

Der Gewürzprofi

Die ganze Welt des Würzens

BRÜHWURST:
Beliebt und vielseitig

Ausgabe: Januar 2022

NEU:
HYBRIDE
BRÜHWURST

Die Brühwurst mit der BEST-Serie

Brühwurst ist äußerst beliebt beim Endverbraucher und zählt zu den beliebtesten Snacks in Deutschland.

Mit einem abwechslungsreichen Sortiment kann man daher Umsatzsteigerungen auf einfache Art und Weise erzielen.

Qualitätskriterien für Brühwurst sind vor allem eine frische pralle Optik, ein knackig saftiger Biss, ein zarter Darm und ein vollmundiges würziges Geschmacksprofil. Die HAGESÜD Produkte für Brühwurst gewährleisten die Produktion von Wurstwaren, die diese Kriterien erfüllen. Das Sortiment umfasst Produkte zur Herstellung von Aufschnitt, Würstchen und Fleischwurst.



JAVABEST

Art. Nr. 0066 0

Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Cardamom, Ingwer

Zugabe: 4 g / kg

Dazu unsere Wertstoffe – die Garanten für Ihren Erfolg



BRATELLIN oG / BRATELLIN oG + oA

Art. Nr. 5104 1 / 5103 1

Die perfekte Fett- und Wasserbindung für mehr Stabilität. Garantiert deutlich geringere Gewichtsverluste. Qualitätsverbesserung durch eine spürbar kompaktere Brätstruktur.



KNACKS® P oG + oA

Art. Nr. 5210 3

Sicher, effizient und einfach – die geringe Zugabe garantiert beste Ergebnisse, sichtbar und schmeckbar.



KNACKS® P 2.0

oG + oA

Art. Nr. 5244 0



FLEISCHWURST

Material:

20 kg	R III
25 kg	S III
10 kg	S VI
23 kg	S IX
22 kg	Eis
100 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz
4 g	FLEISCHWURST BEST S, Art. Nr. 0096 0
	ODER
4 g	FLEISCHWURST BEST N, Art. Nr. 0098 0
5 g	KNACKS® P oG + oA, Art. Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG, Art. Nr. 5104 1
1 g	SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

Därme:

Rinder-Kranzdärme oder Kunstdärme

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Mit der $\frac{1}{2}$ Eismenge kuttern bis eine Temperatur von 3 – 5 °C erreicht ist. Das gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Eis $\frac{1}{4}$ zugeben. Im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern.

Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf ca. 12 °C fertig kuttern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.



WIENER WÜRSTCHEN

Material:

15 kg	R III
30 kg	S III
15 kg	S VI
18 kg	S IX
22 kg	Eis
100 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18 – 20 g	Nitritpökelsalz
4 g	WÜRSTCHEN BEST, Art. Nr. 0068 0
4 g	KNACKS® P 2.0 oG + oA, Art. Nr. 5244 0
5 g	BRATELLIN oG + oA, Art. Nr. 5103 1
1 g	SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24



FLEISCHWURST BEST S

Art. Nr. 0096 0

Würzrichtung: Pfeffer, Muskat, Ingwer
Zugabe: 4 g/kg



FLEISCHWURST BEST N

Art. Nr. 0098 0

Würzrichtung: Pfeffer, Macis, Koriander
Zugabe: 4 g/kg



WÜRSTCHEN BEST

Art. Nr. 0068 0

Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Muskat,
Macis, Cardamom
Zugabe: 4 g/kg

Bolognese

Ein echtes Soulfood ist Pasta mit Bolognesesauce. Schon der Gedanke an die allseits beliebte Speise zaubert den kleinen und großen Fans ein Lächeln auf das Gesicht. Seinen Namen hat die Bolognese von der norditalienischen Stadt Bologna aus der sie stammt. Vorzugsweise wird Bolognese mit Fleisch oder auch die vegetarische Variante zusammen mit Pasta gegessen, eignet sich aber auch sehr gut für die Herstellung von Lasagne.

