


Bard News

01.2023



HEISS ABER  LICH!

AUFGEPASST, DER SOMMER WIRD LECKER.



Bard
bringt's

FRISCH AUF DEN GRILL!

Unsere Erfahrung bei der Herstellung wird durch die Qualität der verwendeten Rohstoffe unterstützt. Die ausschließliche Verwendung von Fleisch aus QS- und IFS-zertifizierten Schlachtbetrieben garantiert gleichbleibende Qualität und einen hervorragenden Geschmack.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE



SOMMER.
SONNE.
FRISCHGEGRILLT.

Es dauert nicht mehr lange und wir können uns endlich wieder auf gemütliche Grillabende mit Familie und Freunden freuen. Es wird geschwenkt, wie man im Saarland sagt.

Damit dies auch immer wieder abwechslungsreich und dennoch lecker bleibt, stehen wir Ihnen hilfreich mit unserem großen Sortiment an Grillspezialitäten zur Seite. Hier ist für jeden etwas dabei!

Was es sonst so alles Neues im Hause BARD gibt, können Sie auf den folgenden Seiten herausfinden.

Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst
Ihr Richard Bard & Team



CHICKKABAB

HÄHNCHEN AM STIEL.

HÄHNCHEN GRILL FACKELN.

Geflügelspieße werden bekannterweise immer beliebter. Mit unserer neuen, innovativen Hähnchengrillfackel können Sie nun auch bei den Kunden punkten, die keine Lust auf die bekannte Grillfackel aus Schweinebauch haben. Unser neuer Gefügelspieß (HF2) besteht aus leckerem, mariniertem magerem Hähnchenschenkelfleisch, in Form einer Grillfackel. Aber probieren Sie am besten selbst – wir können nur sagen „sehr lecker“.

1 2 3 4
StallhaltungPlus
haltungform.de

Nähere Infos zur Haltungsform 2 gibt es auf Seite 11.



Erhältlich im
4er oder 20er Tray.

Unsere OSTERAKTIONEN!

(ERHÄLTICH VON KW 12 BIS KW15)



Art.Nr.: 74801 (54801)

SCHINKEN IM BROTTTEIG

HEISSGERÄUCHERTER SCHINKEN AUS DER SCHWEINESEMERROLLE IN EINEM MANTEL AUS WEIZENMISCHBROTTEIG, ZUM FERTIGBACKEN.

PP-Schale mit Siegfelie unter Schutzatmosphäre verpackt. **Tara** der Einzelverpackung: 42g / **Nettogew. Stück:** ca. 700g / **Schalinhalt:** ca. 700g / **Nettogew. Schale:** ca. 700g / **Schalengröße:** 275x175x92 mm / **Bestelleinheit:** 2 Schalen / **Restlaufzeit** inkl. Anlieferitag: 14 Tage



Art.Nr.: 75281 (55281)

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG

BLÄTTERTEIG MIT EINER VORGEGARTEN FÜLLUNG AUS GEPÖKELTEM SCHWEINEFILET UND BRÄT AUS SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH, GEMÜSE UND HINTERSCHINKEN.

PP-Schale mit Siegfelie unter Schutzatmosphäre verpackt. **Tara** der Einzelverpackung: 20g / **Nettogew. Stück:** ca. 800g / **Schalinhalt:** ca. 800g / **Nettogew. Schale:** ca. 800g / **Schalengröße:** 187x137x80 mm / **Bestelleinheit:** 4 Schalen / **Restlaufzeit** inkl. Anlieferitag: 10 Tage

Art.Nr.: 55311

ROTKOHL- ROULADEN

FRISCHE, OFENFERTIGE ROTKOHLROULADEN, GEFÜLLT MIT WÜRZIGER HACKFLEISCH-ZUBEREITUNG AUS HIRSCH- UND SCHWEINEFLEISCH, GEGART.

PP-Schale mit Siegfelie unter Schutzatmosphäre verpackt.

Art.Nr.: 55311 **Tara** der Einzelverpackung: 30g / **Nettogew. Stück:** ca. 200g / **Schalinhalt:** 4 Stück / **Nettogew. Schale:** ca. 800g / **Bestelleinheit:** 2 Schalen / **Restlaufzeit** inkl. Anlieferitag: 9 Tage



Art.Nr.: 74121 / 54121

LAMMKEULE MIT SPINATFÜLLUNG

LAMMKEULE GEFÜLLT MIT SPINAT, RAUCHFLEISCH UND ZWIEBEL.

