

02.2024

Bard News

FAMILIENREZEPTE. FRISCHE QUALITÄT. TÄGLICH
FRISCH GEKOCHT. BESTE ZUTATEN. LECKER.
TRADITIONELLE GERICHTE. NEUE
LECKEREIEN. HERZHAFTE KÜCHE.
HERBST / WINTER 2024

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE





seit 1856
Bard
frische
Küche

Bard
1856

WIR KÖNNEN AUCH FLIESSEND ITALIENISCH:

"MAHLZEIT!"

Regional, asiatisch oder italienisch... Was auch immer wir in unserer Küche für Sie zubereiten, hat immer die gleichen Zutaten: Frische Rohstoffe, über 160 Jahre Erfahrung und einen ausgeprägten Sinn für guten Geschmack. Denn wir bleiben unseren Wurzeln treu. Täglich frisch auf den Tisch! Seit über 160 Jahren aus dem Saarland.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE



KURZE TAGE, VOLLE TELLER: DER WINTER KOMMT!

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken und die Natur verwandelt sich in ein farbenfrohes Spektakel. Der Herbst bringt nicht nur eine Fülle von goldenen Blättern, sondern auch die Vorfreude auf die gemütlichen Wintermonate.

Wir möchten Ihnen in dieser Ausgabe unserer BardNews unter anderem inspirierende Ideen zur Erweiterung Ihres eigenen Marktküchenangebots präsentieren, die Ihnen und Ihren Kunden weitere qualitativ hochwertige Gerichte bieten, um die kühle Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen.

Natürlich finden Sie hier auch alle weiteren Neuigkeiten rund um die Firma Bard. Lassen Sie sich überraschen und lehnen Sie sich entspannt mit einem Tee oder einer Tasse Kaffee zurück.

Sollten Sie Fragen, Anmerkungen oder Wünsche haben: lassen Sie es uns wissen. Unter +49 681 9988360 oder info@bard1856.de haben wir jederzeit ein offenes Ohr für Sie.

Herzlichst
Ihr Richard Bard & Team

BARD MARKTKÜCHE LINSEN- SUPPE

Linsensuppe mit Rauchfleisch,
Kartoffeln und Karotten

NEU



NEU



BARD MARKTKÜCHE HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES ZÜRICHER-ART

Saftiges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
in cremiger Sauce mit Champignons

NEU

BARD MARKTKÜCHE EIERPFANNKUCHEN CHAMPIGNON

Eierpfannkuchen mit einer cremigen
Champignonfüllung, aufgetaut.



NEU



BARD MARKTKÜCHE CURRYWURST- SOBE PIKANT

Pikante Currywurstsoße

NEU



BARD MARKTKÜCHE BRATENSÖBE

passt zu vielen Gerichten



Bard MARKT KÜCHE

Die Entwicklung der Marktküchen im Lebensmitteleinzelhandel nimmt immer weiter an Fahrt auf und zeichnet sich durch Ihre Vielseitigkeit und Flexibilität aus. Von jungen Berufstätigen, die nach einer schnellen Mahlzeit suchen, bis hin zu Familien, die gemeinsam essen möchten - die Marktküche spricht eine vielfältige Gruppe von Kunden an, die Wert auf Qualität und Geschmack legen.

Um diesem Trend gerecht zu werden und Sie bestmöglich in Ihrer Arbeit unterstützen zu können, haben wir unser Marktküchenangebot weiter für Sie ausgebaut.



NEU

BARD MARKKÜCHE
HÄHNCHEN
CORDON BLEU



BARD MARKKÜCHE
KOHL- UND
RINDERROULADEN
IN BRATENSÖßE

BARD MARKKÜCHE
KÖNIGSBERGER
KLOPSE



BARD MARKKÜCHE
BOLOGNESE-
SÖßE



BARD MARKKÜCHE
HACKSTEAKS
"GUSSBRATPFANNE"



BARD MARKKÜCHE
ERBSENEINTOPF

BARD MARKKÜCHE
GEFLÜGEL-
HACKSTEAKS
160G



BARD MARKKÜCHE
GULASCHSUPPE



FEINES FÜR DIE

Festtage

Festtagsessen müssen nicht kompliziert sein. Wir bieten Ihnen frische Festtagsbraten mit Geling-Garantie. Somit entfallen stundenlange Kochvorbereitungen und man kann die Zeit mit der Familie genießen.



GANS EASY TO GO

Halbe Gans aus Freilandhaltung mit Haut und Knochen, schonend bei Niedrigtemperatur vorgegart, klassisch gewürzt, dazu Kartoffelklöße, Bratensauce und Rotkraut.

Jetzt neu: Mindesthaltbarkeit gesamter Karton 21 Tage



SCHWEINEFILET MIT STEINPILZFÜLLUNG

Zartes Schweinefilet, flüssig gewürzt, gefüllt mit einer Steinpilz-Zubereitung

GANS EASY

Halbe Gans aus Freilandhaltung mit Haut und Knochen, schonend bei Niedrigtemperatur vorgegart, klassisch gewürzt, mit beiliegendem Saucen-Fix.



SCHINKEN IM BROTTTEIG

Heissgeräucherter Schinken aus der Schweine-Semmerolle in einem Mantel aus Weizenmischbrotteig, zum Fertigbacken.



Von links nach rechts:
Keineahung Werdassis,
Achim Grüber,
Wieschreibt Siesiegentlich,
Richard Bard,
Cem Özdemir

STOLZ.

BARD ERHÄLT DEN BUNDESEHRENPREIS...