Beide Varianten gibt es im HAGESÜD Sortiment: mit Fleisch oder auch ohne Fleisch. Hier sind unsere Rezept-Tipps für Sie.

HACKFLEISCH BOLOGNESE

Material:

1.000 g Hackfleisch gemischt, 3–4 mm

1.000 g Wasser

2.000 g

Würzung, Wertstoffe pro kg:

200 g BOLOGNESE-FIX ITALIA oG, Art. Nr. 5997 0

Herstellung:

Hackfleisch in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Anschließend das Wasser zugießen und BOLOGNESE-FIX ITALIA oG gründlich einrühren.

Bolognese aufkochen lassen und fertig garen.

VEGETARISCHE BOLOGNESE

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro 1 l Wasser:

210 g BOLOGNESE VEGETARISCH oG, Art. Nr. 5984 2

Herstellung:

BOLOGNESE VEGETARISCH oG in kaltes Wasser einrühren und unter leichtem Rühren aufkochen lassen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze gut 3 Minuten kochen lassen.

Bolognese-Fix Italia oG

Art.Nr. 5997 0

Würzrichtung: Tomate, Majoran, Thymian, Oregano

Zugabe: 200 g/kg Hackfleisch
+ 1 l Wasser

BOLOGNESE VEGETARISCH oG

Art.Nr. 5984 2

Würzrichtung: Tomate, Majoran, Thymian, Oregano
Zugabe: 210 g/Liter

Gulasch

Die Ursprünge von Gulasch reichen bis in das Mittelalter zurück. Da haben ungarische Rinderhirten aus der Puszta das Gulasch erfunden. Damals eine Suppe aus Zwiebeln und geröstetem Fleisch. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden die Hirten ins ungarische Infanterie-Regiment nach Wien berufen, wohin sie ihre Leibspeise in die Feldküchen mitnahmen. Den Gulyás „Rinderhirtenfleisch“, wie Gulasch noch heute in Ungarn genannt wird. So kamen die transportablen Feldküchen dann auch zu ihrem Spitznamen „Gulaschkanonen“.

Heute ist Gulasch europaweit bekannt und erfreut sich einer großen Beliebtheit.

GULASCH „CLASSIC“

Material:

1.500 g Rindfleisch, in Würfel, 2 cm
1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro 1,5 kg Fleisch:

200 g GULASCH-FIX CLASSIC oG, Art. Nr. 5988 0
15 – 20 g BALKAN-MIX oG + oA, Art. Nr. 0849 0

Herstellung:

Fleisch in heißem Öl anbraten, mit Wasser ablöschen, GULASCH-FIX CLASSIC oG und BALKAN-MIX oG + oA gründlich einrühren und aufkochen lassen. Gulasch entsprechend bei mittlerer Hitze garen und den Garverlust durch Zugabe von Wasser ausgleichen.

GULASCHSUPPE

Material:

1.000 g Wasser
600 g Rindfleisch, 12 mm gewürfelt
200 g Kartoffeln, 6 mm gewürfelt
100 g Paprika rot und grün, TK, in Würfel
100 g Zwiebeln, in Würfel

Würzung, Wertstoffe pro kg Wasser:

130 g GULASCH-FIX, Art. Nr. 5990 0
2 g CHILI GEMAHLEN, Art. Nr. 6520 0

Herstellung:

Fleisch in heißem Öl anbraten, Gemüse dazugeben und kurz anschwitzen. Anschließend mit Wasser ablöschen, CHILI GEMAHLEN und GULASCH-FIX gründlich einrühren und aufkochen lassen. Gulaschsuppe bei mittlerer Hitze entsprechend köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Gulasch-Fix Classic oG Art. Nr. 5988 0

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel
Zugabe: 200 g / 1,5 kg Fleisch
+ 1 L Wasser

Gulasch-Fix Art. Nr. 5990 0

Würzrichtung: Tomate, Paprika,
Zwiebel
Zugabe: 100 – 130 g / 1 kg Fleisch
+ 1 L Wasser



