

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Internationale Küche

1/2021

NEU

Nature



NEU: Produktsortiment Nature

Clean Labelling oder free from sind Werbeversprechen, die darauf hinweisen, dass ein Produkt ohne Zutaten, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Allergene oder Geschmacksverstärker auskommt. Aber nicht alle Verbraucher setzen sich so bewusst mit den Lebensmitteln, die sie konsumieren, auseinander. Auch werden oftmals zu unrecht Zusatzstoffe, die durch die EU geprüft und zugelassen sind, oder die auch in der Natur vorkommen, an den Pranger gestellt.

Doch die Anzahl der Verbraucher steigt, die sich gesund ernähren möchten und bei der Wahl ihrer Lebensmittel bewusster geworden sind. Vor allem bei Fertigpackungen, wie z.B. Konserven.

Um auch diese Zielgruppe mit unseren Produkten bedienen zu können, haben wir das HAGESÜD Nature Produktsortiment entwickelt. Dieses neue Sortiment umfasst in einem ersten Schritt ein deklarationsfreies Kutterhilfsmittel und Gewürzmischungen für Brühwurst.

Hierbei handelt es sich um Additive ohne unliebsame E-Nummern und Gewürzmischungen, bei denen wir bewusst auf Würze, Geschmacksverstärker und allergene Stoffe verzichten. Beim Kutterhilfsmittel entfällt darüber hinaus der kennzeichnungspflichtige Zusatzstoff „Stabilisator“.

In einem weiteren Schritt wird dieses neue Sortiment dann mit Produkten zur Herstellung von Bratwurst, Halbdauerwaren und Kochpökelwaren ergänzt. Probieren Sie unser neues Nature Sortiment für Brühwurst.

Ihr Michael Dörr
Teamleiter Fachberatung



AUFSCHNITT / LYONER

ohne Allergene, ohne Mononatriumglutamat

Leitsätze Nr. 2.222.1
BEFFE nicht unter 8%
Bindegewebeisweiß nicht über 25%

Material:

15,0 kg R II
35,0 kg S III
20,0 kg S VI (Backen)
10,0 kg S IX (Schulterdeckelspeck)
20,0 kg Eis

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g Nitritpökelsalz
5 g AUFSCHNITT 1A oG + oA, Art. Nr. 2208 0
5 g KNACKS® CL oG + oA, Art. Nr. 2167 0
2-4 g ELDO® Natur CL oG + oA, Art. Nr. 2166 0
1 g STERILATA ZWIEBEL oG+oA, Art. Nr. 4856 0

Därme:

NALO Top, Kal. 75

Herstellung:

R II und S III durch die 3 mm-Scheibe wölfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wölfen. Das gewolfte R II und S II im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3-5 °C erreicht ist. Das gewolfte S VI und S IX einkuttern und im Schnellgang Masse auf 10 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät auf 10 °C fertig kuttern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen. Würste bei 75-78 °C brühen.

Kerntemperatur: 72 °C

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.



KNACKS® CL oG + oA

Art. Nr. 2167 0

Zugabe: 5 g/kg



AUFSCHNITT 1 A CL oG + oA

Art. Nr. 2208 0

Würzrichtung: Pfeffer, Ingwer, Macis

Zugabe: 5 g/kg

NATURE-SERIE



Ofenspieß Italia

Fleischspieß vom Schwein

Leitsätze Nr. 2.511.4

Material:

1.000 g Schweinenacken
 BUCHENHOLZ TISCHSPIESSE MIT SOCKEL, Art. Nr. 7105 0

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Italia oG + oA, Art. Nr. 4891 0

Ofenspieß Café de Paris

Fleischspieß vom Rindernacke/Rinderhochrippe

Leitsätze Nr. 2.511.4

Material:

1.000 g Rindernacke/Rinderhochrippe
 BUCHENHOLZ TISCHSPIESSE MIT SOCKEL, Art. Nr. 7105 0

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Café de Paris oG, Art. Nr. 4902 0

Ofenspieß Bali

Fleischspieß von der Putenbrust oder Putenoberkeule

Leitsätze Nr. 2.511.4

Material:

1.000 g Putenbrust oder Putenoberkeule
 BUCHENHOLZ TISCHSPIESSE MIT SOCKEL, Art. Nr. 7105 0

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Bali oG, Art. Nr. 4897 0

Herstellung der Spieße:

Fleisch mittels Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und mit dem entsprechenden MARINIERSOFT® marinieren.

