

01.2026

Bard News

170 JAHRE FRISCH WIE EH UND JE:
DIE BESTE ZEIT DES JAHRES
IST DIE LECKERSTE ZEIT
DES JAHRES. HIER KOMMT
DER GRILL-SOMMER!



WWW.BARD1856.DE

"GRILLEN"

Laut einer (fast) wissenschaftlichen und KI-gestützten Auswertung nahezu aller Sprachen und Dialekte der Erde, gibt es zur Zeit rund 7.000 „lebendige Sprachen“. Und rund 4.000 davon haben mindestens einen eigenen Begriff für den Vorgang des „Garens über offenem Feuer“. Wir nennen es auch weiterhin schlicht und ergreifend „Grillen“ und konzentrieren uns darauf, Ihrem Grillfest die besten*, leckersten* und frischesten* Highlights beizusteuern. Wie die letzten 170 Jahre auch: Täglich frisch auf den Tisch.

Bard
1856

* Ja, so sehen wir das.



1856 - 2026... 170 JAHRE QUALITÄT, DIE VERBINDET!

Seit 170 Jahren steht BARD für Qualität, Frische und guten Geschmack. Diese lange Tradition ist für uns Verpflichtung und Antrieb zugleich: Bewährtes zu bewahren und zugleich offen für Neues zu bleiben.

Mit unseren BARD News möchten wir Ihnen einen umfassenden Einblick in unser Unternehmen und unser Sortiment geben. Sie finden hier Informationen zu unseren Grillklassikern, die seit Jahren für Verlässlichkeit und Genuss stehen, ebenso wie spannende Produktneuheiten, die aktuelle Trends aufgreifen und neue Impulse für die Grillsaison 2026 setzen.

Darüber hinaus erfahren alle Neuigkeiten rund um BARD als Unternehmen. Diese Broschüre soll nicht nur informieren, sondern auch inspirieren – als Grundlage für gute Gespräche, neue Ideen und eine weiterhin vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir freuen uns, den Weg in die Grillsaison 2026 gemeinsam mit Ihnen zu gehen – und mit Ihnen gemeinsam unser Jubiläum 170 Jahre BARD zu feiern.

Herzlichst

Ihr Richard Bard & Team





RUND 9.000 KM WEITER WESTLICH WÜRDEN MAN SAGEN

"CARAMBA!"

Grundsätzlich ist es einfach so, dass wir bei Bard auf mehr Abwechslung stehen. Und so orientieren wir uns seit 170 Jahren an den leckersten Dingen, die man weltweit so finden kann und... machen die einfach noch ein bisschen besser. Wie zum Beispiel unsere neuen Burritos. Drei mal neu und drei mal frisch: Burrito Pomodori 3 Formaggi, Burrito Taco Beef und der Burrito Levantino Chicken. Einfach mal (aus-)probieren.



Bard
1856



PROKURA FÜR JOHANNES SCHWARZ. VERLÄSSLICHKEIT, ENGAGEMENT & VERTRAUEN.

Unsere Mitarbeiter sind ein wesentlicher Bestandteil unseres Erfolgs bei BARD. Umso mehr freuen wir uns, heute einen Kollegen hervorzuheben, der seit vielen Jahren mit großem Engagement, Fachkompetenz und Verantwortungsbewusstsein zum Unternehmenserfolg beiträgt – Johannes Schwarz.

Zum Ende des Jahres wurde ihm die Prokura erteilt – ein klares Zeichen unseres Vertrauens und der Anerkennung seiner langjährigen Leistungen. Diese Entscheidung würdigt nicht nur seine fachliche Expertise, sondern auch seine Loyalität, seine Identifikation mit dem Unternehmen und seinen stetigen Einsatz für BARD und unsere Geschäftspartner.

Die Prokura steht zugleich für Kontinuität, Verlässlichkeit und eine starke Führung aus den eigenen Reihen – Werte, die BARD seit 170 Jahren prägen und die wir auch in Zukunft gemeinsam weitertragen möchten. Wir gratulieren Herrn Schwarz sehr herzlich zur Prokura und freuen uns darauf, die erfolgreiche Zukunft von BARD weiterhin gemeinsam mit ihm zu gestalten.

NACHHALTIGE LOGISTIK
UNSER ELEKTRO-LKW IM TÄGLICHEN EINSATZ

LÄUFT! (UND LÄUFT. UND LÄUFT.)

Nachhaltigkeit beginnt für uns nicht erst beim Produkt, sondern auch bei den internen Abläufen.... Seit rund einem Jahr ist auf unserem Unternehmensgelände ein Elektro-LKW im Einsatz, der täglich Waren von der Produktion zur Logistik transportiert und in diesem Zeitraum bereits über 5.000 Kilometer zurückgelegt hat. Das sind insgesamt ca. 12.500 Fahrten zwischen unserer Produktion und Logistik – ca. 45 Fahrten pro Arbeitstag.