Vakuum verpackt. **Tara** der Einzelverpackung: 10g / **Nettogew. Stück:** ca. 1200g / **Schalinhalt:** ca. 1200g / **Nettogew. Schale:** ca. 1200g / **Schalengröße:** 200x200x110mm / **Bestelleinheit:** 2 Stück / **Restlaufzeit** inkl. Anlieferitag: 8 Tage





Art.Nr.: 76581

MAISHÄHNCHEN CORDON BLEU-ART

SOUS-VIDE VORGEGARTES MAISHÄHNCHEN, WEITESTGEHEND OHNE KNOCHEN, GEFÜLLT MIT EINER GEFLÜGELHACKFLEISCHZUBEREITUNG, SCHINKEN UND EINER SCHMELZKÄSEZUBEREITUNG.

Vakuum verpackt. Im Schmuckkarton. **Tara** der Einzelverpackung: 19g + 145g / **Nettogew. Stück:** ca. 1,4kg / **Kartoninhalt:** 1 Stück / **Nettogew. Karton:** ca. 1,4kg / **Beutel-/Kartongröße:** 200x100x80 mm, 215x165x95 mm / **Bestelleinheit:** 2 Stück / **Restlaufzeit inkl. Anliefertag:** 28 Tage



Art.Nr.: 76591

MAISHÄHNCHEN GÄRTNERIN

SOUS-VIDE VORGEGARTES MAISHÄHNCHEN, WEITESTGEHEND OHNE KNOCHEN, GEFÜLLT MIT EINER GEFLÜGELHACKFLEISCHZUBEREITUNG UND BROKKOLI.

Vakuum verpackt. Im Schmuckkarton. **Tara** der Einzelverpackung: 19g + 145g / **Nettogew. Stück:** ca. 1,4kg / **Kartoninhalt:** 1 Stück / **Nettogew. Karton:** ca. 1,4kg / **Beutel-/Kartongröße:** 200x100x80 mm, 215x165x95 mm / **Bestelleinheit:** 2 Stück / **Restlaufzeit inkl. Anliefertag:** 28 Tage

Art.Nr.: 76601

MAISHÄHNCHEN BAVARIA

SOUS-VIDE VORGEGARTES MAISHÄHNCHEN, WEITESTGEHEND OHNE KNOCHEN, GEFÜLLT MIT EINER GEFLÜGELHACKFLEISCHZUBEREITUNG UND SEMMELKNÖDELN (MIT EINER LEICHTEN KÜMMELENOTE)

Vakuum verpackt. Im Schmuckkarton. **Tara** der Einzelverpackung: 19g + 145g / **Nettogew. Stück:** ca. 1,4kg / **Kartoninhalt:** 1 Stück / **Nettogew. Karton:** ca. 1,4kg / **Beutel-/Kartongröße:** 200x100x80 mm, 215x165x95 mm / **Bestelleinheit:** 2 Stück / **Restlaufzeit inkl. Anliefertag:** 28 Tage



