

Blättern Sie sich durch die Welt von christl.



Werk Moosdorf ein Jahr nach der Neu-Eröffnung | Lagerkapazität
in Mauren erhöht | Bio-Metzgerei Juffinger im Portrait |
Wilde Zeiten – christl präsentiert die aktuellen GewürzTechnologien
| Pökeln für Fortgeschrittene | Wissenswertes zum Schluss

Bestens eingespielt.



Ein Jahr nach der Eröffnung von christl Moosdorf „neu“

Zwischen dem 25. Juli 2014, dem Tag der feierlichen Eröffnung des Produktionsneubaues und heute liegt mehr als ein Jahr. Also genügend Zeit, um eine erste Bilanz zu ziehen und eine Antwort auf die Frage „Wurden die ehrgeizigen Zielsetzungen mit dem Neubau erreicht oder sogar übertroffen?“ zu finden. Das primäre Ziel war natürlich ein Höchstmass an zeitgemässer Prozesstechnologie mit klar strukturierten Abläufen und einem dementsprechend funktionalen Qualitätssicherungssystem zu implementieren.

Damit ist nun von der Rohstoffauswahl und -beschaffung, Wareneingangsprüfung samt analytischer Kontrollen, Verarbeitung, Endkontrolle bis hin zur integrierten Rückstellmusterverwaltung, ein lückenloses Qualitätsmonitoring sichergestellt. Mit diesem Produktionsneubau ist man aber vor allem auch kapazitätsmässig in eine völlig neue Dimension vorgedrungen, die nicht nur ein Maximum an Flexibilität bietet sondern auch höchsten Ansprüchen an die Qualitätsphilosophie gerecht wird. Zudem erlaubt die modulare Prozesstechnologie die parallele Produktion verschiedenster Chargengrössen, was sicherstellt, dass kein Auftrag zu klein oder gar zu gross ist – und sogar noch kürzere Auftragsdurchlaufzeiten ermöglicht.

Die Produktsicherheit wird einerseits durch prozesstechnische Schritte wie Siebung, Kontrollwiegung, Detektion, etc. und andererseits durch strengste Qualitätskontrollen gewährleistet.

Vor einem Jahr Vision, heute Realität – mit der Kapazitätserweiterung können neue Marktpotenziale realisiert und die Marktposition auf den Heimmärkten Österreich und Schweiz weiter ausgebaut werden. Für weitere Expansionschritte stehen in Moosdorf / Oberösterreich noch genügend Reserven zur Verfügung, mit 9.000 m² auch in Sachen Bauland.

2001 Gründung christl AG in Mauren

2002 Gründung christl Gewürze GmbH Dornbirn und Produktionswerk Moosdorf/Oberösterreich

2003 Kauf der Liegenschaft in Moosdorf

2004 Umbau und Modernisierung Produktion Moosdorf

2005 BRC und ISO 9001-2000 Zertifizierung

2007 Erweiterung Produktion in Moosdorf

2012 Übernahme des AULA-Werkes zur Produktion von chrisale Meersalz. Lager Mauren.

2013-2014 Neubau Moosdorf, Investition in Misch- und Verpackungsanlagen



„Die Individualisierung benötigt nicht nur eine hohe Flexibilität, sie braucht auch den Raum. Moosdorf „neu“ gibt ihn uns.“

Elmar Christl



christl verstärkt sich



Mit Hermann Stadler, Fleischermeister und Perfektionist aus Leidenschaft, übernimmt ein absoluter Profi die Leitung des christl Technikums und zeichnet für den Bereich der Seminare und Workshops verantwortlich. Er ist auch auf unserer Fach-Hotline für die Kunden erreichbar. Hermann Stadler, in leitenden Funktionen in der Fleischwaren- und Gewürz-

branche tätig, ist als lösungsorientierter Praktiker mit einem ausgeprägten Sensor für perfekte Fleischwarenprodukte bekannt. Was ihn zum Einstieg mit 1. April 2015 bei christl motiviert hat, ist das schlanke Management, wo man sein Fachwissen direkt und unverdünnt zur Entfaltung bringen kann. Ganz im Sinne von christl, wo Kundennähe auf einem persönlichen und direkten Weg erfolgreich funktioniert.

