

Gewürzwerk

WIR SIND
HAGESÜD

Seit 1881 Partner und Produzent
des guten Geschmacks

SEITE 6

Echter Grillgenuss
ohne Zusatzstoffe:

Marinaden für Freunde
des guten Geschmacks

SEITE 8

Geh doch dahin, wo
der Pfeffer wächst!

Aber wo ist das eigentlich?

SEITE 12

Ein Koch für
alle Fälle:

Interview mit
Daniel Marquardt

SEITE 16



Haare sind



Inhalt

- 5 Grußwort von Thomas Wagner, Vertriebsleiter HAGESÜD Gewürzwerke
- 6 Wir sind HAGESÜD: Einblicke in unsere Gewürzwelt in Hemmingen

Genuss pur

- 8 Unsere Marinaden: Was sie so besonders macht und warum Grillfans sie lieben
- 10 Wir vertragen uns: Marinaden für Menschen mit Unverträglichkeiten

Geh doch dahin wo...

- 12 ...der Pfeffer wächst! Aber wo ist das eigentlich?
- 14 ...das weiße Gold liegt! Aber wo ist das eigentlich?

Menschen und Marinaden

- 16 Daniel Marquardt im Interview: Warum er so gern Koch und Kundenberater ist
- 20 Die richtige Mischung: Der HAGESÜD Kundenservice

- 22 Das richtige Wissen: Die HAGESÜD Seminarkonzepte

Grillsaison

- 24 Die machen ihren Kunden Lust auf mehr: Vier Rezeptideen für die Fleischtheke
- 28 Beweisen guten Geschmack: Die MARINIERSOFT® Marinaden im Überblick

Gruß

AUS BADEN- WÜRTTEMBERG



Willkommen in der Welt unserer Gewürzmanufaktur! Bei uns zählt jede Zutat, deshalb mahlen wir erlesene Rohgewürze in unserem Werk in Hemmingen noch selbst. Weil wir bewusst auf Premiumqualität setzen, kommen unsere Gewürzkompositionen gänzlich ohne Mononatriumglutamat und andere Zusatzstoffe aus. In dieser Ausgabe unserer Zeitung „Das Gewürzwerk“ möchten wir Ihnen nicht nur einen Einblick in unser vielfältiges Marinaden-Sortiment geben, sondern auch in die Art und Weise, wie wir arbeiten, wie wir unsere Kunden verstehen und wie Sie Ihre Kunden mit einer Prise Hagesüd begeistern können.

Viel Spaß beim Lesen
wünscht Ihnen Ihr


Thomas Wagner

Vertriebsleiter
HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Wir

SIND HAGESÜD



Wer unser Werk in Hemmingen besucht, schwelgt bald im Anblick unserer wunderschönen Heimat, dem Strohgäu in Baden-Württemberg. Hier sitzen wir seit jeher inmitten einer herrlichen Hügellandschaft mit grünen Weinterrassen, sonnenbeschienenen Getreidefeldern und sprudelnden Bächlein. Die Menschen hier sind verwöhnt von einem milden Klima und fruchtbaren Lössböden. Wer hier beheimatet ist, steht der Natur automatisch sehr nah. Vielleicht ist das der Grund, warum wir Gewürzmittel herstellen, die nur mit dem auskommen, was ihnen die Natur mitgegeben hat.

Schon beim Einkauf der Zutaten für unsere Produkte machen wir uns solange auf die Suche, bis wir Rohstoffe in einwandfreier Premiumqualität gefunden haben.

In unserem Werk in Hemmingen angekommen, wird jeder einzelne Rohstoff von unserem betriebseigenen Labor unter die Lupe genommen. Duft, Farbe, Frische und vieles mehr werden genau analysiert, um eine hohe Qualität sicherzustellen, bevor es ans Mahlen geht.

Apropos Mahlen: Das machen wir in unserem Werk noch selbst. Bei uns werden weißer und schwarzer Pfeffer, Kardamom, Muskatnüsse, Muskatblüte, Ingwer und viele andere kostbare Rohgewürze in speziell auf ihre jeweiligen Eigenschaften angepassten Mühlen vermahlen. Kalt versteht sich, denn nur beim kalten Mahlen ist sichergestellt, dass sich die ätherischen Öle nicht verflüchtigen und das intensive Aroma erhalten bleibt.

Nach all den Jahren wissen wir so manches über das Würzen und Marinieren. Unsere Erfahrung geben wir gern weiter, denn die Qualität der Beziehung zu unseren Kunden ist uns genauso wichtig wie die Qualität unserer Produkte. Wir wollen mehr als verkaufen: Wir wollen Vertrauen schaffen, beraten und inspirieren. Deshalb agieren wir seit einiger Zeit nicht nur als Hersteller, sondern auch als Dienstleister, Impulsgeber und Berater unserer Kunden, zu denen unter anderem auch das Deutsche Fleischerhandwerk zählt.

Wir stehen Metzgern mit Rat und Tat, bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten, zur Seite und helfen bei der Optimierung von Produktionsprozessen. Metzgereien und dem Lebensmitteleinzelhandel geben wir Tipps zur Thekengestaltung und schulen das Verkaufspersonal in Seminaren bei uns in Hemmingen oder durch unsere regional ansässigen Kundenberater vor Ort. Wir lieben die Arbeit als Partner, Berater und Entwickler, denn der Austausch mit unseren Kunden motiviert und beflügelt uns täglich aufs Neue.

ECHTER GRILLGENUSS OHNE ZUSATZSTOFFE

Zur Grillsaison wird es wieder farbenfroh in der Fleischtheke, denn ein mariniertes Stück Steak, Geflügel oder Kotelett darf auf dem Rost der meisten Grillfans nicht fehlen. Dazu ein knackiger, bunter Salat, ein erfrischendes Kaltgetränk und der Saisonstart ist perfekt.

Weniger ist mehr

Unsere Marinaden bringen Abwechslung und intensiven Geschmack auf den Grill und in die Pfanne. Dank erlesener und schonend gemahlener Rohstoffe schaffen sie das auch ohne Zusatzstoffe.

Unser MARINIERSOFT®
Sortiment im
Überblick finden
Sie ab Seite 24.



