

01.2025

# Bard News

GRILLIEREN. BRUTZELN. GLÜHEN LASSEN.  
ROSTEN. BBQ. CHILL & GRILL.  
BRÄTELN. SCHWENKEN. GRILLEN.  
FRÜHJAHR / SOMMER 2025

[WWW.BARD1856.DE](http://WWW.BARD1856.DE)





**Bard**  
1856

FÜR ALLE FREUNDE DER FLEISCHLOSEN (GRILL-)KUNST:

# VEGETAFRISCH!

Ohne uns jetzt selbst loben zu wollen, aber... unsere Spieße haben mehr drauf. Sowohl was die hochwertigen Rohstoffe angeht, als auch beim Geschmack. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie einfach einmal unsere ausgesprochen großartigen Käsespieße.  
Täglich frisch auf den Tisch! Seit über 160 Jahren aus dem Saarland.

WWW.BARD1856.DE

## NUR NOCH EIN PAAR TAGE...

Nur noch ein paar Tage und... der Sommer steht vor der Tür und mit ihm die perfekte Zeit für gesellige Grillabende mit Familie und Freunden. Nicht mehr lange, bis wir die Grills anheizen und die köstlichen Aromen von frisch gegrilltem Fleisch, Gemüse und anderen Leckereien genießen können. Wie man im Saarland sagt: „Es wird geschwenkt!“

Um sicherzustellen, dass Ihre Grillparties immer abwechslungsreich und geschmackvoll bleiben, stehen wir Ihnen mit unserem umfangreichen Sortiment an Grillspezialitäten zur Seite. Von saftigen Fleischspießen bis hin zu kreativen vegetarischen Gemüsespiessen und neu einer erweiterten Auswahl an Käsespiessen, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Bei uns kommt nur das Beste auf den Grill.

Wir laden Sie herzlich ein auf den folgenden Seiten zu stöbern und alle Neuigkeiten von BARD zu entdecken.

Herzlichst  
Ihr Richard Bard & Team



NEUES 2025

# (GRILL)GENUSS FÜR ALLE!

Die Grillsaison steht vor der Tür, und wir freuen uns, Ihnen unsere neuesten Innovationen vorzustellen, die Ihre Grillabende zu einem unvergesslichen Erlebnis machen werden!

## VE-GE-TA-RISCH!

Für alle Vegetarier und Käseliebhaber haben wir 2 köstliche Käsespieße kreiert, die mit Grillkäse und frischem Gemüse bestückt sind. Diese bunten Spieße sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch ein Genuss für den Gaumen. Ergänzend dazu bieten wir unsere Käsetalervariation an – perfekt zum Grillen.

## RED-HOT-CHEESE-SPIEBE



## KÄSETALER-VARIATION

## PEPPER-CHEESE-SPIEBE



## CHICKEN-STICKS

Ebenfalls neu in unserem Angebot sind die vorgegarten Hähnchenbruststücke am Spieß. Diese praktischen Spieße sind ideal für ein schnelles und unkompliziertes Grillvergnügen. Einfach auf den Grill legen und genießen – perfekt für spontane Grillabende oder als Teil eines größeren Buffets.



## HÄHNCHENBRUSTFILET DE LUXE

Für die Fleischliebhaber haben wir das Hähnchenbrustfilet im Baconmantel im Sortiment. Saftige Hähnchenbrust, umhüllt von knusprigem Bacon, sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



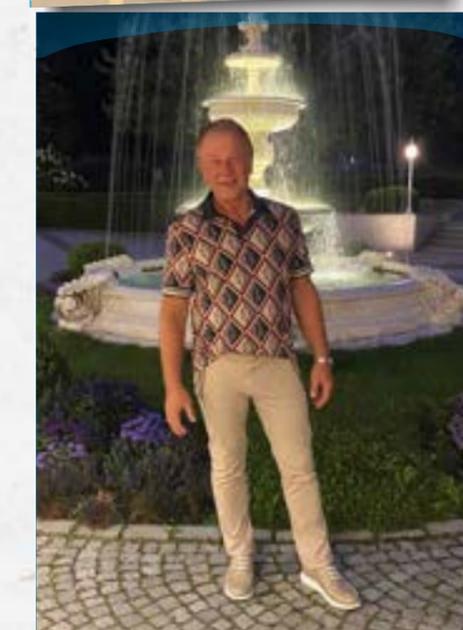


PRODUKTOPTIMIERUNG...

# WEIL BESSER.

Unsere **Hähnchengrillfackeln** werden jetzt vorgegart, was für eine hervorragende Formstabilität sorgt und die Zubereitung noch einfacher macht. So gelingen sie immer saftig und gleichmäßig – perfekt für ein entspanntes Grillenerlebnis und puren Genuss!

Auch unsere beliebten **Red Fire-Spieße** haben wir optimiert: Die angepasste Größe macht sie nicht nur handlicher und ideal für jeden Grillabend, sondern sorgt auch für ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis. Entdecken Sie jetzt unsere verbesserten Produkte und genießen Sie Grillgenuss auf einem neuen Level!



