



**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

Der Gewürzprofi

HAGESÜD

OKTOBERFEST

Ausgabe 03 / 2026

 **Solina**

Oktoberfest-Saison voraus

Jetzt Sortiment fit machen!



Wenn die Nachfrage nach Hax'n, Weißwurst & Co. steigt, kommt es auf schnelle, sichere und wirtschaftliche Lösungen an.

Mit den passenden **Hagesüd Würzungen und Mischungen** produzieren Sie saisonale Spezialitäten in gleichbleibender Qualität und mit vollem Geschmack.

Ob **Hax'n Würzung**, **Weißwurst** oder weitere Oktoberfest-Klassiker – Hagesüd unterstützt Sie dabei, Ihr Angebot attraktiv zu erweitern und die Festzeit erfolgreich zu nutzen.

JETZT PLANEN,
rechtzeitig produzieren
und von der
Oktoberfest-Saison
profitieren!



4-8
g/kg

**HOPFEN-
BRATWURST OG**

Art.Nr. 0203 0
VPE: 1 kg-Beutel

Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Hopfen



5
g/kg

**Münchner
Weißwurst
mit Zitrone
CL oG+oA**

Art.Nr. 0201 I
VPE: 1 kg-Beutel

Pfeffer, Muskat, Ingwer,
Zitrone, Koriander



**LECKERE REZEPTE
zum Oktoberfest**





240
g/kg

LEBERKNÖDEL-FIX

Art.Nr. 5948 0

VPE: 1,2kg-Beutel

Zwiebel, Muskat, Petersilie



100
g/kg

SEMMELKNÖDEL

Art.Nr. 5950 2

VPE: 3kg-Eimer

Muskat, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer



100
g/L

BRAUNE SAUCE oG+oA

Art.Nr. 4290 2

VPE: 3kg-Eimer

zur Herstellung einer braunen Sauce
würzig, bratig im Geschmack, aromatisch



40-50
g/kg

MARINIERSOFT® BAVARIA oG+oA

Art.Nr. 4894 0

VPE: 5kg-Eimer

Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer



50
g/L Lake

EL-DO-LAK® HAXENGOLD oA

Art.Nr. 5602 2

VPE: 6kg-Kanister

bratig, herzhaft

passt perfekt für Schweinehaxen, Braten usw.



15
g/kg

HAXENWÜRZER oG+oA

Art.Nr. 0634 0

VPE: 1kg-Beutel

Pfeffer, Knoblauch, Kümmel

für Schweinshaxen, Schweinebraten, Holzfällerscheiben, Grillbauch, Spanferkel, Bratenfleisch in Gelee und andere gegrillte Zubereitungen

DER KLASSIKER IM HERBST

Zwiebelkuchen



Zutaten für ein Blech

750g Zwiebeln, gekocht oG+oA, Art.Nr. 729I 0

600g Schmand

150g Bacon, gewürfelt und angebraten

150g Vollei

1 Packung Hefe-/Pizzateig

Herstellung

Zwiebeln, gekocht oG+oA, Schmand, Bacon und Vollei homogen vermischen, ggf. mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Den Teig in eine gefettete Backform geben und die Masse darauf gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen mit Ober- & Unterhitze bei 180°C 40 bis 45 Minuten goldbraun backen.



Unser
Zwiebelkuchen
REZEPT



nach
Geschmack

**ZWIEBELN,
gekocht oG+oA**

Art.Nr. 729I 0

VPE: Karton mit 5x3,0kg Beutel (= 15kg)

Hergestellt aus frischen Zwiebeln,
im eigenen Saft gegart, heiß abgefüllt
und im Beutel pasteurisiert.



Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150 94260

www.hagesued.eu · E-Mail: info@hagesued.de

Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.



Hagesüd



HagesuedInterspace



Solina