-metzgerei.ch  
breitenmoser-metzgerei.ch  
+41 (0)71 788 09 80



# ERFAHRUNG UND WISSEN – I UNSCHLAGBARE KOMBINATION FÜR DIE FACHBERATUNG

Die Fachberater von FRUTAROM Savory Solutions stellen den Kunden ihr Wissen zur Verfügung. Egal ob traditioneller Familienbetrieb oder industrielle Produktion – die Beratung passiert vor Ort und individuell. Johann Harner leitet dieses zwölköpfige Team der Fachberatung.

## AM ANFANG WAR DAS HANDWERK

Johann Harners Karriere startete solide mit einer klassischen Metzgerlehre in seinem Heimatort. „Mir hat der Beruf sofort gefallen und ich wusste: Das ist es!“, erinnert sich der zweifache Familienvater. Nach der Lehre erfolgte der Wechsel in eine Großmetzgerei im Norden von Salzburg. „In den insgesamt sieben lehrreichen Jahren durfte ich unterschiedliche Abteilungen kennenlernen und davon profitiere ich bis heute,“ erklärt Harner. Und doch war es nicht genug: Berufsbegleitend machte der Wissbegierige Abitur und Meisterprüfung, um anschließend in Kulmbach seine zweijährige Ausbildung zum Fleischtechniker abzuschließen.

„Individuelle Lösungen und kreative Neuentwicklungen – dafür steht unsere Fachberatung.“



## WIBERG: TEIL 1

Mit dieser Kombination aus praktischem und akademischem Wissen startete Johann Harner als Fachberater, damals noch bei WIBERG. Über sieben Jahre lang war er für verschiedenste Kunden in Süddeutschland, der Türkei und Island unterwegs. „Die Bandbreite der komplexen Fragen und die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse hat mich immer gereizt“, erzählt Harner begeistert von seiner Tätigkeit als Fachberater. Danach ergab sich für zwei Jahre die Chance, den Produktionsstandort eines Handelsbetriebs zu leiten.

## FRUTAROM: TEIL 2

Im Februar 2021 kam dann die Rückkehr – diesmal zu FRUTAROM – und zwar an die Spitze der Fachberater. Zwölf weltweit tätige Experten gehören zum Team des Profis, ebenso das Technikum am Standort Holdorf. „Wir sind der praxisorientierte Link zwischen Produktentwicklung und Vertrieb“, erläutert Harner die Ausrichtung seiner Abteilung. „Einerseits finden wir für unsere Kunden individuelle Lösungen für ihre Anforderungen. Andererseits bringen wir unseren Kunden Trends wie zum Beispiel das Thema vegan näher, so entstehen echte Innovationen und kreative Neuentwicklungen!“

## OHNE PRODUKTION? NIEMALS!

Schwerpunkt von Johann Harners Tätigkeit ist die strategische Ausrichtung der Fachberatung: „Wie bilden wir uns weiter und sind immer am neuesten Stand der Technik? Durch welche Fähigkeiten und technische Möglichkeiten halten wir unseren hohen Wissensvorsprung? Und natürlich: Wie bauen wir die Qualität unserer Beratung laufend aus?“ Gleichzeitig gibt er die Arbeit beim Kunden nicht auf, schlägt doch sein Herz für alle Aspekte der Produktion. „Ein reiner Schreibtischjob wäre mir zu langweilig“, lacht der Metzgermeister. „Ob Handwerk oder Großbetrieb – das Tüfteln und die Herstellung hochwertiger Convenience-, Fleisch- und Veganprodukte gehört für mich immer dazu.“



# MUSKAT –

## EXOTISCHER GESCHMACK AUS NUSS UND BLÜTE

Feinschmecker weltweit schätzen ihren zarten, unvergleichlichen Duft und den feinen warmen, angenehm bitteren Geschmack. Von ihrer Urheimat, den Molukken oder Gewürzinseln, kam die Muskatnuss nach Europa. Der heute wichtigste Muskatnuss- und Macis-Produzent der Welt ist Indonesien. Die Muskatnuss bzw. -blüte ist vielseitig einsetzbar, in süßen sowie salzigen Gerichten und selbstverständlich in vielen Wurstspezialitäten. Muskat verlangt viel Fingerspitzengefühl: Es genügen bereits winzige Mengen, um Gerichte zu verzaubern!

Fixer Bestandteil ist der unverkennbare Muskatgeschmack in vielen Brühwurstmischungen wie etwa **Aromazia Schinkenwurst** (Art. Nr.: 135005) oder **Meisterklasse Wiener Würstchen** (Art. Nr.: 226877), ebenso in fast allen Leberkäsemischungen wie **Backleberkäse Gourmet** (Art. Nr.: 227037) oder auch **BIO Leberkäse** (Art. Nr.: 240985) in Bio-Qualität.

Auch die klassische Bratwurst oder samtige Streichwurst kommen selten ohne Muskat aus, was sich in den Mischungen **Thüringer Rostbratwurst** (Art. Nr. 226960) und **Leber(streich)wurst Granada** (Art. Nr. 135526) widerspiegelt. Wer gleichsam „freihändig“ mit der exotischen Geschmacksvielfalt von Muskatnuss und -blüten arbeiten möchte, findet im Sortiment auch passende Rohgewürze in konventioneller und Bio-Qualität.

### WISSENSWERTES



#### Herkunft:

Indonesien, Afrika, Südamerika

#### Aussehen:

Samen (= Muskatnuss): braune Kugel mit ca. 3 cm Durchmesser; Samenmantel (= Muskatblüte): gelbliche Färbung, erinnert an eine Blume

#### Geschmack:

angenehm wärmend, aromatisch-harzig, leicht bitter

#### kommt in:

fast alle Brüh- Brühdauerwürste, Kochwürste, Convenience-Mischungen wie v.a. Kartoffelgerichte

#### Verwendung:

getrocknet, ganz oder als Pulver





# WIBERG WURSTHÜLLEN

## WEIHNACHTSSTIMMUNG IN DER THEKE



### SALESFOLDER ANFORDERN!

Für mehr Informationen fordern Sie unseren Salesfolder von Ihrem Verkäufer an.