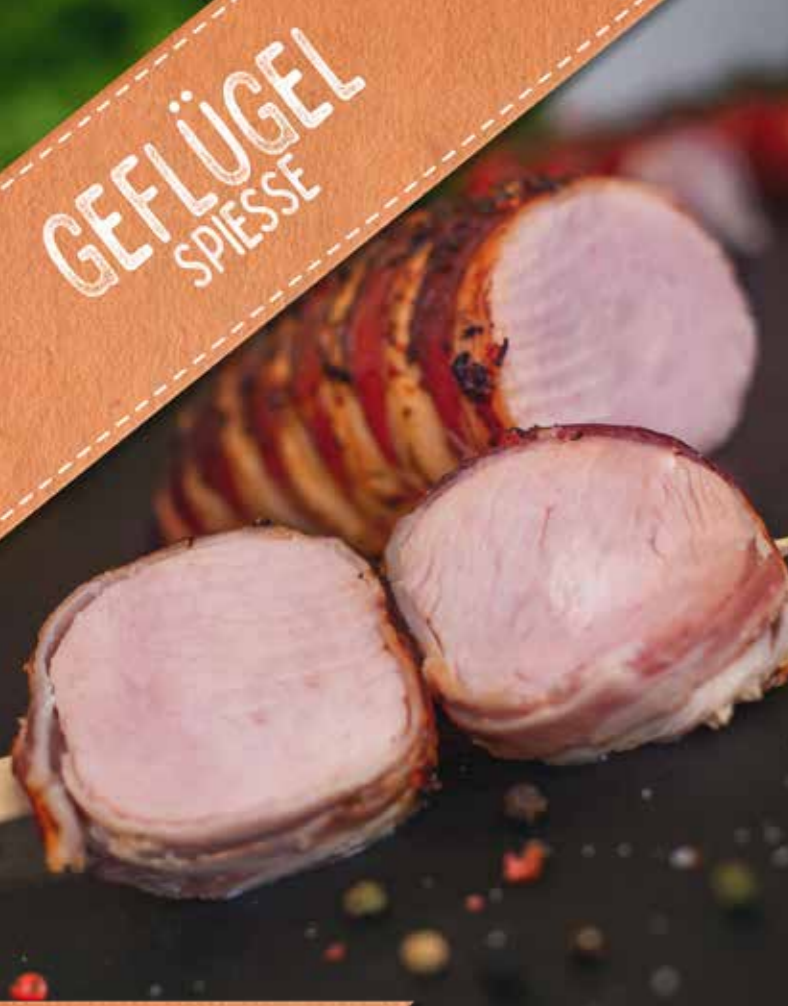


FLEISCH MIT MEHR TIER WOHL!

Das Siegel der Initiative Tierwohl gibt Kunden mehr Orientierung beim Einkauf: Es zeichnet die Fleischprodukte aus, die von einem Betrieb stammen, der an der Initiative Tierwohl teilnimmt und die festgelegten Tierwohlkriterien umsetzt. **Seit letztem Jahr haben auch wir uns der Initiative Tierwohl angeschlossen und verwenden in unserer Produktion nur noch Hähnchen-, Puten- und Schweinefleisch der Haltungstufe 2.** So können jährlich Millionen Schweine, Hähnchen und Puten unter besseren Haltungsbedingungen leben als es der Gesetzgeber vorschreibt.



Wenn das Fleisch mit dem blauen Label der Stufe 2 gekennzeichnet ist, kommt es aus einer Haltung, die über die gesetzlichen Standards hinausgeht. Das bedeutet, Tiere haben mindestens 10% mehr Platz im Stall als gesetzlich vorgegeben und ihnen steht zusätzliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung.