Gewürztes Fleisch gleichmäßig auf den Holzspieß aufstecken, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist (500–600 g).

Im vorgeheizten Backofen bei 150–160 °C, ca. 45 Minuten backen.



MARINIERSOFT® Italia oG + oA

Art. Nr. 4891 0

Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Paprika,
 Oregano
 Zugabe: 40–50 g/kg



MARINIERSOFT®

Café de Paris oG,

Art. Nr. 4902 0

Würzrichtung: Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knob-
 lauch, Zwiebel, Paprika und feines Butteraroma
 Zugabe: 50 g/kg



MARINIERSOFT® Bali oG

Art. Nr. 4897 0

Würzrichtung: Curry, Pfeffer
 Zugabe: 50 g/kg

NEU

La Cuisine



Schweineschnitzel „Wiener Art“

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Schweineoberschale

Würzung, Wertstoffe:

n. G. PANADEN-FIX S COUNTRY oG, Art. Nr. 5957 0

Herstellung:

Aus der Oberschale gleichmäßige Schnitzel schneiden und gegebenenfalls plattieren.
Anschließend mit PANADEN-FIX S COUNTRY oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

„Crispy's“ Chicken Nuggets

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Putenbrust oder Hähnchenbrust

Würzung, Wertstoffe:

n. G. PANADEN-FIX S ITALIA oG, Art. Nr. 5955 0

Herstellung:

Die Putenbrust bzw. Hähnchenbrust auf gewünschte Größe portionieren und mit PANADEN-FIX S ITALIA oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.
Die Nuggets können in der Pfanne, Fritteuse oder im Ofen gegart werden.

Cordon bleu „Crunchy“ vom Schwein, paniert

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Schweinerücken oder Schweineoberschale

100 g Kochschinken, in Scheiben

200 g Käse, in Scheiben

1.300 g

Würzung, Wertstoffe:

n. G. PANADEN-FIX S CRUNCHY oG, Art. Nr. 5959 0

Herstellung:

Fleisch auf gewünschte Größe portionieren und gegebenenfalls plattieren.

Anschließend mit Käse und Kochschinken füllen und zusammenklappen.
Das Cordon Bleu mit PANADEN-FIX S CRUNCHY oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

saftfest



PANADEN-FIX S COUNTRY oG Art. Nr. 5957 0

Würzrichtung: Chilli, Oregano, Mohn
Zugabe: nach Geschmack

saftfest



PANADEN-FIX S ITALIA oG Art. Nr. 5955 0

Würzrichtung: Tomate, Basilikum, Oregano
Zugabe: nach Geschmack

saftfest



PANADEN-FIX S CRUNCHY oG Art. Nr. 5959 0

Würzrichtung: Muskat, Pfeffer
Zugabe: nach Geschmack



Putenpfanne Waldpilz

Putenbrust, geschnetzelt

Material:

1.000 g Putenbrust, geschnetzelt
100 g Käse, gerieben

Würzung, Wertstoffe pro kg:

100 – 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG, Art. Nr. 4885 1
100 g ZIGEUNER-MIX oG + oA, Art. Nr. 0849 0

Herstellung:

Fleisch mit ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG marinieren und anschließend ZIGEUNER-MIX oG + oA dazu geben.

Zubereitung:

Pfanne mit etwas Öl oder Pflanzenfett erhitzen.
Die bratfertige Fleischzubereitung in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten braten.
Mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

Herstellung:

Schweinefleisch mit ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG marinieren. JULIENNE-MIX ROYAL FEIN oG + oA und Oliven dazu geben.

In der Pfanne braten oder im Ofen bei 160°C ca. 20 – 25 Minuten garen.
Mit Schmand oder Creme fraiche verfeinern.

Vin de boeuf

Rindfleisch, geschnetzelt

Material:

1.000 g Rindfleisch, geschnetzelt

Würzung, Wertstoffe pro kg:

100 – 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG, Art. Nr. 4879 1
50 g ZWIEBELSCHEIBEN, Art. Nr. 6182 0
50 g TOMATENGRANULAT, Art. Nr. 6158 0

Herstellung:

Rindfleisch mit ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG marinieren, anschließend TOMATENGRANULAT und ZWIEBELSCHEIBEN dazu geben.

