

Herbst/Winter 2025

# Ideen WERK

Das Magazin von RAPS

**HERBSTLICHER  
WÜRZ NICHT.**

Leckere neue Rezepte: von deftigen Pfannengerichten  
bis zu herzhaften Ofengerichten für den Herbst.



# DRAUSSEN WIRD'S KÄLTER, DRINNEN KÖSTLICHER!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste zum Beginn der kälteren Jahreszeit und feiern Sie mit uns 30 Jahre MAGIC-Marinaden mit herzhaften Hochgenüssen für Ihre Theke! Von leckeren Pökelwaren über wohltuende Cremesuppen bis hin zu schmackhaften Thekensalaten – für eine genussvolle Herbst- und Wintersaison. Zudem gibt es spannende Neuigkeiten zur strategischen Weiterentwicklung von RAPS in Kulmbach und aufregende News von unserem Butcher Wolfpack!

## INHALT

- 04 HERBSTLICHER WÜRZ NICHT.**  
Leckere neue Rezepte: von deftigen Pfannengerichten bis zu herzhaften Ofengerichten für den Herbst.
- 06 EINFACH HERZHAFT GENIESSEN!**  
Entdecken Sie unsere Auswahl an vielseitigen Hackfleisch-Rezepturen!



- 08 EINFACH, SCHNELL UND LECKER ZUBEREITET!**  
Schnell zubereitet, voll im Geschmack – mit unseren Fertigsaucen.
- 09 SO LÄSST KÜCHENSTRESS SIE KALT.**  
Unsere kaltquellenden Saucen: Einfach anrühren, entspannt genießen.



IDEENWERK

# 10



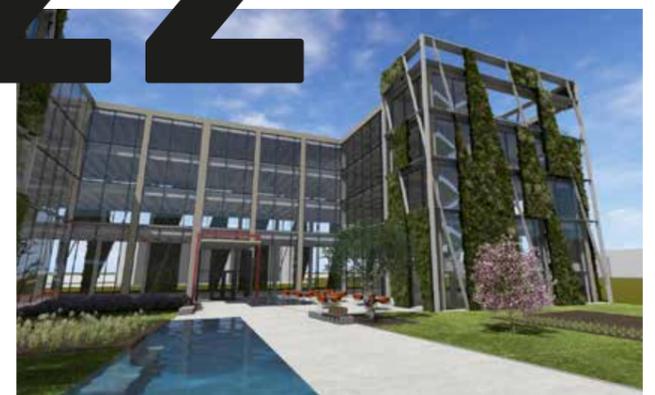
- 10 DIE CREME DE LA CREMESUPPE.**  
Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einfach köstlichen Cremesuppen!
- 12 VERLEIHEN SIE IHRER THEKE FRISCHEN PEP!**  
Mit einer Vielfalt an einfachen Frischkäsezubereitungen.
- 14 LECKEREN SALAT: IMMER PARAT.**  
Für vielseitige Thekensalate fehlt dank unserer Basissaucen nur noch das Fleisch/die Wurst!
- 16 ECHE HALBDAUERBRENNER.**  
Halbdauerwaren – beliebte Klassiker in rustikaler Optik.



- 18 FEINER PÖKEL!**  
Rohpökelwaren sind und bleiben beliebte Leckerbissen der Herbstküche!

- 20 MACHEN SIE IHRE THEKE ZU EINEM VOLKSFEST.**  
Ob warm oder kalt: entdecken Sie kulinarische Hochgenüsse für die Volksfestseason!
- 22 INNOVATION & ZUSAMMENARBEIT.**  
Ein kleiner Einblick in unser Unternehmen mit News zu unserem neuen Kundenerlebniscenter!
- 24 DAS RUDEL ZEIGT WIEDER ZÄHNE!**  
Unser Partner, das Butcher Wolfpack hat's beim WBC 25' wieder mal gerissen!