Bei den Marinaden macht Vielfalt Freude. Unser MARINIERSOFT® Sortiment entführt Kunden auf eine Geschmacksreise von Bayern bis zum Bosphorus, von Paris bis nach Bali, Kalifornien oder Texas. 22 Kompositionen mit Aromen aus aller Welt zieren die MARINIERSOFT® Palette – und jedes Jahr kommt eine weitere hinzu. Von scharf bis mild, von fruchtig bis rauchig ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Das Geheimnis liegt im Mahlprozess

Was unsere Marinaden so besonders macht? Sie enthalten erlesene Premiumgewürze, hochwertiges Rapsöl und feines Meersalz. Weil wir die Rohzutaten unter aromaschonenden Prozessbedingungen kalt vermahlen und schonend verarbeiten, bleiben 30 bis 40 Prozent mehr Aroma im Gewürz erhalten, als bei einer konventionellen Vermahlung. Auf Zusatzstoffe verzichten wir ganz bewusst.

Kein Tropfen, kein Qualmen

Was Grillfans außerdem gefällt: Unsere Marinaden tropfen nicht. Somit gibt es keinen Qualm und keine Stichflammen, stattdessen einfach nur entspanntes Grillvergnügen. Nach langem Forschen und Testen in unserem Labor, ist uns eine optimale Viskosität gelungen, durch die sich die Marinaden selbst im kalten Zustand besonders gleichmäßig verteilen lassen, sehr gut am Fleisch haften und einen schnell wirkenden Marinierereffekt haben. Die Gewürze sind stets gleichmäßig auf dem Fleisch verteilt, sodass auch die Optik ansprechend ist. So kommt schon beim Einkauf an der Fleischtheke Appetit auf – und das nicht nur bei Grillfanatikern!

Wir Grillen



37,9 %
WINTER-GRILLER

1,2 Milliarden
EURO JÄHRLICH

MEIN
EIGENER
GRILL



82,4 %



GRILLFLEISCH ♥ 87,7 %



BAGUETTE ♥ 82,4 %



WÜRSTCHEN ♥ 69,4 %



SALAT ♥ 65,7 %



GRILLSPIESSE ♥ 41,2 %



GRILLGEMÜSE ♥ 38,9 %

SCHON GEWUSST?

Daran besteht kein Zweifel: Die Deutschen grillen leidenschaftlich gern. Ganze 97 Prozent der Menschen hierzulande outen sich als Grillfans, 89,7 Prozent besitzen sogar einen eigenen Grill. 38,7 Prozent der Befragten gaben an, diesen meist ganz spontan anzuwerfen. 37,9 Prozent nutzen ihn sogar auch im Winter regelmäßig.

Bei diesen Zahlen verwundert es nicht, dass die Deutschen im Jahr durchschnittlich 1,2 Milliarden Euro allein für Grillfleisch ausgeben. Das liegt mit 87,7 Prozent auf der Beliebtheitsskala der Grillgenüsse ganz oben, weit vor den Würstchen, die mit 69,4 Prozent gar hinter Salat (65,7 Prozent) und Baguette (82,4 Prozent) weilen. Grillspieße und Grillgemüse liegen mit 41,2 beziehungsweise 38,9 Prozent jedoch noch weiter hinten. Bei den Marinaden für das Grillfleisch bevorzugen die Deutschen eine Pfeffernote. Das gaben 45 Prozent der Befragten an.

Wir vertragen uns

MARINADEN FÜR MENSCHEN MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wir bei Hagesüd wollen, dass niemand auf würzigen Genuss verzichten muss. Deshalb entwickeln wir unsere Marinaden, wo immer es möglich ist gänzlich, ohne Allergene.

Sie sind ein Phänomen unserer Zeit: Lebensmittelallergien und -intoleranzen. Woher sie kommen, ist noch nicht gänzlich erforscht. Fest steht jedoch, dass sie seit Beginn des Jahrtausends immer häufiger auftreten, beim einen mehr, beim anderen weniger ausgeprägt. Experten unterscheiden zwischen Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten. Bei Allergikern reagiert das Immunsystem auf bestimmte Bausteine eines Lebensmittels und löst Reaktionen wie Atemnot, Brustenge, Hautausschlag oder Schwellungen aus.

Bei Menschen mit Unverträglichkeiten hat der Körper dagegen Schwierigkeiten, bestimmte Nahrungsmittel aufzunehmen. Das äußert sich dann meist in Magen- und Darmbeschwerden wie Krämpfen, Blähungen oder Durchfall. Experten schätzen, dass heute etwa drei Prozent der Erwachsenen und zwischen vier und sechs Prozent der Kinder und Jugendlichen eine echte Lebensmittelallergie haben. Wie groß die Zahl der Menschen mit anderen, nicht allergischen Lebensmittelunverträglichkeiten ist, ist nicht erfasst.



Auslöser für Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien sind in etwa 90 Prozent der Fälle die sogenannten „Allergenen Vierzehn“, zu denen unter anderem Gluten, Eier, Erdnüsse, Soja, Laktose, Sellerie und Senf gehören.



Diese Allergene müssen daher auf Lebensmittelverpackungen angegeben werden.



Manchen Kunden kommt die Zutatenliste auf unseren Produkten deshalb zunächst verdächtig vor. Kaum Angaben zu Zusatzstoffen, kaum Infos zu Allergenen – doch wir haben wirklich nichts zu verbergen.

Unsere MARINIERSOFT® Kreationen kommen nicht nur ohne Zusatzstoffe aus, ein großer Teil des Sortiments ist gleichzeitig allergenfrei.



So können Menschen mit Unverträglichkeiten bei uns aus 14 unterschiedlichen Marinaden wählen und mit gutem Gefühl geschmacklich nach Italien, Andalusien oder Sumatra reisen, sich in Genussabenteuer aus Kansas oder Texas stürzen oder Gaumenfreuden wie in Bayern, Griechenland oder Ungarn genießen. Unser allergenfreies Sortiment lässt keine Wünsche offen.

Pfeffer

GEH DOCH DAHIN, WO DER PFEFFER WÄCHST!

Aber wo ist das eigentlich?

Die Heimat des Pfefferstrauches sind die feuchtwarmen Monsunwälder Asiens, insbesondere die Küstenwälder der indischen Provinz Malabar. Heute wird der Pfeffer in den Tropen, beiderseits des Äquators, angebaut. Hauptsächlich in Indien, auf Sri Lanka und in Indonesien, aber auch in Thailand, Vietnam, Malaysia, im Kongo-Becken, in Sierra Leone, auf den westindischen Inseln und in Brasilien.