Unser E-LKW ermöglicht einen emissionsfreien Transport auf unserem Werksgelände, reduziert den CO₂-Ausstoß deutlich und trägt zu einer spürbaren Lärminderung bei. Gerade im täglichen Betrieb ist dies ein wichtiger Beitrag zu einer umweltfreundlicheren und ressourcenschonenden Logistik.

Mit dem Einsatz des Elektro-LKWs setzen wir bewusst auf zukunftsorientierte Technik und investieren in nachhaltige Lösungen, die Effizienz, Umweltbewusstsein und Verantwortung miteinander verbinden. Er ist ein weiterer Schritt auf unserem Weg, Prozesse kontinuierlich zu optimieren und unseren ökologischen Fußabdruck nachhaltig zu reduzieren.

DLG-PRÄMIERUNGEN 2026 – AUSGEZEICHNETE QUALITÄT AUF EINEN BLICK

24 MAL GOLD.

Die DLG-Auszeichnung „DLG – geprüfte Qualität“ steht seit vielen Jahren für höchste Produktsicherheit und überdurchschnittliche Qualität. Sie zeigt Handel und Verbrauchern auf einen Blick, dass ein Produkt strenge, unabhängige Qualitätsanforderungen erfüllt.

Im Mittelpunkt der Prüfung stehen sensorische Tests, bei denen Geschmack, Optik, Geruch und Konsistenz von Experten bewertet werden. Ergänzt werden diese durch chemische, mikrobiologische und physikalische Analysen sowie durch

Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen. Nur Produkte, die in allen Bereichen überzeugen, werden ausgezeichnet.

Wir freuen uns über das hervorragende Abschneiden unserer Produkte im DLG-Test 2026: Alle 28 eingereichten Produkte wurden prämiert, davon 24 mit der Goldmedaille. Die Goldauszeichnung erhalten ausschließlich Produkte, die sämtliche Testkriterien fehlerfrei erfüllen, und bestätigt unsere hohen Qualitätsansprüche sowie unser kontinuierliches Engagement.



DIE NEUEN FÜR DEN GRILL.

Mit unseren Produktneuheiten zur Grillsaison 2026 bringen wir frischen Schwung auf den Grill. Freuen Sie sich auf innovative Produktideen, die den Zeitgeist treffen und neue Genussmomente schaffen. Ob trendige Produkte wie unsere neue Burrito-Reihe oder die bereits vorgegarten, saftigen „Gockelstockel®“ – unsere saisonalen Highlights überzeugen durch Geschmack, Vielseitigkeit und hohe Qualität und bieten attraktive Impulse für einen erfolgreichen Abverkauf. Überzeugen Sie sich selbst!

BURRITO POMODORI 3 FORMAGGI

Leinsamentortilla gefüllt mit Tomaten, Parmesan-Hartkäse, Mozzarella, Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Kräutern

BURRITO TACO BEEF

Leinsamentortilla gefüllt mit Rinderhackfleisch, Salsa, Nachos & Kräutern

BURRITO LEVANTINO CHICKEN

Leinsamentortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch, Datteln, Chilli, Hüttenkäse & Frischkäse

GOCKELSTOCKEL® BOMBAY-STYLE

saftiger Spieß aus Hähnchenbrustfilet, vorgegart, an einer würzigen Currymarinade

GOCKELSTOCKEL® BARBECUE

saftiger Spieß aus Hähnchenbrustfilet, vorgegart, an einer würzig-aromatischen Barbecue-Marinade





GRILL IT YOUR WAY!

BEWÄHRT ABER NICHT LANGWEILIG

Feuer an, Spieße drauf – oder doch lieber ein Fackelbrot? Fleisch, Gemüse oder einfach alles? Unser Grillsortiment kennt keine Kompromisse und liefert genau das, worauf ihr gerade Lust habt. Frech, vielseitig und absolut grilltauglich – so wird jede Grillparty zur Geschmackssache. Und zwar zur richtigen. Hier finden Sie die „Top Neun“ unseres großartigen Grillsortiments – perfekt zum Appetit holen.

01: LA DÖNA | 02: FACKELBROT  CHICKEN TERIYAKI | 03: BODEGA-SPIESSE | 04: FACKELSPIESSE MARINIERT | 05: CEVAPCICI-BALLS
06: CHICKEN-STICKS | 07: RED FIRE-SPIESSE | 08: HÄHNCHENFILETSPIESSE THAI CURRY | 09: GOURMET-SPIESSE

170 JAHRE

TRADITION, INNOVATION, GESCHMACK & FRISCHE!