# 22



IDEENWERK

# HERBSTLICHER WÜRZ NICHT.

**Leckere neue Rezepte: von deftigen Pfannengerichten bis zu herzhaften Ofengerichten für den Herbst.**

Wenn es draußen kühler wird, steigt die Lust auf deftige Speisen, die Leib und Seele wärmen. Mit MARIFIX & MARINOX bringen Sie im Handumdrehen und pünktlich zur bunten Jahreszeit abwechslungsreichen Geschmack in Ihre Theke. Bereiten Sie blitzschnell Ragouts, bunte Pfannengerichte oder Bratenfüllungen zu, die toll aussehen und vor allem lecker schmecken. Unsere MARIFIX und MARINOX-Würzsaucen sind vielseitig. Ob als Marinaden für Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Geflügel und Gemüse oder als Basis für würzig-pikante Saucen. Alle MARIFIX Produkte enthalten zudem die wichtige „Extraportion Gemüse“, nach der sich der Körper im Herbst sehnt. Und das Sahnehäubchen: Ein Schuss Sahne und schon haben Sie eine cremige Sauce. Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung, steigern Sie Ihre Rendite und bereiten Sie Ihrer Kundschaft einen herbstlichen Empfang an Ihrer Theke!

**MARIFIX KIRSCHPAPRIKA**  
1723205-002

**Charakteristik:** Kirschnaprika, Orangensaftkonzentrat, -öl, Paprika rosenscharf, Pfeffer schwarz, Zwiebeln, Butternote  
**Gebinde:** 6x 800 g Beutel im Karton

**MARIFIX JÄGERART**  
1000502-006

**Charakteristik:** Pilzgeschmack, Zwiebel, Karotten, Petersilie, Sahne  
**Gebinde:** 6x 800 g Beutel im Karton

**HERBSTLICHE  
GEMÜSEPFANNE**  
5507681

**MARIFIX  
GROSSMUTTERSART**

**MARINOX  
HUBERTUS**

**MARIFIX ROULADENGESCHMACK**  
1000501-004

**Charakteristik:** Zwiebel, Gurke, Paprika, Senf, Specknote  
**Gebinde:** 6x 800 g Beutel im Karton

**MARIFIX GROSSMUTTERSART**  
1701332-002

**Charakteristik:** Silberzwiebeln, Steckrüben, Weißkraut  
**Gebinde:** 6x 800 g Beutel im Karton

**PUTENPFANNE ROULADEN-  
GESCHMACK**  
5502084

**MARIFIX ROULADEN-  
GESCHMACK**

**RINDFLEISCHPFANNE  
KIRSCHPAPRIKA**

Rezeptnummer: 5507911

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Rindfleisch
4 kg	<b>MARIFIX KIRSCHPAPRIKA (1723205)</b>
1,5 kg	Champignons (Konserven)
0,4 kg	Gewürzgerken (Konserven)

#### HERSTELLUNG

1. Rindfleisch und Gewürzgerken in Würfel schneiden.
2. Sämtliche Rezeptbestandteile vermengen.

#### ZUBEREITUNG

In einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Öl anbraten und unter geschlossenem Deckel durchgaren.

#### TIPP

Mit Sahne oder Crème fraîche ablöschen. Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/27886](http://www.myrazept.de/recipes/27886)

**MARIFIX  
KIRSCHPAPRIKA**

**BACKOFEN SCHWEINENACKEN-  
STEAK LORRAINE**

Rezeptnummer: 5507793

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinenackensteak
1 kg	<b>MARINOX HUBERTUS (1000666)</b>
0,8 kg	Kochschinken, gewürfelt
0,8 kg	Champignons
0,8 kg	Pfifferlinge
1,2 kg	Crème fraîche
0,5 kg	Emmentaler, gerieben

#### HERSTELLUNG

1. Die Schweinenackensteaks mit **MARINOX HUBERTUS** marinieren und in eine Backofenschale einsetzen.
2. Kochschinkenwürfel, Champignons und Pfifferlinge mischen und auf den marinierten Steaks anrichten.
3. Mit Crème fraîche überziehen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen.

#### ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 150° C ca. 25-30 Minuten garen.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/25245](http://www.myrazept.de/recipes/25245)

# EINFACH HERZHAF GENIESSEN!

Entdecken Sie unsere Auswahl an vielseitigen und schnellen Hackfleisch-Rezepturen!

Wie könnten wir 30 Jahre MAGIC Marinaden besser feiern als mit unserer riesigen Applikationsvielfalt für Hackfleisch – es ist schnell zubereitet und gibt jedem Gericht einen herzhaft, würzigen Geschmack.