Die Pflanze und wie sie gedeiht

Die Pfefferpflanze ist ein immergrüner Kletterstrauch, der bis zu einer Höhe von 9 Metern emporrankt. Sie hat dunkelgrüne, ovale Blätter mit kleinen, weißen Blüten, die zu einer Ähre zusammengefasst sind. Aus den Blüten entwickeln sich einsamige Beerenfrüchte, die sich während der Reifezeit von hellem Grün in ein kräftiges Orangerot verfärben. Die Pfefferpflanze trägt vom dritten Jahr an Früchte, pro Ähre ca. 20 bis 30 erbsengroße Beeren. Mit dem siebten oder achten Jahr erreicht sie ihre größte Leistung, die dann kaum absinkend bis zum 25. bis 30. Jahr anhält. Die Ernte kann zweimal jährlich vorgenommen werden.

Wie wird der Pfeffer bunt?

Ob schwarzer, weißer, grüner oder roter Pfeffer, alle stammen von der gleichen Pflanze. Schwarzen Pfeffer gewinnt man, wenn man die noch grünen, unreifen Beeren pflückt. Gehäuft bleiben sie einige Tage zum Fermentieren liegen. Danach werden sie auf Matten ausgebreitet in der Sonne getrocknet, bis sie runzelig und schwarzbraun sind.



Die leuchtend grünen Früchte des Pfefferstrauchs gedeihen am besten im subtropischen Klima.

Zu weißem Pfeffer werden die beinahe ausgereiften, gelblich-grünen Beeren verarbeitet. Sie werden in Säcke gefüllt und in schwach fließendem Wasser etwa 8 Tage lang gewässert. Anschließend werden die grauen Pfefferkörner für mehrere Tage zum Trocknen in die Sonne gelegt, bis sie die typisch cremig-weiße Färbung angenommen haben.

Werden vollreife, orangerote Früchte geerntet, gleich nach der Ernte eingelegt oder sehr schonend getrocknet, entsteht roter Pfeffer.

Seit Jahren steigt auch die Nachfrage bei grünem Pfeffer. Dabei handelt es sich wie beim schwarzen Pfeffer um die unreif geernteten Beeren, die entweder in Salz- oder Essiglake eingelegt und konserviert wurden, im Spezialverfahren getrocknet oder manchmal auch gefriergetrocknet werden.

Wie der Pfeffer ins Abendland kam

In über 3000 Jahre alten Sanskritschriften seiner indischen Heimat, wurde Pfeffer unter dem Namen Pippari beschrieben. Im Zuge seiner Ausbreitung wurde daraus das griechische Peperi, die Römer nannten ihn Piper, das in England zum Pepper, in Deutschland zum Pfeffer und in Frankreich zum Poivre wurde.

Pfeffer kam durch phönizische Kaufleute in das Abendland. Die größten Umschlagsplätze der langen Handelsgeschichte des Pfeffers waren Alexandria, lange danach Venedig und Genua, welch um 1500 von Portugal abgelöst wurden, dessen Monopolstellung im Gewürzhandel um 1605 wiederum von den Niederlanden zum Einsturz gebracht wurde. Später verbreitete sich der Anbau, wodurch das Angebot stieg und die Preise sanken. Pfeffer war fortan nicht länger nur den exklusiven Schichten vorbehalten und wurde zu dem weltweit beliebten Gewürz, das er heute ist.

Schon gewusst?



Die Deutschen mögen's heiß: Pfeffer ist das in Deutschland am meisten importierte Gewürz.



Auch Kapuzineräffchen lieben Pfeffer – allerdings als Schutzmittel gegen lästige Mückenlarven, die sich gern in ihrem Fell einnisten. Ein ätherisches Öl im Pfeffer tötet sie ab.



In Indien trinkt man bei Erkältungen Tee aus gemahlenem Pfeffer, Honig und Zitronensaft. Hartgesottene zerkaue bei Halsweh drei Pfefferkörner pur und schlucken langsam den austretenden Saft. Er soll antibakteriell und entzündungshemmend wirken.

So vielseitig und beliebt ist das Gewürz

Das kräftig würzige Aroma des Pfeffers kommt besonders zur Geltung, wenn die Körner frisch gemahlen werden. Schwarzer Pfeffer schmeckt brennend scharf, der weiße Pfeffer ist nicht ganz so stark in der Schärfe. Noch milder und aromatischer ist der grüne Pfeffer.

Heutzutage ist Pfeffer das Gewürz schlechthin. Fehlt es auf dem Tisch, wird es ebenso vermisst wie das Salz. In Deutschland ist Pfeffer das am meisten importierte Gewürz, das auch bei der verbrauchten Menge die führende Stellung einnimmt. Er wird in fast allen Ländern der Erde entweder ganz, zerstoßen sowie grob- oder fein gemahlen für Fleischgerichte, Wurstwaren, Fisch, Salate, Soßen, Suppen und Gemüse sowie in Gewürzmischungen und Marinaden verwendet.





Salz

GEH DOCH ... DAHIN, WO DAS WEISSE GOLD LIEGT.

Aber wo ist das eigentlich?

Salz gibt's doch wie Sand am Meer, wieso nennen wir es dann „weißes Gold“? Auch wenn heutzutage den meisten Menschen bei ihrer Ernährung eher zu weniger Salz geraten wird: Ohne Salz kann der Mensch nicht leben. Unser Körper braucht es für den Stoffwechsel. Zudem lassen sich damit Lebensmittel haltbar machen, etwa beim Pökeln oder Einlegen. Nicht zuletzt wäre den meisten Menschen ohne Salz wohl auch vieles zu fad.

Heiß umkämpft in Antike und Mittelalter

Nicht immer war Salz ständig und überall so reichlich vorhanden wie in unserer Zeit. In der Antike und im Mittelalter etwa waren seine Gewinnung und der Transport mit großen Mühen verbunden. Noch dazu mussten hohe Zölle gezahlt werden. Weil es deswegen eines der kostbarsten Handelsgüter war, bekam es den schönen Beinamen „weißes Gold“. Römische Soldaten und Beamte sollen ihren Lohn sogar teilweise in Form von Salz bekommen haben.