Unser Tipp: Verwenden Sie die NASSPANADE UNIVERSAL als Tempurateig im Mischungsverhältnis 1:1



SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

ohne zugesetztes Mononatriumglutamat

Material:

1.000 g Schweineoberschale

Würzung, Wertstoffe:

500 g NASSPANADE UNIVERSAL oG, Art. Nr. 5949 0

+

1.000 g Wasser

n. G. PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG, Art. Nr. 5951 0

Herstellung:

Aus der Oberschale gleichmäßige Schnitzel schneiden.
NASSPANADE UNIVERSAL oG mit Wasser gleichmäßig verrühren
und das Fleisch durch die Nasspanade ziehen.
Anschließend mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren.

Bratempfehlung:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne bei mittlerer Hitze
goldgelb braten oder in der Friteuse bei 160 °C frittieren.

GEFLÜGELKRUSTIS

Würzpaniertes Geflügelfleisch

Material:

1.000 g Puten- oder Hähnchenbrust

Würzung, Wertstoffe:

500 g NASSPANADE UNIVERSAL oG, Art. Nr. 5949 0

+

1.000 g Wasser

n. G. PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG, Art. Nr. 5951 0

Herstellung:

Die Puten- bzw. Hähnchenbrust auf gewünschte Größe portio-
nieren.
NASSPANADE UNIVERSAL oG mit Wasser gleichmäßig verrühren
und das Fleisch durch die Nasspanade ziehen.
Anschließend mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren.

Die Krustis in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten, in
der Friteuse bei 160 °C frittieren oder im Ofen garen.



NASSPANADE UNIVERSAL oG
Art. Nr. 5949 0
Zugabe: nach Bedarf



**PANADEN-FIX S
FRESH GARDEN oG**
Art. Nr. 5951 0

Würzrichtung: Schnittlauch, Paprika, Pfeffer
Zugabe: nach Geschmack

Hybride Brühwurst

Pflanzliche Nahrungsmittel stehen wegen einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und dem Wunsch nach einer gesunden Ernährung im Fokus vieler Verbraucher. Die Zahl der Flexitarier, die neben Fleisch und Wurst gerne auf vegetarische oder fleischlose Lebensmittel zurückgreifen, wächst auch aus diesen Gründen zunehmend.

Eine gute Alternative bieten daher Hybride Lebensmittel, die aus einer Kombination von Fleisch mit pflanzlichen Lebensmitteln bestehen. Ein Beispiel dafür ist der Hybride Fleischkäse von HAGESÜD, für den das neue Kutterhilfsmittel KNACKS® Hybrid oG + oA speziell entwickelt wurde. Er besteht zu 30 % aus TK Paprika, kombiniert mit Magerfleisch.

Hier finden Sie unsere Rezept-Idee für den Hybriden Fleischkäse.



KNACKS® Hybrid oG + oA

Art. Nr. 51070

Zugabe: 12 g / kg

Das Rezept für eine Gemüsebratwurst erhalten Sie gerne von unserer Fachberatung

„Gemüsefleischkäse“

Nach Art eines feinen Fleischkäses mit 30 % Paprika

Material:

70,0 kg S III

30,0 kg Paprika, rot (TK, gefroren)

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g Nitritpökelsalz

12 g KNACKS® Hybrid oG + oA, Art. Nr. 51070

5 g BAYRISCHER BACKLEBERKÄSE, Art. Nr. 0090 5

Behälter:

Edelstahlformen (gefettet)

Herstellung:

Gut gekühltes S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

SIII mit den Würz- und Wertstoffen 3–4 Runden trocken ankuttern.

Anschließend die Hälfte des Paprika (TK) zugeben und im Schnellgang bis auf 10 °C kuttern.

Restlichen Paprika (TK) zugeben und Masse bis auf 6–8 °C fertig kuttern.

Brät in die Form füllen, bei 110–130 °C backen.

Kerntemperatur: 72 °C

Anschließend aus der Form nehmen, kalt oder heiß anbieten.