Entdecken Sie unsere Vielzahl leckerer Varianten: von bekannten Klassikern, internationalen Spezialitäten bis hin zu ungesesehenen Neuheiten! Angefangen mit dem spektakulären, neuen Beer Can Burger über Hackbratentörtchen, klassische Boulettes, Cevapcici, Tiroler Hackbratenlaibchen, Weißkohlrouladen, gefülltem Chicorée und dem erprobten Hamburger-Patty ist alles dabei. Und mit unseren praxiserprobten Würzungen & Marinaden garantieren Sie absolute Hacklights in Ihrer Theke!

## HACKFLEISCH-TOP 1000535-011



**Charakteristik:** Paprika, Petersilie, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch

**Gebinde:** 1,2kg Tresorbeutel

## HACKFLEISCH-TOP OZG 1039674-005



**Charakteristik:** Paprika, Petersilie, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch

**Gebinde:** 1,2kg Tresorbeutel

## MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG 1713911-001



**Charakteristik:** Muskat, Pfeffer, Zwiebel

**Gebinde:** 1,5kg Tresorbeutel

## CEVAPCICI FIX OZG 1695443-002



**Charakteristik:** Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Zwiebel

**Gebinde:** 1,0kg Tresorbeutel

## MARINOX BUDAPEST 1000659-005/008



**Charakteristik:** Chili, Oregano, Paprika, Pfeffer, Zwiebel

**Gebinde:** 2,5 kg / 4,8 kg Eimer

## HACKFLEISCH- PARMESAN ROSEN 5508126

MARINOX  
BUDAPEST



MAGIC  
BACON STYLE



## BEER CAN BURGER – BACON STYLE

Rezeptnummer: 5508127

MENGE	BEZEICHNUNG
63,694 kg	Hackfleisch, gemischt
1,911 kg	CEVAPCICI FIX OHNE ZUGESETZTES GLUTAMAT (1695443)
8,280 kg	Frischkäse
8,280 kg	Cheddar Käse
8,280 kg	Mozzarella, gerieben
4,459 kg	Baconscheiben
5,096 kg	MAGIC BACON STYLE (1708664)

### HERSTELLUNG

1. Hackfleisch mit **CEVAPCICI FIX** gut bindig vermengen und zu Kugeln von 125 g formen.
2. Mit einer Getränkedose (0,33 ml) eine Mulde in die Hackfleischkugel drücken.
3. Geriebenen Cheddar, geriebenen Mozzarella und Frischkäse vermischen und ca. 50 g der Mischung in die Mulde einfüllen.
3. Die Außenseite des gefüllten Burgers mit den Baconscheiben ummanteln und mit **MAGIC BACON STYLE** marinieren.

### ZUBEREITUNG

Bei indirekter Hitze auf dem Grill oder bei 160° C im Backofen ca. 15–20 Minuten braten.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/34269](http://www.myrazept.de/recipes/34269)

## HACKBRATENTÖRTCHEN BUDAPEST

Rezeptnummer: 5504461

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/8552](http://www.myrazept.de/recipes/8552)



HIER GEHT'S ZUR  
REZEPTSAMMLUNG



# EINFACH, SCHNELL UND LECKER ZUBEREITET!

## Schnell zubereitet, voll im Geschmack – mit unseren Fertigsaucen!

In der Küche zählt jede Minute, wenn Fachpersonal rar ist. Unsere Feinkost-Saucen sind Ihr Geheimrezept für schnelle, authentische und unwiderstehliche Gerichte. Sparen Sie Zeit bei Vorbereitung und Mise en Place – ohne Kompromisse beim Geschmack! Perfekt dafür geeignet: Unsere SCHASCHLIK-SAUCE, die für köstliche Leckerbissen sorgt. Außerdem punkten auch unsere fruchtige CURRYSAUCE TROPICAL und unsere würzig rauchige TENNESSEE SAUCE im Soforteinsatz! Das bedeutet: Sie sind immer griffbereit, bieten gleichbleibend gute Qualität und ersparen Ihnen aufwändiges Vorbereiten. Weniger Aufwand, mehr Geschmack und noch zufriedenerer Kunden. Probieren Sie es selbst aus!