Lagerkapazität in Mauren (FL) erhöht

Dem kontinuierlichen Markterfolg in der Schweiz und Liechtenstein entsprechend, war es „hoch an der Zeit“ auch den Logistikbereich nachzurüsten. Diese Daten belegen den erzielten Optimierungsschub eindeutig: Just in time-Qualität durch Zustellung innerhalb von 48 Stunden, schneller Zugriff auf 5.000 Artikel auf 900 m² Lagerfläche. Die zentrale Positionierung des Lagers hat sich schon von Beginn an als idealer Standort erwiesen.



Gerhard Burtcher, Lagerleitung Mauren

Entweder 100% oder gar nicht!

So hochprozentig verstehen sich Juffinger und christl.

„
Was Bergbauern
Jahrhunderte lang
natürlich erzeugt haben,
wollen wir nicht
durch Chemie
zunichte machen“,

Anton Juffinger



FAKTEN ZUR BIO-METZGEREI JUFFINGER, THIERSEE/TIROL

Gegründet 1997

Westösterreichs größte
reine Bio-Metzgerei

Einzig regionaler
Anbieter mit kompletter
Palette an Bioprodukten

Beliefert rund 2000 Geschäfte,
vorwiegend in Deutschland

Eigene Rezeptur für
optimalen Naturgenuss

Modernste Technik
in der Produktion. Qualitäts-
sicherung auch durch
unabhängige Bio-Kontrollen.

Zuverlässige und termin-
sichere Auslieferungslogistik.

www.biometzger.at



Kein Kompromiss für den
Bio-Metzger Anton Juffinger

Bioprodukte können nur frei von jeglichen Zusätzen sein, wenn Schlachtung, Verarbeitung, Veredelung und Verpackung im selben Haus erfolgen. Die Betriebsstätte von Anton Juffinger im Tiroler Thiersee, die als einzige Biofleischerei Westösterreichs die strengen Kriterien des Internationalen Food Standard (IFS) erfüllt, optimiert die internen Produktionsabläufe und damit die Nachhaltigkeit im Unternehmen.

Zertifizierungen von Bio Austria, Austria Bio Garantie, VUQS (Verein zur Ursprungs- und Qualitätssicherung) bzw. Biokreis unterstreichen die konsequente Philosophie von Juffinger: Vom Lebewild bis zum verpackten Endprodukt. Auf 3.000 m² und von 30 Mitarbeitern wird im Familienunternehmen der Alles aus einer Hand-Leitsatz umgesetzt. „Was Bergbauern Jahrhunderte lang natürlich erzeugt haben, wollen wir nicht durch Chemie zunichte machen“, bringt es Anton Juffinger hart aber ehrlich auf den Punkt. Deshalb stammt nicht nur das Fleisch von Bio-Bauern aus dem Alpenraum, sondern auch alle unsere Gewürze und alle anderen Rohstoffe von zertifizierten Bio-Produzenten.



christl ist seit Jahren Partner für die Gewürzmischungen, die in enger Zusammenarbeit mit dem Thierseer Bio-Metzger entwickelt wurden.

Nur zum Vergleich: In der konventionellen Produktion sind bis zu 300 Zusatzstoffe an der Tagesordnung, im Bio-Bereich sind 30 erlaubt. Juffinger verwendet lediglich 3! Weniger ist eben viel mehr!

Beratung auf
Augenhöhe –
von Fachmann
zu Fachmann



Der Erfahrungs- und Know-how-Austausch findet bei christl Gewürztechnologie auf Augenhöhe statt, von Fachmann zu Fachmann – im konkreten Fall von Juffinger-Betriebsleiter Andreas Lengauer und christl-Verkaufsberater Erwin Strasshofer. Genau diese Form des Dialogs führt zu Lösungen, die speziell auf die Wünsche des Kunden abgestimmt sind.