# 20 Jahre volle Power: Danke, Achim Grüber

Heute möchten wir eine außergewöhnliche Leistung würdigen: Unser Vertriebsleiter Achim Grüber feierte sein 20-jähriges Firmenjubiläum!

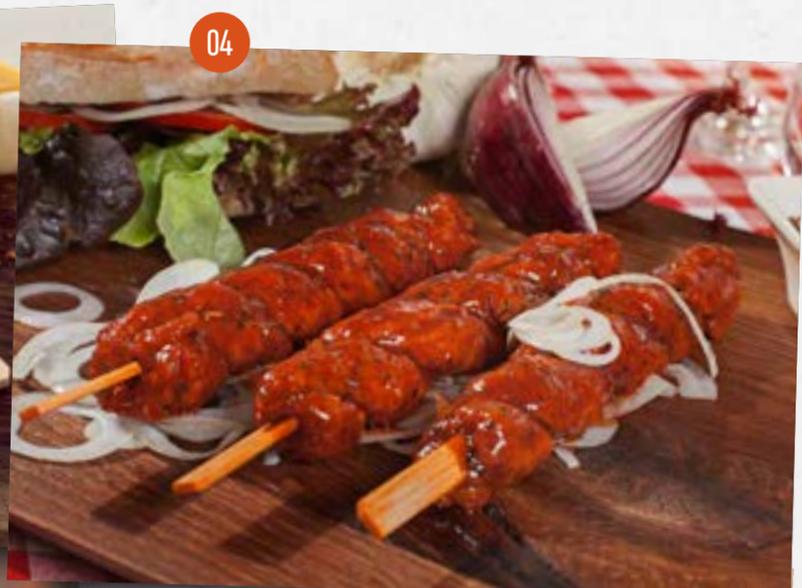
Mit unermüdlichem Einsatz, großem Engagement und einem klaren Blick für die Bedürfnisse unserer Kunden hat er in zwei Jahrzehnten maßgeblich zum Erfolg unseres Unternehmens beigetragen.

Seine Erfahrung, Fachkompetenz und Leidenschaft für seine Arbeit machen ihn zu einer unverzichtbaren Säule unseres Teams. Durch sein Talent für den Aufbau langfristiger Kundenbeziehungen und seine Fähigkeit, stets neue Wege zu finden, hat Achim unseren Erfolg mitgestaltet.

Lieber Achim, wir gratulieren dir herzlich zu diesem besonderen Jubiläum und freuen uns darauf, auch in Zukunft gemeinsam mit dir neue Meilensteine zu erreichen!

# DIE GLORREICHEN NEUN<sup>9</sup>

Grillspieße gehören zu den Klassikern, die bei keinem Grillfest fehlen dürfen. Ob mild, herzhaft, würzig oder feurig – hier findest du die besten Grillspieße in unserem Ranking. Von Platz 1 bis 9 stellen wir Ihnen die leckersten Varianten vor, die jeden Geschmack treffen und deinen Grillabend zum Highlight machen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie Ihren Favoriten!



## GENUSS AM SPIESS: BARDS TOP NEUN!

- 01: Cevapcici-Balls
- 02: Gourmet-Spieße
- 03: Fackelbrot® Cheddar-Mozzarella
- 04: La Döna – Der Spieß
- 05: Feuerspieße XXL
- 06: Fackelspieße XXL
- 07: Käse-Mix-Spieße
- 08: Red-Fire-Spieße
- 09: Hähnchenfiletspieße mediterran



# LET'S GRILL

TIPPS VOM PROFI



## HOLZKOHLE? GAS? ELEKTRO? ODER DOCH DIE FEUERPLATTE?

**Der Holzkohlegrill:** Der Klassiker unter den Grills. Es gibt ihn in verschiedenen Größen und Formen. Er eignet sich perfekt fürs Grillen zu Hause oder unterwegs.

**Der Gasgrill:** Eignet sich für alle, die gerne direkt mit dem Grillen loslegen wollen und nicht erst warten möchten, bis die Holzkohle durchgeglüht ist. Er grillt temperaturgenau.

**Der Elektrogrill:** Auch hier kann sofort losgegrillt werden. Er eignet sich gut für die kleine Grillrunde und ist einfach und unkompliziert zu reinigen.

**Die Feuerplatte:** Hier wird eine Metallplatte über einer Feuerquelle platziert. Alle Zutaten können durch unterschiedliche Temperaturzonen gleichzeitig gegrillt werden. Im Gegensatz zu anderen Grills wird für die Feuerplatte Öl benötigt. Am besten eignet sich hoch erhitzbares Speiseöl wie Sonnenblumenöl zum Grillen.