Wir haben es geschafft... Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat uns mit dem GOLDENEN Bundesehrenpreis ausgezeichnet. Wir sind sehr stolz und freuen uns unendlich über diese höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft!

Bundesminister Cem Özdemir sagte: **„Die geehrten Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer zeigen auf beeindruckende Weise, dass Nachhaltigkeit eine ebenso große Rolle spielt, wie Produktqualität.** In dieser Kategorie wurden Nachhaltigkeitsaspekte erstmals stärker gewichtet. Die Bundesehrenpreise zeigen damit das Potenzial auf, das in den Betrieben steckt: Die Preisträgerinnen und Preisträger erkennen die Herausforderungen unserer Zeit und verfolgen bereits nachhaltige, innovative Ansätze. Das wird auch von Verbraucherinnen und Verbrauchern immer stärker nachgefragt.“

Der Bundesehrenpreis steht mit seinen erweiterten Vergabekriterien nach den Worten von DLG-Präsident Hubertus Paetow für Glaubwürdigkeit und Wertschätzung der Qualitäts- und Nachhaltigkeitsleistungen der Unternehmen. "Denn wertvolle

Ressourcen werden mit viel Know-how zu Produkten höchster Qualität verarbeitet. Diesem nachgewiesenen Bekenntnis zu Qualität und Genuss gilt es jetzt treu zu bleiben", so Paetow über die nachhaltigen Qualitätsanstrengungen, die der Bundesehrenpreis transparent macht.

Modifizierte Vergabekriterien für Fleisch und Fleischerzeugnisse: Die Bundesehrenpreise für Qualität und Nachhaltigkeit werden jährlich an neun Unternehmen der deutschen Fleischwirtschaft verliehen. Die Eingruppierung in die drei Kategorien Klein-, Mittel- und Großunternehmen richtet sich nach dem Jahresumsatz der Preisträger. Innerhalb jeder Kategorie werden maximal ein Bundesehrenpreis in Gold und Silber sowie die restlichen in Bronze verliehen. Die Produkte der Bundesehrenpreisträger müssen in den letzten beiden Jahren im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost eine Gold-Prämierung erzielt haben. Zusätzlich müssen die Bundesehrenpreisträger abhängig von ihrer Unternehmensgröße weitere Pflicht- und Wahlkriterien für Nachhaltigkeit erfüllen, zu denen beispielsweise Haltungsförm Schwein ab Stufe 2, Energiemanagement, Ressourcenschonende Produktion und weitere ökologische Kriterien zählen.



Braten

Der Festtagsbraten ist das Herzstück vieler festlicher Mahlzeiten und bringt Familie und Freunde an einen Tisch. Ob zarter Sauerbraten, saftiger Lammbraten oder aromatischer Tafelspitz – ein Braten ist immer ein Genuss und bietet für jeden Geschmack etwas. Die Zubereitung eines Festtagsbratens nimmt jedoch oftmals recht viel Zeit und auch Raffinesse in Anspruch. Hier kommen wir ins Spiel und bringen mit unseren Sous Vide vorgegarten Braten besonders zartes und saftiges Fleisch mit Gelinggarantie auf den Tisch. Lassen Sie sich von unseren Braten verzaubern...

SAUERBRATEN



LAMMBRATEN



TAFELSPITZ



FRISCHER AUFTRITT: WIR HABEN DAS MAL NEU GEMACHT.

Wir haben unsere Internetseite einem kompletten Relaunch unterzogen und freuen uns, uns ab sofort mit einer noch frischeren & benutzerfreundlicheren Website präsentieren zu können. Besuchen Sie uns unter www.bard-frischekueche.de und sehen Sie selbst!



FRISCHE ENERGIE: NEUER SHUTTLE- LKW REIN ELEKTRISCH

Für den innerbetrieblichen Transport zwischen Produktion und Logistikzentrum wird bei BARD nun ein rein elektrisch betriebener Shuttle-LKW verwendet. Damit möchten wir einen weiteren Beitrag zum Umweltschutz und zum ressourcenschonenden Transport leisten. Natürlich ist unser Shuttle-LKW ebenfalls ein Eyecatcher schlechthin.



FRISCH ON TOUR: UNSERE NEUEN TRAILER

Auch auf den restlichen Straßen Deutschlands sind wir nochmals mit neuem, noch frischerem Design unterwegs und machen Appetit auf unsere leckeren Spezialitäten.

Bard
1856

HIGHLIGHTS FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Wenn die Tage kürzer und die Temperaturen kühler werden, freut man sich auch nochmals auf deftige Hausmannskost. Unsere speziellen Herbst-Winter-Artikel werden bereits wieder von vielen Kunden sehnsüchtig erwartet:

HOORISCHE



SEMMELKNÖDEL



KOHL- & WIRSINGROULADEN



HÜTTNSPIESSE



HÜTTNSCHNITZEL

GEHEIRATE



OFENWRAP
FLAMMKUCHEN





WIE UR-GROSSMUTTER BARD SCHON SAGTE:

**"EIN GUTER BRATEN
WÄRMT DAS HERZ!"**

Seit 1856 haben wir in Sachen leckere Braten eine große Expertise. Nicht zu letzt wegen der gesammelten traditionellen Familienrezepte von Ur-Großmutter Bard. Und nach diesen Rezepten bereiten wir auch heute noch unsere Braten mit Gelinggarantie. Wie zum Beispiel unser Lamnbraten. Oder unser Sauerbraten. Oder unser Tafelspitz.