Erwin Strasshofer, Fachverkauf- und beratung

Wir gehen wilden Zeiten entgegen.



Halali, die Jagd ist eröffnet! Das freut den Waidmann, das freut den Konsumenten. Denn die Wildzeit sorgt für einen abwechslungsreichen Speiseplan. Man ist „wild“ auf Reh, Hirsch, Fasan, Ente, Hase. Gemeinsam mit Ihnen entwickelt christl Ihr ganz persönliches Gewürz. Mit wildgerechtem Geruch und Geschmack, oder mit schöner und glänzender Saucenfarbe. Damit geben wir Ihnen ein einzigartiges Verkaufsargument in die Hand.

* Ohne künstliche Geschmacksverstärker und kennzeichnungspflichtigen Allergenen
** Glutamattfrei



Grillgewürz Wild AGF*
Art. Nr. 261128
Für alle Arten von Wildfleisch, zum Würzen, Verfeinern und Beizen



Wildpfeffer Sauce Profi
Art. Nr. 253032
Ausgezeichnet für Wildpfeffer mit kräftigem Geschmack und ansprechendem Aussehen. Auch zur Verfeinerung jeglicher Saucen einsetzbar. Praktisch zum Dosieren.



Marinadenbasis Steinpilz AGF*
Art. Nr. 261125
Zur Herstellung einer feinen Pilzmarinade für alle Fleischarten. Besonders für Wildfleischprodukte oder zum Verfeinern von Saucen oder Pilzgerichten.



Beizgewürz Wild AGF*
Art. Nr. 261127
Fertige Gewürz zubereitung für kräftige Wildbeizen oder Sauerbraten.



Wildpfeffer Sauce Preiselbeere
Art. Nr. 251028
Fix/Fertig im praktischen 3 kg Eimer. Passt ausgezeichnet zu allen Fleischsorten.



Der Geschmackskick mit Flüssigprodukten.

Die flüssige Würze, die allen Wurst- und Fleischwaren einen typischen „christl-Geschmackskick“ verleiht. Natürlich ohne künstliche Geschmacksverstärker und kennzeichnungspflichtigen Allergenen.



LAK 60
Art. Nr. 297010
Für längere Frischhaltung und Haltbarkeit ohne Geschmackseinbussen. Im 25 kg Kanister leicht dosierbar.



Knoblauch flüssig
Art. Nr. 107008
Für alle Wurst- und Fleischwaren. Im praktischen 2,5 kg Kanister.



Zwiebel flüssig
Art. Nr. 107011
Für alle Wurst- und Fleischwaren. Erhältlich in der 1 kg Quetschflasche.



Speisewürze flüssig
Art. Nr. 197006
Die ideale Ergänzungswürze für Wurst und Fleisch. Im praktischen 6 kg Kanister.

Ruckzuck ein top Gericht...

Alle Saucen gibt's fix/fertig im praktischen 3 kg Eimer. Ohne künstliche Geschmacksverstärker. Unkomplizierte Dosierung: 500 g Sauce für 1 kg Fleisch.



Asia Sauce AGF*
Art. Nr. 251024
Passt ausgezeichnet zur feinen asiatischen Küche mit Hühner- oder Schweinefleisch.



Curry Madras Sauce AGF*
Art. Nr. 251025
Ausgezeichnet für Hühnerfleisch oder „Currygeschnetzeltes“.



Stroganoff Sauce GF**
Art. Nr. 251026
Prima zu Rindfleisch und für die klassische „Stroganoff Pfanne“.



Zürcher Rahm Sauce GF**
Art. Nr. 251027
Für Kalb-, Schwein- oder Rindfleisch; perfekt für „Zürcher Geschnetzeltes“.

Eine Rezeptinspiration gibt's auf Seite 11 !!