**GEFLÜGEL
SPIESSE**

PUTENFILET IM BACONMANTEL

CHICKEN TWISTER HABANJERO



PUTENFILETSPIESS BLACK PEPPER

HÄHNCHENFILETSPIESS MEDITERRAN



**SCHWEINE
FLEISCHSPIESSE**

GOURMET SPIESS

SCHWEINEFILET DE LUXE



HÄHNCHENFILETSPIESS THAI CURRY



PUTENFILETSPIESS RUSTICA



FACKELSPIESS

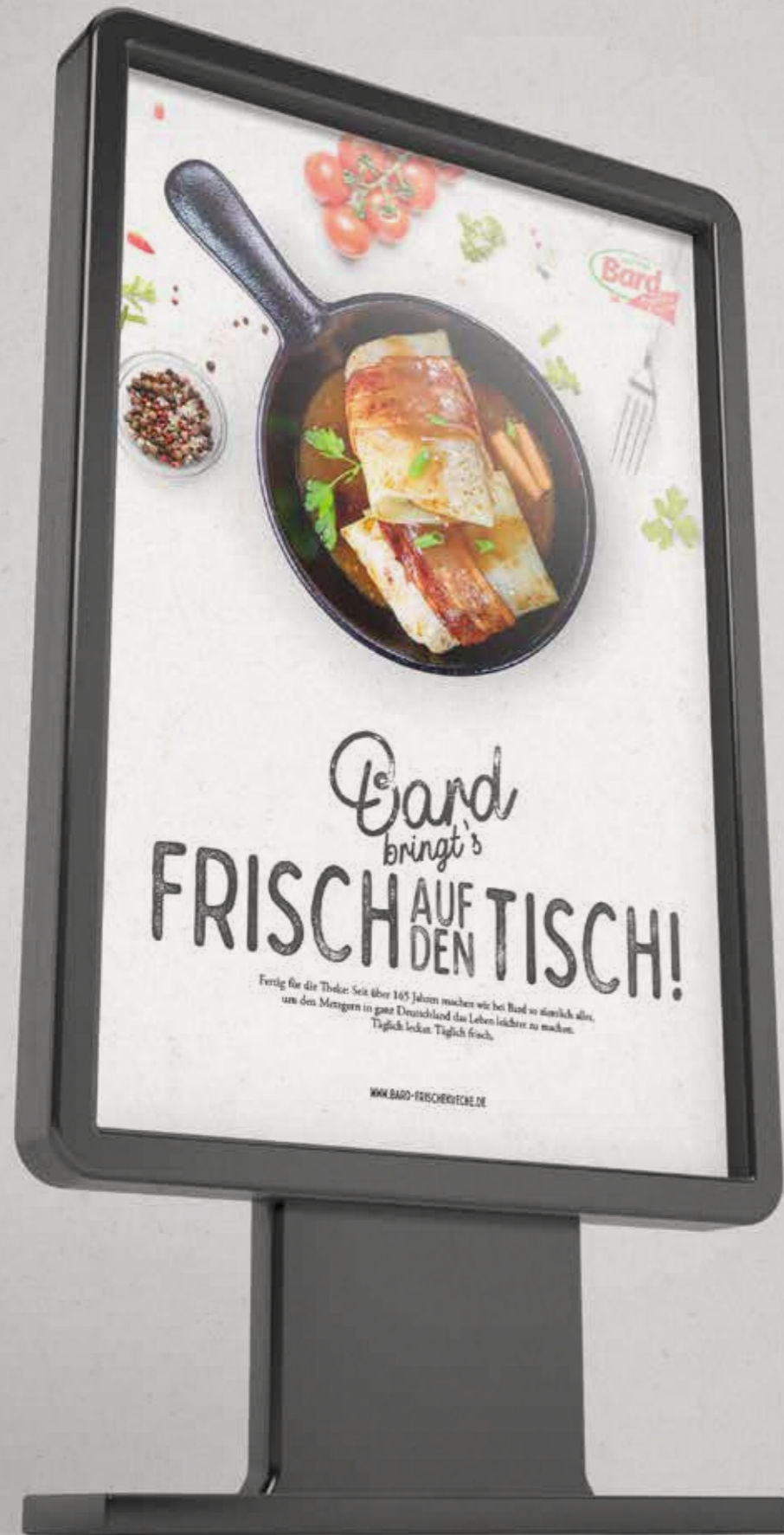


FEUERSPIESS XXL



RODIZIO

Bard



WIR HABEN DA MAL EIN WENIG

AUFGEFRISCHT.

Sicherlich ist es Ihnen schon längst aufgefallen. Aber wir freuen uns so sehr, dass wir es gerne nochmal erwähnen: Bei BARD tut sich einiges. Nicht nur in Bezug auf unsere Produkte sind wir immer auf dem neuesten Stand, nein auch unseren gesamten optischen Auftritt haben wir runderneuert. So sind wir auch vor Ort immer auf dem neuesten Stand. Uns gefällt's!



Band FETA MIT TOMATE

Rezepte

ZUTATEN 2 PORTIONEN:

15g Pinienkerne	1½ El Olivenöl
¼ Tl Fenchelsaat	Pfeffer
¼ Tl Koriandersaat	200g Feta
1 Knoblauchzehe	50g halb getrocknete Tomaten
Meersalz (grob)	(in Öl)
½ Zweige Rosmarin	ersatzweise Soft-Tomaten

ZUBEREITUNG:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und beiseitestellen. Fenchel und Koriander in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, und abkühlen lassen. Gewürze mit Knoblauch und 1 Tl Salz im Mörser fein zerdrücken. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Rosmarin und Öl zur Knoblauchpaste geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feta in 4 Portionen schneiden und in dem Öl 2-3 Stunden marinieren.

Tomaten abtropfen lassen. 4 Stücke Alufolie (ca. 30 x 20 cm) zurechtschneiden. Je 1 Stück Feta mittig darauflegen, Tomaten und Pinienkerne darauf verteilen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Päckchen verschließen und auf dem heißen Grill 15 Minuten garen.



Band GRILLGEMÜSE AUS DEM BACKOFEN

FÜR DAS GEMÜSE:

1 Aubergine(n)
2 m.-große Zucchini
2 Paprikaschote(n), bunte
300g Champignons
3 Schalotte(n)
Salz

n. B. Rosmarin, frisch
n. B. Thymian, frisch
1 Chilischote(n),
frische, gehackt
Öl (s. Marinade)

FÜR DIE MARINADE:

3 Knoblauchzehe(n)
2 EL Balsamico
200ml Olivenöl, hochwertiges
Rosmarin

Thymian
1 Chilischote(n), getrocknete,
optional
Salz

ZUBEREITUNG (ARBEITSZEIT CA. 25 MINUTEN):

Die Marinade sollte 1 Tag vor Bedarf angesetzt werden. Die Knoblauchzehen dafür durchpressen und zusammen mit dem Balsamico in das Olivenöl geben. Am besten mit Hilfe des Zauberstabes pürieren (so beißt man nicht aus Versehen auf ein Stück Knoblauchzehe). Nun noch etwas Rosmarin und Thymian zugeben. Wer es gerne etwas schärfer hat, kann noch eine getrocknete Chilischote zugeben. Wenn das Öl länger halten soll, im Kühlschrank aufbewahren! Das Gemüse waschen und in grobe Stücke schneiden, die Pilze abziehen.