### SCHASCHLIK-SAUCE 1726023-001

Würzsauce für Schaschlik/Fleischspieße, Ragouts und Convenience-Spezialitäten

**Charakteristik:** Fix und fertige Sauce mit Paprika, Zwiebel, Apfelsaftkonzentrat, Koriander, Knoblauch und Bratzwiebelnote.  
**Gebinde:** 5,0 kg Eimer

### CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST 1691149-004/009

**Charakteristik:** Leichte Schärfe/Tomatenmark, Curry, Apfelmus, Koriander, Chili  
**Gebinde:** 1,3 kg Quetschflasche / 6,0 kg Kanister

### CURRYSAUCE TROPICAL 1695363-001

**Charakteristik:** Kokos, Apfelmus, Ananassaftkonzentrat, Ingwer, Bockshornkleesamen gem.  
**Gebinde:** 5,0 kg Eimer

NEU

### SCHASCHLIK-SPIESS MIT LEBER Rezeptnummer: 5508097

LINK [www.myrazept.de/recipes/33434](http://www.myrazept.de/recipes/33434)



### PAPRIKASAUCE BALKAN 1695361-001

**Charakteristik:** Rote und grüne Paprika, Zwiebel, Chili  
**Gebinde:** 5,0 kg Eimer

### TENNESSEE SAUCE 1695346-001

**Charakteristik:** Pfeffer, Knoblauch, Tomatenmark, Chili und Rauch  
**Gebinde:** 5,0 kg Eimer

# SO LÄSST KÜCHEN- STRESS SIE KALT.

## Unsere kaltquellenden Saucen: Einfach anrühren, entspannt genießen.

Mit den kaltquellenden Saucen von RAPS zaubern Sie stressfrei köstliche Geschmackserlebnisse. Einfach das Instantpulver in kaltes Wasser geben und gleichmäßig verrühren – schon haben Sie die perfekte Basis für jedes Gericht, ganz ohne Klümpchen! Egal ob als herzhaft BRAUNE SAUCE für den Braten oder als fruchtige TOMATENSAUCE für Pasta: Geschmack und Zeitersparnis sind garantiert. Und das Beste: Auch im Cook & Chill Verfahren und in der Konservenherstellung hält die Bindung. Und noch dazu sind sie deklarationsfrei, palmölfrei und glutenfrei. Kein Stress mehr: Mit Sauce gelingt alles im Handumdrehen!

### BRAUNE SAUCE 1000435-004/002

Sofort lösliche Instant-Sauce mit hochwertigem, kräftigem Fleischextrakt und spezieller Bindung.

**Charakteristik:** Paprika, Tomate, Aroma Typ Rind, schwarzer Pfeffer, Zwiebel

**Gebinde:** 3,5 kg / 10,0 kg Eimer

### HELLE SAUCE 1000434-003/002

Sofort lösliche Instant-Sauce mit Butteraroma, sämige Konsistenz durch kaltquellende Bindung.

**Charakteristik:** Weißer Pfeffer, Muskat, Butteraroma, Zwiebel, Knoblauch

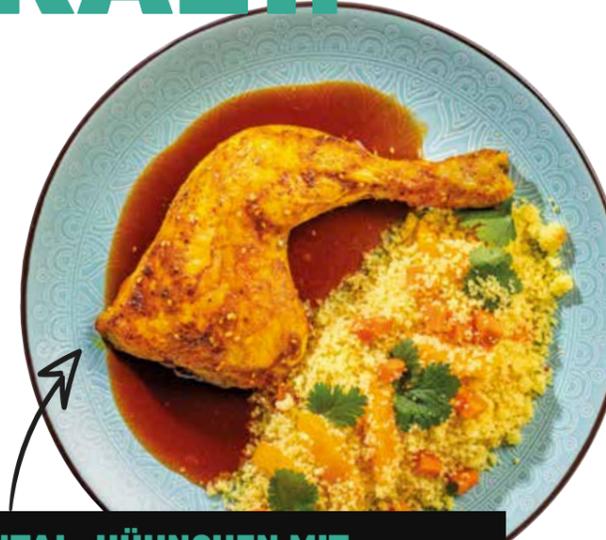
**Gebinde:** 3,5 kg / 10,0 kg Eimer

### RAHMSAUCE 1000438-002/001

Sofort lösliche Instant-Sauce mit Sahnepulver und Butteraroma. Enthält: MILCH

**Charakteristik:** Butteraroma, Sahnepulver, schwarzer Pfeffer, Aroma Typ Huhn und Rind

**Gebinde:** 3,0 kg / 8,0 kg Eimer



### ORIENTAL. HÜHNCHEN MIT ORANGEN-ZWIEBELJUS AUF GEMÜSECOUSCOUS Rezeptnummer: 5506112

LINK [www.myrazept.de/recipes/8010](http://www.myrazept.de/recipes/8010)



### TOMATENSAUCE 1000437-003/001

Sofort lösliche Instant-Sauce mit fruchtigem Tomatenpulver und kaltquellender Bindung.