In der Pfanne braten und auf Wunsch mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

Hirtenpfanne „Zagreb“

Schweinekamm, geschnetzelt

Material:

1.000 g Schweinekamm, geschnetzelt

Würzung, Wertstoffe pro kg:

100 – 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG, Art. Nr. 4886 0
20 g JULIENNE-MIX ROYAL FEIN oG + oA, Art. Nr. 0605 0
20 g Oliven, ohne Stein

ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG Art. Nr. 4886 0

Würzrichtung: Knoblauch, Schnittlauch, Dill
Zugabe: 100 – 140 g/kg



ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG Art. Nr. 4885 1

Würzrichtung: Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne
Zugabe: 100 – 140 g/kg



ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG Art. Nr. 4879 1

Würzrichtung: Rotwein, Lorbeer, Zwiebel
Zugabe: 100 – 140 g/kg





v. links nach rechts: Jens Sevecke, Armin Weber, Nicole Kühn, Michael Dörr, Friedrich Preiml, Sven Meissner

Seminarkonzepte in Zeiten von Corona

Wissen ist Voraussetzung für Erfolg. Weiterbildung eine Investition in die Zukunft. Und bestens ausgebildete Inhaber und Mitarbeiter sind die Basis, dass ein Betrieb weiterhin einer der Besten bleibt. Deswegen unterstützt HAGESÜD seine Kunden mit praxisorientierten Seminaren und ermöglicht ihnen, so Ihr Wissen aufzufrischen und ihre Kunden für Neues zu begeistern. Highlights im Seminarprogramm 2020 von HAGESÜD sollten die Quereinsteiger-Seminare mit verschiedenen Modulen, Beef Cuts- & American BBQ-Seminare, die neuen HAGESÜD Trainings 1–3 und La Cuisine „Der kochende Metzger“-Seminare sein. Dann hat völlig unerwartet das neue Coronavirus SARS-CoV-2 einen Strich durch diese Rechnung gemacht.

Ursprünglich waren für 2020 insgesamt 33 Seminare an 17 Orten zu 9 unterschiedlichen Themen geplant. So einen vollen und ambitionierten Seminarkalender hatte HAGESÜD lange nicht mehr gehabt. Bis die wegen Corona verschärften Kontaktmaßnahmen Anfang März in Kraft traten, konnten gerade einmal 5 der geplanten 33 Seminare durchgeführt werden. Im September wurde dann unter Beachtung strengster Hygieneregeln und Dank des von HAGESÜD etablierten Hygienekonzepts ein weiteres Quereinsteiger-Seminar Modul 1 durchgeführt. Ein Seminarkonzept, das HAGESÜD sehr am Herzen liegt und das 2019 mit dem Fleischer-Handwerk Award in der Rubrik Fortbildung ausgezeichnet wurde, fand allerdings mit einer sehr begrenzten Teilnehmerzahl statt.

Die diesjährige Entwicklung hat HAGESÜD sehr bedauert und nach Lösungskonzepten gesucht, seinen Kunden die geplanten Seminarinhalte auf einem anderen Weg vermitteln zu können. Immerhin lag die Seminarteilnehmerzahl durchschnittlich bei ca. 1.500 Besuchern pro Jahr. So fiel die Entscheidung, zwei Online-Seminare zu produzieren. Eines zum Thema Grill-Spezialitäten und ein weiteres mit Herbst-Spezialitäten. Gefilmt von einem professionellen Film-Team mit dem Hauptdarsteller Jens Sevecke aus der HAGESÜD Fachberatung.

Beide Seminar-Filmreihen (für die Herstellung von jedem Rezept wurde ein kurzer Film gedreht) stehen im Kunden Login Bereich auf der HAGESÜD Homepage zur Verfügung. Ebenso die dazu gehörenden Rezepthefte mit Anwendungsfotos und den Rezepturen.

Gefreut haben wir uns bei HAGESÜD über die sehr positive Resonanz und die hohe Teilnehmerzahl an den Online-Seminaren. So haben wir trotz Corona einen neuen Weg gefunden unseren Kunden Know-how und Ideen für Ihre tägliche Arbeit zu vermitteln.

Natürlich ist die Fachberatung von HAGESÜD auch weiterhin telefonisch mit Beratungen und dem Rezeptservice für Sie da. Im Foto oben können Sie Ihre Ansprechpartner aus dem 6-köpfigen Team sehen. Nehmen Sie Kontakt zu uns auf – wir freuen uns auf Sie!