Von Salzgärten und Bergwerken

Heute kommen bei uns Meer- oder Steinsalz auf den Tisch. Meersalz wird in Meeressalinen gewonnen, auch Salzgärten genannt. Dort verdunstet das Meerwasser auf großen Flächen in der Sonne, bis nur noch Meersalz zurückbleibt. Steinsalz dagegen wird aus unterirdischen Lagerstätten abgebaut. Das passiert entweder

durch Aussolung, also dem Anbohren und Herauslösen des Salzes mit Wasser von der Erdoberfläche aus, oder durch bergmännischen Abbau unter Tage. Der bergmännische Abbau erfolgt mechanisch mit speziellen Fräsen und anderen schweren Maschinen oder als sogenannter nasser Abbau, wobei das Salz ebenfalls mithilfe von Wasser aus dem Gestein gelöst wird. Beim Aussolen und beim nassen Abbau wird das Speisesalz schließlich durch das Verdampfen des Wassers gewonnen, weshalb es auch Siedesalz genannt wird. Um das beim Trockenabbau gewonnene Salz von Begleitstoffen und Verunreinigungen zu befreien, wird dieses ebenfalls zunächst in Wasser gelöst und schließlich durch Aufkonzentration der Sole auskristallisiert.

Kein Gewürz und dennoch unser Ursprung

Salz ist zwar streng genommen kein Gewürz, doch ohne Salz gäbe es HAGESÜD vermutlich gar nicht. Unser heutiges Unternehmen wurde nämlich von Chemiker Otto Leupold im Jahr 1881 unter dem Namen „Conservierungs Salzfabrik“ gegründet. Die Beziehung zum weißen Gold ist uns also sozusagen in die Wiege gelegt worden. Für unsere Gewürzmischungen verwenden wir heute bevorzugt Salz aus deutschen Salzbergwerken und Salinen sowie Meersalz aus dem europäischen Raum für unsere Marinaden. Um die höchste Qualität zu gewährleisten, untersuchen wir das Salz in unserem Labor unter anderem auf Reinheit und mögliche Schwermetalle, bevor wir es unseren Produkten zufügen.

TIPP!

Salz ist ein Alleskönner

Salz ist nicht nur im Essen unverzichtbar. Auch im Haushalt ist es ein echtes Multitalent. Wenn der Kühlschrank unangenehm riecht, sorgt eine ausgehölte, mit Salz aufgefüllte Zitronenschale schnell für Frische. Geruch von Zwiebeln und Knoblauch an den Fingern verschwindet, wenn sie mit Wasser und Salz gewaschen werden. Wichtig: Anschließend gut eincremen! Eintrocknetes in Pfanne und Kochtopf lässt sich mit Salz gut wegschrubben. Bei hartnäckigen Verkrustungen hilft es, das Salz in etwas Wasser kurz aufzukochen und nach dem Abkühlen nochmals nachzupolieren. Im Weinkühler sorgt reichlich Salz im Eiswasser dafür, dass Getränke extra schnell kalt werden. Es gibt also viele Gründe, den Salzvorrat zuhause aufzustocken.



Schon gewusst?



Nicht nur Schokolade, auch Salz lässt unser Gehirn Glückshormone ausschütten, wie Forscher der Duke Universität in Durham in den USA herausfanden.



Unser Salz kommt aus dem All: Vermutlich rieseln durch Meteoriten täglich bis zu 300 Kilo Natrium auf die Erde, woraus theoretisch 750 Kilogramm Salz werden können.



Salz ist nicht gleich Salz: Rohsalz enthält viele wertvolle Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Kalium, Eisen oder Zink. Aus raffiniertem Salz sind diese fast vollständig herausgefiltert.



Daniel Marquardt

UNSER KOCH
FÜR ALLE FÄLLE



DANIEL MARQUARDT KANN GUT MIT MENSCHEN UND MARINADEN

Daniel Marquardt mag zwei Dinge ganz besonders: gutes Essen und gutes Teamwork. Das mit dem guten Essen spielte schon früh in seinem Leben eine große Rolle und führte ihn zielsicher dorthin, wo er heute ist. Das Wissen um die Bedeutung eines guten Teamworks kam zwar etwas später dazu, doch als Key Account Food Service bei HAGESÜD lebt er es inzwischen täglich in der engen Zusammenarbeit mit seinen Kunden aus dem Lebensmitteleinzelhandel.

Am Anfang war der Kochlöffel

Doch fangen wir am Anfang an: Für Daniel war gleich nach der Schule klar, wohin die Reise geht. Seine Leidenschaft für das Kochen, für gute Lebensmittel und das Ausprobieren neuer Geschmackskompositionen machten ihm die Berufswahl einfach: Er entschied sich für eine Ausbildung zum Koch in einem familiengeführten Hotel im Allgäu. Hier lernte er, worauf es bei der Qualität der Zutaten ankommt, wie Aromen am besten zur Geltung kommen und wie unendlich vielfältig sie sich kombinieren lassen.

Vorsprung durch Lebensmitteltechnik

Nachdem er seine Ausbildung absolviert hatte, folgte der junge Koch einigen Engagements im In- und Ausland, wo er sein Können in der Küche verfeinerte. Doch er wollte sein Wissen noch weiter vertiefen und auch die Reise der Rohstoffe „from farm to fork“ verstehen lernen. Also setzte er seinen Werdegang mit einer Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker fort.

Vom Lernenden zum Lehrenden

Mit dem Zeugnis und einem enormen Wissensschatz im Gepäck, kam er 2013 zu HAGESÜD. Zunächst brachte er sein Können als Fachberater für Küchen und Fleischspezialitäten ein. Seit Januar 2020 steht er unseren Kunden im Lebensmitteleinzelhandel als Key Account Food Service zur Seite und ist Referent für die Küchen-Seminare rund um das La Cuisine Produktportfolio.

u

Was macht dir bei der Arbeit am meisten Spaß?

In erster Linie liebe ich die Zusammenarbeit mit meinen Kunden, den ersten Kontakt und das Kennenlernen. Ich mag es, wenn das gemeinsame Level gefunden ist und wir wissen, wie wir den Kunden, entsprechend seines Bedarfs, ganz individuell unterstützen können. Und es macht Spaß zu sehen, wenn eine Kundenbeziehung über lange Zeit gewachsen ist, ein tiefes Vertrauen herrscht und wir immer gemeinsam wieder neue Ideen ausarbeiten.

Wie baust du diese Kundenbeziehungen auf?