**Charakteristik:** Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Oregano

**Gebinde:** 4,0 kg / 10,0 kg Eimer

### BRATENSAFT OZG 1000436-004/002

Sofort lösliche Instant-Sauce mit authentischem Bratengeschmack und spezieller Bindung.

**Charakteristik:** Tomate, Aroma Typ Rind, Bratzwiebel-extrakt, schwarzer Pfeffer, Wacholderbeer-Öl

**Gebinde:** 3,5 kg / 10,0 kg Eimer

# DIE CREME DE LA CREMESUPPE.

NEU

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einfach köstlichen Cremesuppen!

In der klassischen Küche sind Creme- oder Rahmsuppen das Nonplusultra der Finesse: gebunden mit Sahne und Butter, verfeinert mit zarten Einlagen und püriertem Gemüse. Creme- und Rahmsuppen, die mit Sahne, Ei, Mehl oder Stärke gebunden werden – wie die klassische französische Creme-Potage – werden traditionell mit einem weißen Fond aus Milch und heller Mehlschwitze gebunden. Leider ist diese Suppenkunst mit viel Aufwand verbunden: angefangen bei der Fleisch-, Geflügel- oder Fischfondbasis. Doch wer sagt, dass man für diesen Genuss stundenlang am Herd schwitzen muss? Mit den Cremesuppen von RAPS ist diese feine Köstlichkeit immer zur Hand. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer BLUMENKOHL-, SPARGEL- oder CHAMPIGNONCREMESUPPE. Perfekt auch zum Aufwärmen in der kalten Jahreszeit.

SPARGEL-  
CREMESUPPE

BLUMENKOHL-  
CREMESUPPE

CHAMPIGNON-  
CREMESUPPE

## BLUMENKOHLCREMESUPPE 1726291-001

Ein streufähiges Würzmittel für Blumenkohlcremesuppen.  
**Charakteristik:** Gebundene Cremesuppe mit Blumenkohlpulver, Macis, Pfeffer weiß und natürlichem Butteraroma. Das Pulver in Wasser einrühren, aufkochen und fertig!  
**Gebinde:** 2,5 kg Eimer

## SPARGELCREMESUPPE 1726904-001

Ein streufähiges Würzmittel für Spargelcremesuppen.  
**Charakteristik:** Gebundene Cremesuppe mit weißem Spargelpulver, natürlichem grünem Spargelaroma, Macis, Pfeffer weiß und natürlichem Butteraroma. Das Pulver in Wasser einrühren, aufkochen und fertig!  
**Gebinde:** 2,5 kg Eimer

## CHAMPIGNONCREMESUPPE 1726576-001

Ein streufähiges Würzmittel für Champignoncremesuppen.  
**Charakteristik:** Gebundene Cremesuppe mit Champignonpulver, natürlichem Champignonaroma, Macis, Pfeffer weiß und natürlichem Champignon- und Pfefferlingaroma. Das Pulver in Wasser einrühren, aufkochen und fertig!  
**Gebinde:** 2,5 kg Eimer

# FRISCHEN SIE IHRE THEKE AUF!

Verleihen Sie Ihrer Theke  
frischen Pep.

Leckere Dips und Aufstriche dürfen bei keinem Essen fehlen. Gerade bei der jüngeren Generation sind sie besonders angesagt – denn sie passen einfach zu allem, ob zu Gemüse, mit Baguette oder oder mit rustikalem Brot! Dank der einfachen Zubereitung mit nur zwei Komponenten – Naturfrischkäse und unseren Flüssigwürzungen – ist hausgemachte Qualität schnell aufgetischt. Und dank der großen Vielfalt bleibt es immer abwechslungsreich. Egal ob KIRSCHPAPRIKA, HONIG-SENF oder TOMATE-BASILIKUM – verwöhnen Sie Ihre Kundschaft nach Aufstrich und Faden!