## DEN GRILL GUT VORHEIZEN!

Grillgut erst nach dem Aufheizen auf den Rost legen. Ein Gas-, bzw. Elektrogrill braucht ca. 10 Minuten, bis er auf Temperatur kommt, bei einem Holzkohlegrill sind es etwa 30 - 40 Minuten. Sobald die Kohlen vollständig von einer grauen Schicht überzogen sind und der Rost schön heiß ist, kann es mit dem Grillen losgehen.

## WAS IST DIE RICHTIGE REIHENFOLGE?

Zuerst kommt Schweinefleisch, dann das Geflügel, gefolgt von Würstchen und Fisch. Ganz zum Schluss kommt das Gemüse und Rindfleisch auf den Grill.



## WIEVIEL FLEISCH PRO PERSON SOLLTE MAN RECHNEN?

Für einen Grillabend können 300 g - 400 g Fleisch pro Person eingeplant werden, je nachdem, ob gute Esser dabei sind. Denkt daran, dass sich Eure Gäste nicht vom Fleisch sattessen sollen. Leckere Beilagen wie Salate & Dips gehören zum Grillen dazu.

AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WOW:

# Bard's Fackelbrote®



01



02



03



04



Die feinen Fackelbrote® von Bard:

01: Chicken Teriyaki

02: BBQ Bacon

03: Cheddar Mozzarella

04: Ofenwrap Flammkuchen

Unsere Fackelbrote® sind die perfekte Wahl, wenn du deinem Grillabend das gewisse Etwas verleihen möchtest. Diese einzigartigen Spieße aus lockerem Fladenbrot, gefüllt mit raffinierten Zutaten, lassen sich ganz unkompliziert auf dem Grill zubereiten und bringen eine herrliche Abwechslung auf den Teller.

Ob als Snack zwischendurch, als schmackhafte Beilage oder sogar als Hauptspeise – Fackelbrote® sind ein echter Genuss für alle Grillfans. Mit ihrer goldbraunen, knusprigen Kruste und dem saftigen, weichen Kern sind sie der ideale Begleiter für jedes Grillfest. Entdecke diese vielseitige Grillidee und überrasche deine Gäste mit einem Geschmackserlebnis, das garantiert in Erinnerung bleibt. Heiz den Grill an und hol dir die knusprig-leckeren Fackelbrote® auf den Tisch!

# LYONER HOCHZEIT

Im Jahr 2024 erlebten die Firmen BARD, SCHWAMM und SCHRÖDER ein ganz besonderes Highlight: die „Lyonerhochzeit“. Diese außergewöhnliche Veranstaltung, die im stilvollen Ambiente des Alexander Kunz Theatre stattfand, feierte die verstärkte Zusammenarbeit der drei traditionsreichen Unternehmen am Saarbrücker Lyonerring. (Ja. Heisst wirklich so.)

Die Idee hinter der „Lyonerhochzeit“ ist es, nicht nur die Stärken und Einzigartigkeiten jedes Unternehmens zu bewahren, sondern durch eine partnerschaftliche Zusammenarbeit neue Potenziale zu schaffen. Es geht darum, Vielfalt und Individualität zu erhalten, während gleichzeitig ein gemeinsames Fundament für zukünftigen Erfolg gelegt wurde.

Der Abend bot weit mehr als ein festliches Beisammensein: Mit spontanen Mitmachaktionen, an denen viele Mitarbeiter begeistert teilnahmen, wurde eine lockere und herzliche Atmosphäre geschaffen. Die ausgelassene Stimmung sorgte für zahlreiche Lacher und förderte den Teamgeist spürbar. Das elegante Setting, köstliche kulinarische Highlights und ein abwechslungsreiches Programm machten die Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Die „Lyonerhochzeit“ steht als Symbol für eine Partnerschaft, die auf Respekt, Vertrauen und dem Streben nach gemeinsamen Zielen basiert. Sie markiert den Beginn einer inspirierenden Zusammenarbeit, die nicht nur auf die Traditionen der einzelnen Unternehmen aufbaut, sondern auch den Blick in eine erfolgreiche, innovative Zukunft richtet.

Für alle Beteiligten war es ein Abend, der nicht nur die Verbundenheit feierte, sondern auch die Grundlage für neue Dynamik und gemeinsames Wachstum legte – ein Erlebnis, das lange in Erinnerung bleiben wird.





WIE UR-GROSSMUTTER BARD SCHON SAGTE:

"DAS GRÖSSTE  
KOMPLIMENT!"

Grillen kann... naja... fast jeder. Aber unsere ausgesprochen leckeren Grillspieße lieben alle. Vegetarisch oder mit Hühnchen, mit Käse, mit Gemüse, mit zartem Fleisch. In unserem Sortiment ist wirklich für jeden etwas Feines dabei. Da bleibt einfach nie was über. Und wie Ur-Großmutter Bard schon sagte: „Ein leerer Teller ist das größte Kompliment an die Köchin“. Oder den Koch. Sie wissen schon.

*Bard*  
1856