Wir tauschen uns sehr regelmäßig mit unseren Kunden aus, präsentieren unsere Produkte und Neuheiten bei ihnen im Markt und sind jederzeit für sie ansprechbar und zur Stelle. Da braucht es natürlich auch Betreuer vor Ort. Das übernehmen unsere Außendienstmitarbeiter, die bundesweit im Einsatz sind. Sie kennen auch die Spezialitäten der einzelnen Regionen und wissen daher, was unsere Kunden brauchen – und was nicht. Ich denke, wer sich verstanden weiß, der fühlt sich auch gut aufgehoben. Das ist unser Ziel und darauf bauen wir unsere Kundenbeziehungen auf.

Wie kann ein Supermarkt HAGESÜD Kunde werden?

Nichts leichter als das! Die Marktleitung kann einfach telefonisch oder per E-Mail Kontakt mit mir aufnehmen. Ich berate dann gern in einem Erstgespräch und schaue, was wir für den Kunden tun können. Wenn eine Produktpräsentation gewünscht ist, richten wir das gern ein. Nach der Verkostung kann bei Interesse direkt vor Ort über den Außendienstmitarbeiter bestellt werden. Auch über unseren Kundenbereich auf der Website oder per Telefon und Mail sind Bestellungen möglich. In der Regel ist die Ware bereits ein bis zwei Tage später im Markt. Übrigens haben wir keine Mindestabnahme. Auch kleine Mengen liefern wir gern.

Woher wissen deine Kunden, was sie ihren Kunden verkaufen?

Zum einen erklären wir das natürlich bei der Produktpräsentation und sind auch jederzeit für Rückfragen zu den Produkten erreichbar. Zum anderen liegt jedem Artikel selbstverständlich ein ausführliches Produktdatenblatt bei, das alle rechtlich wichtigen Anforderungen abdeckt, die für die Lebensmittelkontrolle und die interne Qualitätssicherung benötigt werden.

u



SIE WOLLEN UNS KENNEN- LERNEN?

So erreichen Sie uns:

E-Mail: bestellung@hagesud.de
Telefon: 07150 / 942 -60
Website mit Kundenportal:
hagesud.eu/kundenbereich

Sprechen Sie auch unsere
Außendienstmitarbeiter an!





GENAU DIE RICHTIGE MISCHUNG: UNSER KUNDENSERVICE

Das Leben ist schon kompliziert genug, drum möchten wir es unseren Kunden umso einfacher machen.

In einer Welt, die immer komplexer und schneller wird, besinnen sich die Menschen immer häufiger auf die einfachen Dinge. Einerseits muss alles jederzeit verfügbar sein, andererseits sind Trends wie Slow Food, Minimalismus und ein nachhaltiger Lebensstil auf dem Vormarsch. Das spüren auch der Lebensmittel-einzelhandel und das Fleischerhandwerk. Kunden möchten wissen, was sie essen, woher es kommt und wie es hergestellt wurde. Im lokalen und nationalen Wettbewerb wird es immer wichtiger, bei diesen Themen an den Menschen dran zu bleiben, ihnen Antworten zu geben, Einzigartiges zu bieten und ihnen persönlich und individuell zu begegnen – sowohl digital in den sozialen Medien als auch persönlich vor Ort in den Läden und Märkten.

Zeit für die wichtigen Dinge

Diese Entwicklungen bringen gewaltige Aufgaben mit sich, die viel Engagement, Kreativität und vor allem Zeit in Anspruch nehmen. Doch der Tag hat nun mal nur 24 Stunden. Deswegen möchten wir von HAGESÜD unseren Kunden einen Service bieten, mit dem sie vor allem eines gewinnen: mehr Zeit! Unser wichtigstes Tool dafür ist der Log-in Bereich.

Jeder Kunde bekommt bei uns einen Zugang für den passwortgeschützten Log-in Bereich auf unserer Website. Kaum angemeldet, steht ein umfangreiches Angebot von hilfreichen Modulen zur Verfügung.

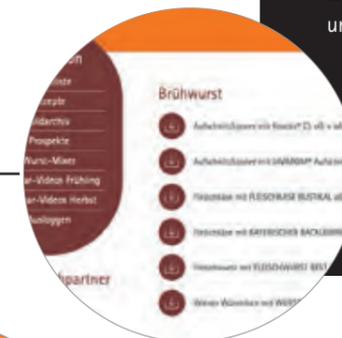
1. Die Bestellliste:

Hier lässt sich die nächste Bestellung ruckzuck mit wenigen Klicks durchführen. Die Produkte sind alphabetisch geordnet, über das Suchfeld lassen sich bestimmte Produkte noch schneller finden. Je nach Stückelung des Produkts, kann ab einer Menge von einem Kilogramm bestellt werden. Den Warenkorb einfach per Klick absenden und nach ein bis zwei Liefertagen sind die Waren vor Ort.



2. Rezepte:

Metzgereien finden hier umfangreiche Rezepturen für Brüh-, Brat-, Koch- und Rohwurst, Koch- und Rohpökwaren sowie marinierte Spezialitäten. Darin sind die Zutaten und Herstellungshinweise angegeben sowie bei vielen Rezepturen auch Vorschläge für die Deklaration.



3. Das Bildarchiv:

Hier haben wir professionelle Fotos mit ansprechenden Motiven thematisch sortiert zusammengestellt. Sie eignen sich optimal für die Gestaltung von Werbemitteln wie Aufsteller, Flyer, Plakate und Verpackungen oder können für die eigene Website genutzt werden.



4. Prospekte:

In unseren Prospekten haben wir Tipps und Rezepturen zu verschiedenen Anlässen, wie die Grillsaison oder die Weihnachtszeit, gesammelt. Sie sollen als Ideengeber für die Gestaltung der Fleischtheke dienen.



5. Der Wurst-Mixer:

Mit diesem Highlight-Tool können Metzgereien ganz eigene Gewürzmischungen für ihre Wurstrezepturen konfigurieren. Vom Backleberkäse über Frankfurter Bratwürstchen bis hin zur beliebten Fleischwurst sind alle Klassiker dabei. Auf Wunsch senden wir ein Muster der individuellen Gewürzmischung zu.



6. Seminar-Videos:

Hier finden Kunden das gesammelte Videomaterial aus unseren neuen Online-Seminaren. Darin erläutern wir die Zubereitung saisonal ausgewählter Gerichte und zeigen, wie sie ganz einfach und bequem nachgemacht werden können.





GENAU DAS RICHTIGE WISSEN: UNSERE SEMINARE

Damit Metzgereien und Supermärkte ihre Kunden kompetent beraten können, haben wir all unser Wissen in fünf Seminarkonzepten gesteckt.