Bei HAGESÜD im Blick: NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit ist in vielen Unternehmen zum hochrelevanten Thema geworden. Das gilt natürlich auch für die Firma HAGESÜD, die seit 2020 zur international operierenden SOLINA Group gehört. Solina ist ein führender Partner in der Lebensmittelindustrie. Mit maßgeschneiderten Zutatenlösungen will Solina dazu beitragen, dass Lebensmittel produziert werden, die in jeder Hinsicht gut sind. Dabei stehen Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und das Wohlergehen der Menschen als zentrale Themen an oberster Stelle.

In diesem Sinne hat Solina Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt seines Geschäftsmodells gestellt. Im Jahr 2020 wurde ein Fahrplan für alle Standorte des Konzerns entwickelt, der die Integration von Nachhaltigkeit im ganzen Konzern zum Ziel hat. Dafür hat jeder Standort einen Beauftragten für das Thema Nachhaltigkeit. Regelmäßig, mindestens ein Mal im Monat, tauschen sich die Beauftragten aller Standorte virtuell zum Thema Nachhaltigkeit aus und arbeiten auf internationaler Ebene eng zusammen.

Bei der HAGESÜD in Hemmingen ist der Beauftragte für Nachhaltigkeit seit 2021 Markus Frick, der seit 2007 im Unternehmen arbeitet und dort auch seine kaufmännische Ausbildung erfolgreich absolviert hat. Seit 2010 ist Markus Frick in der Abteilung Einkauf tätig und hauptverantwortlich für den Einkauf von Verpackungen. Ein persönliches Anliegen für ihn ist es, dabei größtmöglich auf nachhaltige Verpackungen umzustellen. Derzeit verwenden wir ausschließlich nachhaltige Versandverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen.

Aber dies ist nur eines der Projekte die Markus Frick im Namen der Nachhaltigkeit bei der HAGESÜD vorantreibt.

Seit 2019 nutzt die HAGESÜD ausschließlich Strom aus regenerativen Energiequellen. In der Kantine der HAGESÜD wird von je her selber gekocht und das Essen auf Porzellangeschirr serviert. Fleisch und Gemüse werden von regionalen Anbietern bezogen und es werden vorwiegend eigene Produkte, wie Gewürzmischungen, Saucen, Marinaden etc. aus dem Sortiment zum Kochen eingesetzt.

Aktuell wird bei den Eimern in dem die MARINIERSOFT® Marinaden und die ELDORADO® Gewürzsaucen geliefert werden auf eine Monoverpackung umgestellt, d.h. Kunststoff-eimer mit Kunststoffhenkel. Somit sind diese maximal recycelbar. Nach dem Vorbild von SOLINA Belgien, die 2020 eine Photovoltaikanlage auf ihrem Firmendach installiert haben, wird momentan eine Machbarkeitsstudie durchgeführt mit dem Ziel, dies auch in Hemmingen zu tun.

Last but not least arbeitet HAGESÜD mit dem Klimaschutzpartner PLANT-MY-TREE® zusammen, der seit dem Jahr 2007 Aufforstungsprojekte zur CO₂-Kompensation in ganz Deutschland durchführt. Seit 2020 führt das Unternehmen zusätzlich Erstaufforstungen auf den hauptsächlich eigenen Flächen mit einer Mindestlaufzeit von 99 Jahren durch, in denen keine Abholzung dieser Bäume oder wirtschaftliche Nutzung erfolgen soll.

HAGESÜD ist dank dieser Partnerschaft nun stolzer Baum-Pate für 100 Bäume, die in Großaitingen bei Augsburg gepflanzt werden.



Member of **SOLINA** Group
ORGANICAL SUCCESS. STORIES TOGETHER.

HAGESÜD INTERSPACE Gewürzwerke GmbH
71282 Hemmingen | Saarstr. 39
Telefon 07150 / 942-60 | Telefax 07150 / 942-880
info@hagesued.de | www.hagesued.eu