Starter-Kulturen

aktuell

Das christl Kultursortiment ist ein erprobtes und bewährtes System zur Herstellung von hochwertigen Rohschinken, Salami und Rohwurstprodukten. Wir verstehen es, jede Kultur für den richtigen Einsatzbereich zu finden und mit den entsprechenden Gewürzmischungen für ein angenehmes Reife Aroma, sehr gute Farbstabilität und für höchste Produktsicherheit zu sorgen.



ROHWÜRSTE

146003 START RSII
Universelle und schnelle Reifekultur für alle Arten von Rohwürsten. Mild-aromatisch, hohe Prozesssicherheit und gute Farbausprägung.

146025 START Salami Natur
Die sanfte Rohwurstkultur für typisch italienische Rohwürste. Langsame und milde Absäuerung, kräftiges Reife Aroma.

146016 START Salami 200
Klassische Salamikultur für mittlere Kaliber. Milde Säurebildung, langsame Reifung und typische Aromabildung.

146028 START TX Race
Die Schnellreifekultur vor allem für gepresste Produkte (Kantwurst, Landjäger). Perfekte Texturgebung in kurzer Prozesszeit

SCHIMMEL
146026 START Schimmel Natur:
Feine Schimmelkultur mit gutem Wachstum – auch bei niedrigeren Temperaturen und Feuchten. Schützt vor Austrocknung und oxidativen Prozessen.

146029 START Schimmel DN
Speziell abgestimmte Mischung aus Schimmel- und Hefekulturen für optimale Geschmacksgebung. Sehr kurzer und dünner Schimmelrasen auf der Oberfläche mit guter Schutzfunktion vor Oberflächenkontaminationen. Für den besten Schutz und Geschmack von Rohwürsten und -schinken geeignet.

ROHPÖKELWAREN
146007 START Pök Roschi:
Die feine Kultur für Rohschinken – für Weiss- und Rotsalzung geeignet, gute Aromausprägung. Schnelle und stabile Pökelfarbe. Hat einen hemmenden Einfluss auf eventuell vorhandene Kontaminationsflora.

011701 START Pök 100:
Die klassische Kultur für die Speckerzeugung. Speziell für Salzung mit Nitritpökelsalz. Hohe Produktionssicherheit, stabilisiert die Pökellake durch leichte Absäuerung. Typische Aromabildung.

146017 START Crudo 500 und 146024 START Crudo 2000
Die universelle Kultur für alle Rohpökelfleische speziell für weiss gesalzene Produkte. Hohe Nitratreduktase-Aktivität auch bei niedrigen Prozesstemperaturen, dadurch schnelle Farbentwicklung und gute Farbstabilität. Intensive Aromabildung.

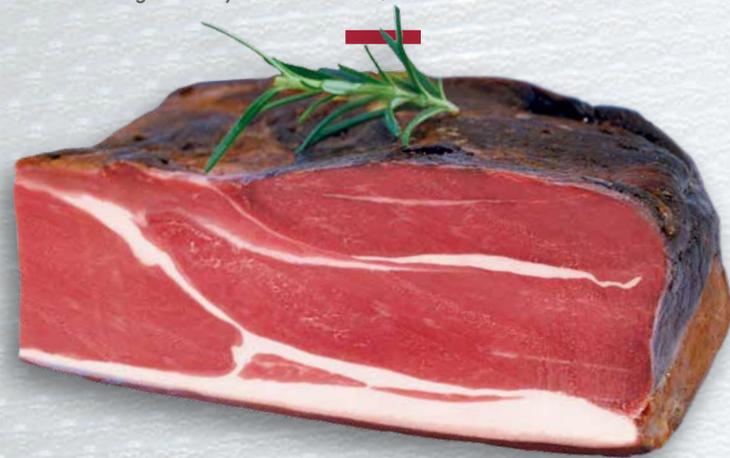


„Erfahrung macht nicht nur den Meister, Erfahrung macht auch die passende Kultur für den richtigen Einsatzbereich.“

Peter Felder, Leitung Entwicklung

Pökeln für Fortgeschrittene.