Das hat sicher jeder schon einmal gespürt: Wenn der Einkauf von Lebensmitteln mit einem positiven Erlebnis verknüpft wird, schmeckt das Essen später doppelt so gut. Kein Wunder, dass Dorf- und Hofläden wieder auf dem Vormarsch sind. Der gute alte Tante-Emma-Laden wird von vielen Menschen schmerzlich vermisst. Doch auch im klassischen Supermarkt ist ein persönliches Einkaufserlebnis möglich. Eine Verkostung im Markt, ein netter Plausch an der Fleischtheke, ein Scherzchen an der Kasse – da kommen die Kunden gern wieder.

Zuvorkommende Mitarbeiter = zufriedene Kunden

Das Geheimnis dahinter: zufriedene, motivierte und geschulte Mitarbeiter, die sich mit ihrem Job identifizieren und deshalb authentisch rüberkommen. Kunden schätzen eine unaufdringliche, glaubwürdige und kompetente Beratung, vor allem, wenn es etwas Neues zu probieren gibt. Das wissen wir aus unserer engen Zusammenarbeit mit dem Fleischerhandwerk.

Damit unsere Kunden nicht nur einzigartige Produkte in hoher Qualität anbieten können, sondern wiederum ihre Kunden auch optimal dazu beraten können, haben wir eine Seminarreihe mit unterschiedlichen Schwerpunkten entwickelt, die ihnen das richtige Handwerkszeug für ihren Laden an die Hand geben. Unser HAGESÜD Referenten-Team vereint dabei das geballte Wissen von Köchen und Metzgermeistern, Experten für Fleischerei- und Lebensmitteltechnik sowie Hygienefachleuten und Verkaufstrainern. In innovativen Seminarkonzepten schulen wir Mitarbeiter in Metzgereien und Supermärkten, auch wenn sie als Quereinsteiger im Verkauf starten.



UNSERE 5 SEMINARKONZEPTE

1. Quereinsteiger

Das Interesse von Metzgereien an verkaufsfördernden Maßnahmen wächst, doch Fachpersonal ist rar und so erhalten wir immer mehr Anfragen zu überbetrieblichen Schulungen. Aus diesem Grund entwickelte Jens Sevecke das dreiteilige Seminarkonzept für Quereinsteiger.

Ziel der Seminarreihe ist es, Mitarbeiter darin zu bestärken, ihre Talente, ihre individuellen Fähigkeiten und Erfahrungen für ihre Verkaufstätigkeit im Fleischerhandwerk gezielt einzusetzen. Es wird ein umfassendes Fachwissen über den Verkauf sowie verkaufsfördernde Maßnahmen vermittelt und somit eine Perspektive für die persönliche Weiterentwicklung und -qualifizierung geschaffen.

HAGESÜD wurde für das Quereinsteiger-Seminar mit dem Fleischer-Handwerk Award 2019 in der Kategorie Weiterbildung ausgezeichnet.

2. Beef Cuts & American BBQ

Mit vielen praktischen Einblicken erläutert das Beef Cuts & American BBQ Seminar anschaulich neue Trends bei den Fleischzuschnitten wie Inside Skirt, Rib Eye, Tomahawk oder Porterhouse. Die einzelnen Cuts werden im Seminar ausführlich vorgeführt. Im Anschluss erhalten die Seminarteilnehmer bebilderte Erläuterungen aller im Seminar behandelten Beef Cuts sowie Materialien zu den Themen Reifezeit, Garprozesse und zeitgerechte Vermarktung der Fleischteile.

3. HAGESÜD Trainings

Das Seminarkonzept HAGESÜD Trainings umfasst drei Varianten: ein Training zu Fleischspezialitäten, eines für Brüh-, Koch-, und Rohwurst und eines zum Thema Konserven, Roh-, und Kochschinken.

Alle drei Trainings finden im Seminarzentrum in Hemmingen statt. Wir setzen dabei auf kleine Gruppengrößen von 5 bis 10 Teilnehmern, um den direkten Austausch mit den Referenten und ein gezieltes Eingehen auf Fragen der Teilnehmer zu ermöglichen. Auf diese Weise können theoretische und auch praktische Inhalte intensiver und nachhaltiger vermittelt werden. Die Teilnehmer erhalten zudem umfangreiche Seminarunterlagen.

4. La Cuisine

Die La Cuisine Seminare richten sich an „den kochenden Metzger“ und vermitteln Kochkunst und Kreativität in der Küche. Mitarbeiter lernen darin, mit intelligenten und einfach anzuwendenden Küchenprodukten aus dem HAGESÜD Sortiment, das Wachstumssegment Catering & Partyservice zu bedienen. Die Trainings umfassen neben umfangreichem Fachwissen auch Anwendungstipps und -tricks für effiziente Küchenabläufe sowie zeitgemäße Rezeptideen für passende, raffinierte Menüs für jede Veranstaltung.

5. Grillen & Genießen

Dieses Seminar vermittelt mehr als 20 kreative Ideen rund ums Grillen in der Frühjahrs- und Sommersaison. Die Teilnehmer grillen, verkosten und staunen, wie viel Abwechslung und frische Ideen sie ihren Kunden mit unseren Produkten anbieten können.

Auf in die Grillsaison

Endlich wieder Spargelsaison:

RINDERGRILLROULADE MIT KOCHSCHINKEN UND GRÜNEM SPARGEL

Zutaten

- 1.000 g Rinderhüfte, 3 mm dicke Platten
- 800 g grüner Spargel, blanchiert oder Tiefkühlware
- 300 g Kochschinken in Scheiben
- 50 g MARINIERSOFT® Café de Paris oG, Art. Nr. 49020

Herstellung

Die Rinderhüfte quer zu ca. 3 mm dicken Platten schneiden. Den Kochschinken jeweils mittig auf die Platten legen und die Enden auf der schmalen Seite einschlagen. Jeweils 2 bis 3 Stangen Spargel auf die Platte legen und einrollen. Die Roulade mitsamt Spargel mit MARINIERSOFT® Café de Paris von außen marinieren. Alternativ passt auch die allergenfreie MARINIERSOFT® Classic wunderbar zu den Rouladen.

Zubereitungstipp für Kunden

Die Rouladen für 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder alternativ in der Pfanne braten.