Den Backofen auf ca. 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Gemüsestücke auf ein tiefes Backblech geben. Noch etwas salzen, die gehackte Chilischote, den frischen Rosmarin und Thymian sowie das vorbereitete Öl darüber verteilen. Ca. 10 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten, das Gemüse aber noch ca. weitere 60 Minuten im Ofen lassen.



Im Bild von links nach rechts:
Alexander Gehlen, Milada Ulicna, Richard Bard und Michael Dausend

Milada Ulicna 70 Jahre jung.

PARTY!

70 JAHRE MILADA.

ES IST UNGLAUBLICH ABER WAHR, MILADA IST JETZT 70 JAHR.

Jeder, der Sie kennt, kann es nicht glauben. Mit Ihren 70 Jahren ist Milada fitter als viele jüngere Mitstreiter und steckt alle um sich herum mit Ihrem Elan, Ihrer Herzlichkeit und Lebensfreude an. Wir fühlen uns geehrt, dass sie sich nicht nach Hause verabschieden will, sondern auf eigenen Wunsch weiterhin zusammen mit uns arbeitet.

Wir wünschen Ihr von Herzen Gesundheit und Glück.

BEKENNTNIS ZU QUALITÄT UND GENUSS



Der Bundesehrenpreis wird jährlich an zwölf Unternehmen der deutschen Fleischwirtschaft verliehen, die im Vorjahr mit ihren Produkten die besten Ergebnisse bei den Qualitätsprüfungen der DLG erzielt haben. Im Zentrum der produktspezifischen Experten-Tests steht die sensorische Analyse der Lebensmittel, die um eine Überprüfung der Deklaration und Verpackung sowie um Labortests ergänzt wird, heißt es in einer Mitteilung der DLG. Der Bundesehrenpreis steht für eine hohe Glaubwürdigkeit und Wertschätzung der Qualitätsleistung.

Moderne Produktions- und Verpackungsverfahren sowie eine leistungsfähige Analytik sind heute die Basis für eine zuverlässig hohe Lebensmittelqualität und -sicherheit, unterstreicht die DLG. „Die Bundesehrenpreisträger verstehen es vorbildlich, wertvolle Ressourcen mit ihrem hohen fachlichen Können zu Produkten höchster Qualität zu verarbeiten“, lobte Rudolf Hepp die erfolgreich umgesetzten Qualitätsanstrengungen, die der Bundesehrenpreis transparent macht. (Mai 2022)

NEUE PERSONAL MITARBEITERIN:

KINGA ACHIM

Ich bin Kinga Achim und seit März 2022 unterstütze ich das Team der Personalabteilung bei BARD. Nach dem Abschluss meinem Studium habe ich mit meinem Mann entschieden, unser Glück in Deutschland zu versuchen. Der Anfang war nicht so einfach und ich musste mich erst einmal mit verschiedenen Aushilfsjobs in Deutschland über Wasser halten. Aber das Glück war auf meiner Seite und nun kann ich das BARD-Team mit meinen Fähigkeiten verstärken. Meine vielfältigen Sprachkenntnisse (Muttersprache Ungarisch & Rumänisch sowie Deutsch und Englisch fließend) sind mir hierbei sehr von Nutzen. Ich freue mich auf eine spannende Zeit bei BARD.



NEUE VERTRIEBSMITARBEITERIN:

SANDRA SCHMITT

HALLO, ich bin die Neue

Wir verstärken unser Vertriebsteam. Seit 15. Januar verstärkt Sandra Schmitt als neue Frischebotschafterin unserem Team. Als gelernte Metzgerei-Fachverkäuferin kennt Sie sich mit Frische und Qualität aus und weiß ganz genau von was Sie spricht.

Freuen Sie sich darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Erreichbar ist Sandra Schmitt unter:

Telefon: 0174-9080987

E-Mail: s.schmitt@bard1856.de





Bard
hat für
JEDEN WAS!

Fertig für die Theke: Seit 1856 machen wir bei Bard so ziemlich alles, um den Metzgern in der ganzen Welt das Leben leichter zu machen. Täglich lecker. Täglich frisch.



WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