Pökeln ist ein Verfahren, bei dem die gleichzeitige Anwendung von Kochsalz, Pökelfstoffen und allenfalls Umrötehilfsmitteln neben einer konservierenden Wirkung auch eine dauerhafte Umrötung des Fleisches erreicht wird. Was früher die Haltbarmachung war, sind heute andere Anforderungen an die Pökellung: z.B. gewünschte sensorische Eigenschaften wie Farbe, Konsistenz und Aroma.



chrint-Powertechnologie



chrint-Power ist ein Gewebeschlauch, hergestellt aus lebensmittelechtem texturiertem Garn zur Produktion von Rohpökelfleisch. Er wird auch bei der Tumblertechnologie eingesetzt. chrint-Power wird immer mit

einem elastischen Gummianteil hergestellt und übt dadurch einen leichten und gleichmässigen Druck auf den Inhalt aus.

chrint-Power besitzt ein Migrationszertifikat für Rohpökelfleisch (vom Institut Swiss Quality Testing Services ausgestellt).

Die Vorteile liegen in der guten Rauchdurchlässigkeit, ist leicht und gut schälbar, gut für eine schnelle und gleichmässige Abtrocknung, bietet Produktschutz beim Tumblerpökelfahren und ein gutes Pressverhalten.

Pökelftechnologie CRUDO W

Steht für **Weiss** gesalzene Produkte und wird meist mit der Tumblertechnologie angewandt. Weiss gesalzen steht für Meer- oder Kochsalz in Verbindung mit E252 Kaliumnitrat oder mit E251 Natriumnitrat und wird heute noch verbreitet in der Schweiz zur Herstellung von Bündnerfleisch und Schweizer Rohschinken angewandt (für den typischen und traditionellen Geschmack dieser Produkte). Im Gegensatz zur Rot-Salzung mit E250 Natriumnitrit muss bei der Weiss-Salzung der Pökelfstoff „Salpeter“ im Metzger Cargon (im Pökelfprozess für die Umrötung) zuerst von Nitrat zu Nitrit reduziert werden (mit entsprechenden Starterkulturen wie z.B. 146017 Start Crudo 2000). Dann wird der Muskelfarbstoff (Myoglobin) in einem chemischen Prozess in Nitrosomyochromogen umgewandelt, was eine ansprechende und stabile Pökelfarbe hervorruft. Geschmacklich werden diese Produkte immer als angenehmer im Pökelfaroma bewertet. Da bei der Weiss-Salzung der Pökelfstoff in die Gewürzmischung eingebaut werden darf, verfügen wir über ein grosses Sortiment an abgestimmten Gewürz- und Komplett-Mischungen, wahlweise mit Stein- oder Meersalz mit der genau definierten Menge an Pökelfstoffen für einen optimalen und sicheren Pökelfprozess.

Pökelftechnologie CRUDO R

Crudo R steht für **Rot** gesalzene Produkte und findet heute die grösste Verbreitung bei der Herstellung von Rohpökelfleisch. Hier arbeiten wir von christl mit unseren Spezial-Salzen „chrisale“. Chrisale ist ein offenesporiges Meersalz aus den naturbelassenen Gegenden von Sizilien, das in unserem chrisale Werk in Hallein mit E250 Natriumnitrit angereichert wird. Die Rot-Salzung hat sich in den Jahren gegenüber der Weiss-Salzung durchgesetzt, da der Pökelfprozess mehr Sicherheit bietet und einfacher anzuwenden ist. Im Gegensatz zur Weiss-Salzung wirkt hier das Natriumnitrit direkt auf das Myoglobin ein und startet den chemischen Prozess zur stabilen Pökelfarbe. christl Fachmänner empfehlen eine Starterkultur für Oberflächenschutz (Mikrobiologie), Farbstabilisierung und Aromabildung einzusetzen.