Seit nunmehr 170 Jahren steht unser Haus für Qualität, echtes Handwerk und den festen Glauben daran, dass guter Geschmack nur aus guten Zutaten entstehen kann. Was einst als kleiner Familiengasthof im saarländischen Tholey begann, hat sich über Generationen hinweg zu einem modernen Produktionsbetrieb entwickelt – getragen von Erfahrung, Verantwortung und dem Anspruch, Bewährtes mit zeitgemäßen Anforderungen zu verbinden. Unsere Geschichte ist geprägt von Menschen, die mit Leidenschaft gearbeitet, Wissen weitergegeben und Werte bewahrt haben. Dieses Fundament prägt unser Handeln bis heute.

Seit Generationen bereiten wir frische Convenienceprodukte zu, die auf sorgfältig ausgewählten Rohstoffen basieren und mit handwerklicher Präzision verarbeitet werden. Jede Zutat wird bewusst ausgewählt, jeder Arbeitsschritt mit Sorgfalt ausgeführt. Dabei verbinden wir traditionelle Rezepturen mit modernen Herstellungs-

verfahren, ohne Kompromisse bei Qualität, Geschmack oder Produktsicherheit einzugehen. Effiziente Prozesse, klare Standards und kontinuierliche Kontrollen sind für uns ebenso selbstverständlich wie Transparenz und Verlässlichkeit.

Im Laufe der Zeit sind unsere Partnerschaften gewachsen, Lieferketten gefestigt und Rezepte kontinuierlich weiterentwickelt. Der enge Austausch mit Lieferanten und Kunden hilft uns, flexibel auf neue Anforderungen zu reagieren und zugleich unseren hohen Anspruch zu wahren. Denn trotz aller Veränderungen hat sich eines nie geändert: Wir möchten Ihnen jeden Tag Frische und Qualität bieten, die man sieht, riecht und schmeckt – besonders dann, wenn es aufs Essen ankommt und Zuverlässigkeit zählt.



1856



1856 gründete Adam Bard mit seiner Frau Margarethe das Dorfgasthaus mit hauseigener Metzgerei in Tholey

1884

Joseph Bard (mit seiner Frau Katarina) übernahm 1884 im Alter von 26 Jahren den Betrieb



ca. 1900

Dorfgasthaus und Metzgerei in Tholey um 1900



1930

Produktion in der metzgereieigenen Wurstküche um 1930



1936

Richard Bard Senior am Stand des Unternehmens auf einer regionalen Handwerksmesse

1952

1952 übernahm Richard Bard sen. nach erfolgreicher Ablegung der Meisterprüfung als junger Metzgermeister mit nur 23 Jahren mit einer Sonderzulassung Gaststätte und Metzgerei. Stetiger Ausbau des bestehenden Unternehmens. (Hier mit Frau Irene.)



1965 & 1977

Dorfgasthaus & Metzgerei in Tholey



1992

1992 übernimmt Richard Bard als Hotelkaufmann und Metzgermeister den Metzgereibetrieb. Der Produktionsbetrieb der Metzgerei wird noch im gleichen Jahr zu einem modernen EG-zugelassenen Handwerksbetrieb umgebaut - als Basis einer regionalen Expansion.

1995

Zwischen 1992 und 1995 wurden 5 Servicefleischereien bis hin nach Trier eröffnet.



2000 - 2003

2000 wurden die Metzgereifilialen verkauft, um sich auf die Produktion metzgereitypischer Halbfertig- und Fertigprodukte zu konzentrieren. 2003 zog das Unternehmen in die Landeshauptstadt, um die erfolgreiche Produktion auf größerer Fläche weiter auszubauen.



2011

Bei einer Brandkatastrophe im Jahr 2011 brannte ein Großteil der Produktionshalle ab.

2013

Seit 2013 stellt Bard auf über 5.000 m² rund 150 verschiedenen Halbfertig- und Fertiggerichte für den deutschen und den angrenzenden französischen Markt her.



2020

Inbetriebnahme des hochmodernen Bard-Logistikkomplex auf ca. 2.000 m².



2026

170 Jahre Tradition, Innovation, Geschmack & Frische und damit nicht genug: Wir entwickeln uns, unsere Produkte und unseren Betrieb täglich weiter.



DIE LECKERSTE ART,
170 JAHRE FRISCHE ZUZUBEREITEN?

AM SPIESS!

Unsere ChickenSticks zum Beispiel... Ausgewähltes Hähnchenfleisch, köstlich mariniert, gewürzt und fertig für den Grill. Wo es die gibt? Nur in den gut sortierten Metzgertheken.

Bard
1856

BARD FRISCHE KÜCHE GMBH • LYONERRING 10 • 66121 SAARBRÜCKEN • 0049 (0) 681 99836-0 • INFO@BARD1856.DE • BARD1856.DE