Das passt danach:

Gegrillte Ananas mit Vanilleeis

Zutaten

- 1 Ananas und 750 ml Vanilleeis

Zubereitungstipp für Kunden

Die Ananas schälen und in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Auf dem Grillrost solange rösten, bis die Scheiben eine goldbraune Farbe annehmen und ein bisschen „trocken“ aussehen. Heiß mit Vanilleeis servieren. Köstlich erfrischend und wunderbar mild!

Mit unseren Rezeptideen für die Fleischtheke

Die MARINIERSOFT® Marinaden bringen bunte Abwechslung in das Grillsortiment. Mit ihren vielfältigen Gewürzkompositionen aus aller Welt inspirieren sie zu immer neuen Grillideen und wecken die Experimentierfreude in Hobby- und Profiköchen. Einen kleinen Vorgeschmack der unzähligen Möglichkeiten geben unsere vier Rezeptideen für die Fleischtheke. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Das passt dazu:

Grillkartoffel „Sumatra“

Zutaten

- 1.000 g Kartoffeln oder Süßkartoffeln
- 50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA, Art. Nr. 49520

Herstellung

Kartoffeln in Spalten schneiden und je nach Größe kurz blanchieren. Anschließend mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry marinieren.

Zubereitungstipp für Kunden

Die marinierten Kartoffel-Wedges in Alufolie wickeln und für ca. 30 Minuten in die Grillglut legen. Alternativ schmecken die Wedges auch im Ofen bei 180 Grad und einer Garzeit von 45 bis 50 Minuten.



Urlaubsfeeling daheim:

CHICKEN WINGS „BALI“ AM SPIESS

Zutaten

- 1.000 g Hähnchenflügel
- 500 g Ananas
- 50 g MARINIERSOFT® Bali oG, Art. Nr. 48970
- Holzspieße

Herstellung

Die Ananas in Würfel schneiden und so mit den Hähnchenflügeln auf Holzspieße stecken, dass das Gelenk die Ananas umschließt. Nun mit der MARINIERSOFT® Bali marinieren. Tipp: Auch sehr aromatisch, aber weniger süß schmecken die Chicken Wings, wenn die Ananas durch Fenchel ersetzt wird.

Zubereitungstipp für Kunden

Die Spieße nicht zu heiß, also am besten indirekt, grillen. Vorher das herausragende Holz kurz befeuchten, damit dieses nicht verbrennt. Die Garzeit beträgt ca. 40 Minuten. Wenn die Haut schön braun und kross ist, ist es soweit. Doch Vorsicht: Besonders der Knochen wird extrem heiß. Die Wings kurz abkühlen lassen, dann servieren und genießen.



Lecker Liebling...

... für die ganze Familie:

GRILLPRALINEN



Zutaten

- 1.000 g Schweinerückenplatten, 3mm dick, 20 cm lang
- 300 g Rucola
- 400 g Mozzarella
- 50 g MARINIERSOFT® Café de Paris oG, Art. Nr. 49020
- 50 g Panaden-Fix S Holzspieße

Herstellung

Die Schweinerückenplatten mit La Cuisine Panade S würzen. Den Mozzarella fein reiben und mit dem Rucola gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Die Ränder links und rechts einschlagen und zusammenrollen. Die Rolle halbieren OHNE sie ganz durchzutrennen. Die Rolle aufklappen und spießen. Anschließend mit MARINIERSOFT® Café de Paris marinieren.

Zubereitungstipp für Kunden

Die Spieße auf der geschlossenen Seite bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten grillen.

Das passt dazu:



Stockbrot

Zutaten

- 1.000 g Pizzateig aus dem Kühlregal
- 40-50 g MARINIERSOFT® Italia oG + oA Art.Nr. 4891 0

Herstellung

Den Teig in 30 x 4 cm lange Streifen schneiden und jeweils spiralförmig im Holzspieße wickeln. Im Backofen bei 160 Grad drei bis vier Minuten vorbacke, abkühlen lassen und anschließend mit MARINIERSOFT® Italia oG + oA marinieren.

Zubereitungstipp für Kunden

Die vorbereiteten Spieße einfach solange über die heiße Grillglut halten, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.

Für Westernfans und solche, die es werden wollen:

OX'N-FETZEN SPIESS „TEXAS“

Zutaten

- 1.000 g Rinderhackfleisch oder Rinderhochrippe
- MARINIERSOFT® Texas oG + oA, Art. Nr. 48920
- 90 g Holzspieße

Herstellung

Das Kernstück vom Rinderhackfleisch beziehungsweise der Rinderhochrippe anfrieren und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben zusammenfallen, nebeneinander legen und in 3 cm Abständen spießen. Anschließend zwischen den Spießen schneiden und mit MARINIERSOFT® Texas marinieren.

Zubereitungstipp für Kunden

Die Spieße auf dem Grill, direkt oder indirekt ca. 15-20 Minuten grillen.

Grill Antipasti am Spieß

Zutaten

- 500 g Zucchini
- 500 g Aubergine
- 500 g Paprika Mix
- 300 g rote Zwiebeln
- 300 g Champignons
- 50 g MARINIERSOFT® Italia oG + oA, Art. Nr. 48910
- Holzspieße

Herstellung

Das Gemüse in die gewünschte Größe schneiden und mit MARINIERSOFT® Italia marinieren. Anschließend abwechselnd auf Holzspieße stecken.

Zubereitungstipp für Kunden

Die Spieße etwa 20 Minuten indirekt grillen, bis sie leicht angeröstet sind oder für ca. 15 bis 20 Minuten bei 170 Grad im Backofen garen.



Das passt dazu:

Unser Sortiment

DAS MARINIERSOFT®
SORTIMENT BRINGT
KÖSTLICHE AROMEN
AUS ALLER WELT
AUF DEN TISCH.