Tumblertechnologie

Die Tumblertechnologie muss immer mit dem Ausgangsmaterial abgestimmt werden und ist auf die Pökelfmethode individuell zu erstellen. Vorteile erzielt man durch wesentliche Verkürzung der Pökelfzeit, der besseren Mikrobiologie, der sicheren und schnellen Umrötung, der gleichbleibenden Produktqualität und rascheren Abtrocknung.



„Wir von christl verstehen es, mit diesen Methoden zu arbeiten. Die jahrzehntelange Erfahrung im Umgang mit Rohpökelfprodukten macht uns zum Spezialisten. Wir bieten ein Komplettpaket an – von der Beratung, der Zusammenstellung der richtigen Gewürzmischung bis hin zur entsprechenden Kultur und Prozessbegleitung“

Oliver Broger, Technologieberatung- und verkauf



chrisale, das Original aus dem AULA-Werk Hallein

Spezialitäten im Rohpökelfleisch- und Salamibereich macht chrisale Meersalz zum Renner! Es stammt aus kristallklarem Meerwasser mit intakter Fauna und Flora Südtaliens. Es eignet sich auch hervorragend für die Herstellung von Brühwurst- und Kochpökelfleisch. chrisale Meersalz ist ein Garant für gleichbleibend gute Spitzenware mit außergewöhnlich mildem und vorzüglichem Aroma. chrisale Meersalz kann von jedem Fleischer ohne Rezeptur-änderung eingesetzt werden und sorgt für eine schönere Umrötung und einen milden Geschmack.



VORTEILE FÜR DEN FLEISCHER

- ✓ Schnellere Umrötung
- ✓ Keine Rezepturänderung
- ✓ Schönere Fleischfarbe
- ✓ Besser im Aroma
- ✓ Milder im Geschmack
- ✓ Länger haltbar
- ✓ Gute Werbewirkung

Dem besonderen Geschmack auf der Spur.



Wie definiert sich „guter Geschmack“? In vielen Fällen damit, dass sich eine Rezeptur an Traditionellem orientiert, sie bestenfalls mit etwas Zeitgeist raffiniert macht. Guter Geschmack hat auch viel mit unserem persönlichen Erinnerungsvermögen zu tun – erwischen wir uns nicht ab und zu dabei, eine erste Kostprobe von

Elmar Christl ist immer auf der Suche nach neuen Geschmacksinspirationen und die findet er mit seinem ausgesprochen guten Riecher auf seinen Geschmacksreisen. Sein letzter Trip führte ihn nach Airola in die Nähe von Neapel, wo er einen alten Bekannten aus gemeinsamen Schweizer Tagen besuchte: Cillo Sabatino, Metzgermeister, dem die Tradition und damit verbunden die altbewährten Herstellungsmethoden am Herzen liegen. Es scheint, als ob in seiner Metzgerei die Zeit stehen geblieben ist. Zum Glück für den guten Geschmack. Cillo Sabatino legt nämlich großen Wert auf die besondere Aufzucht und Haltung der Tiere, er kann sich dabei auf „seine“ Landwirte absolut verlassen.



Wurst oder Fleisch mit der Aussage „Schmeckt wie früher!“ zu kommentieren?

Denn der sorgfältige Umgang mit den Tieren spiegelt sich in den geschmacksintensiven Produkten von Cillo wieder. Kein Wunder, dass sich Elmar Christl und der napolitanische Metzger so gut verstehen, beide wissen um die Bedeutung von traditioneller Fleisch- und Würstchenqualität. Dass Tradition zu Innovation führen kann, ist bei christl ein offenes Geheimnis, auf seinen Geschmacksreisen bietet sich auch immer wieder die Möglichkeit, sich von Fachmann zu Fachmann auszutauschen, von Metzger Christl zu Metzger Sabatino. Klar, dass Cillo nicht nur Freund sondern auch Kunde von christl ist.