MARINIERSOFT®
Andalusia oG + oA

Pikant würzige Marinade mit
betonter Pfeffer-Paprika-Note

Art. Nr. 49000

Würzrichtung:

Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter

Zugabe 70 g/kg



MARINIERSOFT®
Bavaria oG + oA

Für kräftig, rustikale Grillgerichte mit
betont würziger Note

Art. Nr. 48940

Würzrichtung:

Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer

Zugabe 40-50 g/kg



MARINIERSOFT®
Bosporus oG + oA

Orientalische Marinade mit sichtbaren
Gewürzen und delikatem Geschmack

Art. Nr. 48961

Würzrichtung:

Kumin, Knoblauch, Zwiebel

Zugabe 75 g/kg



MARINIERSOFT®
Café de Paris oG

Feine Kräuterbuttermarinade
speziell für Rindfleisch

Art. Nr. 49020

Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel,

Petersilie, feines Butteraroma

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Austria oG

Würzintensiv mit alpinem
Geschmacksprofil

Art. Nr. 48930

Würzrichtung:

Pfeffer, Knoblauch, Koriander

Zugabe 40 - 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Bali oG

Exotische Marinade mit Ingwer, Pfeffer
und Curry, speziell für Geflügel

Art. Nr. 48970

Würzrichtung:

Curry, Pfeffer

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Barbecue oG + oA

Rauchige Marinade mit feier Honig-
note, speziell für Spare-Ribs

Art. Nr. 49010

Würzrichtung:

Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
California oG

Hochwertige Toastzwiebeln
in eleganter Marinade

Art. Nr. 48950

Würzrichtung:

Zwiebel, Paprika, Pfeffer

Zugabe 40-50 g/kg



MARINIERSOFT®
Classic oG + oA

Würzintensive Marinade mit
hochwertigen Kräutern

Art. Nr. 48980

Würzrichtung:

Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch

Zugabe 40-50 g/kg



MARINIERSOFT®
Dijon oG

Würzige Senfmarinade mit scharfem
Pfeffer, Zwiebel und Curcuma

Art. Nr. 49120

Würzrichtung:

Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill

Zugabe 60 g/kg



MARINIERSOFT®
Gaucho oG + oA

Aromatische Marinade aus
grobem Pfeffer und Paprika

Art. Nr. 49480

Würzrichtung:

Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Paprika

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Italia oG + oA

Mediterrane Grillmarinade mit Pfeffer,
Paprika und Mittelmeerkräutern

Art. Nr. 48910

Würzrichtung:

Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Oregano

Zugabe 40-50 g/kg



MARINIERSOFT®
Java oG

Exotische Marinade aus Ingwer,
Mango und Chilli

Art. Nr. 49500

Würzrichtung:

Ingwer, Pfeffer, Mango, Chilli

Zugabe 80 g/kg^f



MARINIERSOFT®
Nevada oG + oA

Mild-würzige Marinade,
aromatisch und abgerundet

Art. Nr. 49070

Würzrichtung:

Pfeffer, Zwiebel, Petersilie

Zugabe 80 g/kg



MARINIERSOFT®
Porterhouse oG+oA

Grillmarinade mit
hohem Kräuteranteil

Art. Nr. 49150

Würzrichtung:

Paprika, Rauch

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Puszta oG + oA

Feurig-scharfe Marinade
mit Paprika und Chilli

Art. Nr. 49060

Würzrichtung:

Pfeffer, Paprika, Zwiebel

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Kansas oG + oA

Herzhaftes Marinade mit schwarzem
Pfeffer und dezenter Rauchnote

Art. Nr. 49110

Würzrichtung:

Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch

Zugabe 40-50 g/kg



MARINIERSOFT®
Kentucky-Bacon oG + oA

Würzige Marinade mit rauchigem
Bacon- und Zwiebelgeschmack

Art. Nr. 49510

Würzrichtung:

Bacon, Zwiebel, Paprika

Zugabe 70 g/kg



MARINIERSOFT®
Mykonos oG + oA

Würzig-mediterrane Marinade
mit Knoblauchnote

Art. Nr. 49460

Würzrichtung:

Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Sumatra Red Curry
oG + oA

Asiatisch pikant genießen

Art. Nr. 49520

Würzrichtung:

Curry, Pfeffer, Paprika

Zugabe 50 g/kg



MARINIERSOFT®
Texas oG + oA

Pikant-würzintensive Marinade
mit feinem Pfeffer

Art. Nr. 48920

Würzrichtung:

Pfeffer, Chilli, Zwiebel

Zugabe 90 g/kg



MARINIERSOFT®
5-Kräuter-Mix Bärlauch
oG + oA

Würzig-intensive Kräutermarinade
mit betonter Bärlauchnote

Art. Nr. 48990

Würzrichtung: Bärlauch, Knoblauch

Zugabe 50 g/kg



BESTELLFORMULAR

Lassen Sie uns wissen, was sie brauchen! Einfach die Stückelung als 3 kg oder 5 kg Gebinde eintragen sowie die gewünschte Menge der benötigten Produkte angeben. Die Liste kann als PDF-Scan oder Foto per E-Mail oder per Fax an unseren Kundenservice gesendet werden:

Fax: 07150 / 942894

E-Mail: bestellung@hagesued.de

Produkt	Art. Nr.	Stückelung	Preis/kg (EUR)	Menge
MARINIERSOFT® Andalusia	49000			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Austria	48930			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Bali	48970			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Barbecue	49010			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Bavaria	48940			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Bosphorus	48961			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Café de Paris	49020			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® California	48950			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Classic	48980			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Dijon	49120			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Gaucho	49480			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Italia	48910			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Java	49500			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Kansas	49110			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Kentucky-Bacon	49510			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Mykonos	49460			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Nevada	49070			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Porterhouse	49150			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Puszta	49060			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry	49520			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® Texas	48920			<input type="text"/>
MARINIERSOFT® 5-Kräuter-Mix Bärlauch	48990			<input type="text"/>

IMPRESSUM

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

71282 Hemmingen
Saarstraße 39
Tel. 07150 / 942 - 60
Fax 07150 / 942 - 894
info@hagesued.de

Geschäftsführung: Antony Francheterre, Geschäftsführer
Sitz der Gesellschaft: Hemmingen
Registergericht: AG Stuttgart HRB 758132
USt.-IdNr.: DE 252086674
Steuer-Nr. 70093 / 00956

Verantwortliche im Sinne des Presserechts:
Antony Francheterre, Bertrand Vaz, Geschäftsführer

Grafik, Text, Konzept:

Kasper Communications GmbH
Am Lohmühlbach 14
85356 Freising
www.kaspercom.de

Firma

Telefonnummer

Vorname Nachname

Mailadresse

PLZ, Ort

Straße, Hausnummer

Bestelldatum

Unterschrift



Haare sind

Gewürzwerk



HAGESÜD INTERSPICE
Gewürzwerke GmbH

71282 Hemmingen · Saarstr. 39
Telefon 07150 / 942 - 60
Telefax 07150 / 942 - 894
info@hagesued.de

www.hagesued.eu