Cillo Sabatino



Elmar Christl



„Es sind oft nur Nuancen, die ein Produkt einzigartig machen – diese Nuancen zu finden, das ist die Kunst.“

Gut zu wissen

Veggiepedia

Veggie-Würstel liegen im Trend. Alles, was sich Veggie nennen darf, muss aus Ersatzprodukten für Fleisch hergestellt werden. Die gebräuchlichsten Fleischimitate haben wir aufgelistet und mit einem Kurzsteckbrief versehen.

Tofu

Um Tofu herzustellen, wird aus Sojamilch mit einem Gerinnungsmittel das Eiweiss ausgefällt. Dabei entsteht eine Art Käse, die in Würfel gepresst wird. Tofu ist glatt und kann nicht mit einer fleischähnlichen Konsistenz aufwarten. Der Eiweissgehalt beträgt 8-15 g/100 g, der Fettgehalt liegt bei 5 g/100 g.

Tempeh

Gekochte Sojabohnen werden mit Edelschimmel geimpft. Tempeh hat einen angenehm milden, nussigen Geschmack, der sich eigentlich mit jeder Würzart gut verträgt. Wie Tofu weist auch Tempeh keine Fleischkonsistenz auf.

Seitan

Seitan wird aus Weizen gewonnen, die Stärke und die Kleie werden aus dem Mehl herausgewaschen. Was bleibt, ist Eiweiss als klebrige Masse, auch bekannt als Weizenkleber (Gluten). Seitan ist vielseitig verwendbar, schmeckt gebraten oder gegrillt. Seitan ist wie Tofu laktosefrei.

Soja

Die Herstellung von Sojafleisch ist aufwendig im Vergleich zu Tofu oder Tempeh. Basis ist entfetteter Sojaschrot, der als Presskuchen bei der Sojaölproduktion anfällt. Man kann mit Sojafleisch den Biss von Fleischsorten, Fisch und Meeresfrüchten herstellen.



Fleischersatz kann geschmacklich und vom Biss her dem tierischen Original sehr ähnlich werden. Auch die Vitamine der B-Gruppe, für die tierische Produkte eine wichtige Quelle sind, sind in Fleischersatzprodukten enthalten. Veggie-Produkte haben gleich viel Fett und Kalorien wie etwa ein Schnitzel oder ein Rindsbraten, ebenso können sie Gewürze, Aromastoffe, Salz und Geschmacksverstärker sowie Hefeextrakte enthalten.



Warum heißt der Leberkäse Leberkäse?

Es gibt zwei Thesen dafür. These 1 beruft sich auf das mittelhochdeutsche Wort Lab (für gerinnen), These 2 nimmt im Begriff Laib als Form ihren Ursprung. Es gibt aber auch eine ganz volkstümliche Erklärung, die aber eher als Anekdote zu verstehen ist: Als ein Mannheimer Metzger diese Spezialität erfand, war die Form einem Käselaiab nicht unähnlich. Im Mannheimer Dialekt sagt man dazu Lääb Kees (Laib Käse) und leitet davon eine mögliche Erklärung ab. Möglich, aber nicht verbindlich.

Geschmack voll getroffen! Dies und manch anderes verbindet Island mit christl

Island war einer der ersten Exportmärkte von christl. Mit der Firma NOKK in Reykjavik auf der 103.000 km² großen Insel – übrigens der zweitgrößte Inselstaat Europas und die größte Vulkaninsel der Erde – hat christl einen äußerst kompetenten Komplettanbieter für die Fleischwarenverarbeitung als Vertriebspartner gefunden. Mit Unterstützung dieser „Außenstelle“ ist es christl innerhalb kürzester Zeit gelungen, den isländischen Geschmack 100% zu treffen.

Ausschlaggebend für die Treffsicherheit waren die Ausrichtung auf die Besonderheiten des isländischen Marktes und die Stärke der Individualität von christl bei den Gewürzmischungen. Dass für den Markterfolg ein intensiver und permanenter Technologie- und Erfahrungsaustausch in Form zahlreicher Kundenprojekte und Workshops entscheidend war, können Svavar R. Olafsson, der Eigentümer von NOKK und Hafþor Hallbergsson, der Fachberater, voll bestätigen.

Der hohe Marktanteil von christl Gewürzmischungen in der Fleisch-, Fisch- und Geflügelverarbeitung liegt in den exklusiven kundengeschützten Rezepturen.



1 Kundenbesuch der Firma NOKK aus Island in Moosdorf
2 Das Lager von NOKK
3 NOKK Fachberater (rechts) im Kundengespräch
4 christl Vertriebsleiter Hermann Lackner mit Svavar R. Olafsson in Island



Echte Männer „beefen“!

Sagen Sie niemals Gasgrill zum Beefer, denn der Beefer ist die maschinengewordene Fleischeslust. Der wirklich beste Freund des Mannes. Der Beefer spielt im wahrsten Sinne des Wortes mit dem Feuer. Als weltweit einziger für die Privatnutzung zugelassener Grill erreicht der Hochttemperaturgrill der Beefer Grillgeräte GmbH im deutschen Königswinter Temperaturen von über 800 Grad Celsius. Das Ergebnis ist eine unbeschreibliche Geschmacks- explosion. Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Herunter tropfende Fleischsäfte werden in einer Garschale aufgefangen und können parallel zum

Beefen mit Gemüse und Gewürzen zu herrlichen Soßen verarbeitet werden. Übrigens: Jede Seite des Steaks ist in unglaublichen 45 Sekunden fertig. Dem Trend nach bewusstem Genuss und ausgezeichneter Qualität folgend, veredelt der Beefer jedes Fleisch und holt ein Maximum an Geschmack heraus. Genauso gut gelingen Garnelen, Hummer, Muscheln oder Gemüse mit dem Beefer in Gourmetqualität. Die rasant wachsende und experimentierfreudige Beefer-Fangemeinde aus Sterne-, TV- und ambitionierten Hobby-Köchen entwickelt beinahe täglich spezielle Gerichte für das neuartige Hochtemperaturgrillen.



Reine Geschmacks- sache sind auch die hochwertigen Spezial- Grillgewürze von christl, die sich für's Beefen geradezu anbieten.

Wildragout mit christl Wildsauce Preiselbeere

Ausgangsmaterial
6kg Hirsch- oder Rehfleisch

christl Wildbeize
0.600kg 261127 Beizgewürz Wild
0.090kg Speise Salz
3.310kg Wasser

Sauce
3kg 251028 Wildpfeffer
Sauce Preiselbeere fix/fertig
0,5kg Beize abgeseibt

- Beize in einem Eimer herstellen und Fleisch- teile für 48 Stunden abgedeckt bei 2-4°C beizen.
- Fleischteile aus der Beize nehmen und in Würfel schneiden.
- Wildpfeffer Sauce mit Beize kurz aufkochen.
- Fleisch scharf anbraten und der Sauce zugeben.
- Alles in entsprechende Därme abfüllen und bei 80°C für ca. 4-6 Stunden erhitzen.
- Gut abkühlen.

Dieses Gericht kann natürlich auch offen in der Pfanne gekocht werden.

154003
Semmelknödel Quick
Einfach und schnell
die passende Beilage!

So viel Vielfalt, dass es schon Individualität ist.



Jedem seine persönliche Gewürzmischung ist die klare Botschaft von christl. Aus der Botschaft ist inzwischen eine ganz besondere win-win-Situation geworden. Unsere Kunden identifizieren sich erfolgreich mit „ihrem“ Produkt, wir identifizieren uns mit den individuellen Wünschen unserer Kunden.

www.christl.cc

christl
GewürzTechnologie

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf
T +43 7748/32480
F +43 7748/3248010
office@christl.cc

Christl AG
Gewerbeweg 41, LI 9493 Mauren
T +423/3702090
F +423/3702091
office@christl.cc