**FRISCHKÄSECREME  
KIRSCHPAPRIKA**  
Rezeptnummer: 5508064

MENGE	BEZEICHNUNG
0,9 kg	Doppelrahmfrischkäse
0,1 kg	FLÜSSIGWÜRZUNG KIRSCHPAPRIKA (1725471)

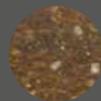
**HERSTELLUNG**  
Doppelrahmfrischkäse mit der FLÜSSIGWÜRZUNG KIRSCHPAPRIKA cremig vermengen anschließend kühlen.

**TIPP**  
mit Kirschpaprika (Konserven, abgetropft) garnieren.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/32613](http://www.myrazept.de/recipes/32613)

**FLÜSSIGWÜRZUNG FRÜHLINGSKRÄUTER**  
1725467-003

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



**FLÜSSIGWÜRZUNG HONIG-SENF**  
1725478-003

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



**FLÜSSIGWÜRZUNG KIRSCHPAPRIKA**  
1725471-003

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



**FLÜSSIGWÜRZUNG SWEET CHILI**  
1001531-009

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



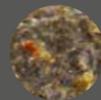
**FLÜSSIGWÜRZUNG TOMATE-BASILIKUM**  
1725337-003

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



**FLÜSSIGWÜRZUNG BÄRLAUCH**  
1725476-003

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



**FLÜSSIGWÜRZUNG FRUITY CURRY**  
1725469-003

Gebinde: Beutel mit 10 x 100g Sachets



## ZUBEREITUNG



1 Doppelrahmfrischkäse in RAPS-Schüssel geben.

2 FLÜSSIGWÜRZUNG KIRSCHPAPRIKA Sachet aufreißen und dazugeben.

3 Doppelrahmfrischkäse und FLÜSSIGWÜRZUNG KIRSCHPAPRIKA cremig miteinander vermengen.

4 Anschließend umfüllen, dekorieren und kühlen.

# LECKEREN SALAT: IMMER PARAT.

Für vielseitige Thekensalate fehlt dank unserer Basissaucen nur noch das Fleisch/die Wurst!

Frische, selbstgemachte Fleischsalate sind der Renner an jeder Theke – doch der Aufwand für die Vorbereitung? Der kostet wertvolle Zeit. Wir haben die perfekte Lösung: unsere Basissaucen. Vergessen Sie lästiges Schneiden, Würzen und Vorbereiten! Einfach das geschnittene Fleisch bzw. Wurst mit der passenden Basissauce vermengen – alle weiteren Zutaten für ein perfektes Geschmackserlebnis sind bereits in der Sauce enthalten, egal ob für Geflügel-, Rind- oder klassischen Fleischsalat. Servieren Sie Ihren Kunden in Rekordzeit köstliche, stets gleichbleibend hochwertige Thekensalate.

Ebenfalls ideal für die Selbstbedienungstheke.

## BASSISAUCE FLEISCHSALAT 1108893-001

Eine fix und fertige Basissauce für Fleischsalat.

**Charakteristik:** Mayonaise, Gurkenstifte, Gurken-Lake, Pfeffer weiß

**Gebinde:** Darm à 1,0 kg

## BASSISAUCE ATHENA 1108884-001

Eine fix und fertige Basissauce für den speziellen Athena-Salat (Griechischer Geflügelsalat).

**Charakteristik:** Mayonaise, Gurkenstifte, Senf, Knoblauch, Zwiebel, Paprika geräuchert, Oregano

**Gebinde:** Darm à 1,0 kg

## BASSISAUCE GEFLÜGELSALAT 1108899-001

Eine fix und fertige Basissauce für fruchtigen Geflügelsalat.

**Charakteristik:** Mayonaise, Champignons, Ananastücke, Mandarinen-Orangestücke, Zitronensaft

**Gebinde:** Darm à 1,0 kg

## BASSISAUCE FLEISCHSALAT

## BASSISAUCE RINDFLEISCHSALAT 1108750-001

Eine fix und fertige Basissauce für Rindfleischsalat.

**Charakteristik:** Mayonaise, Tomaten, Paprikawürfel, Gurkenstifte, Silberzwiebeln, Karottenwürfel, Curry, Pfeffer schwarz

**Gebinde:** Darm à 1,0 kg

## BASSISAUCE ATHENA

## BASSISAUCE RINDFLEISCHSALAT

## FLEISCHSALAT

Rezeptnummer: 5508095

### MENGE BEZEICHNUNG

1 kg Lyoner  
1 kg **BASSISAUCE FLEISCHSALAT (1108893)**

### HERSTELLUNG

Die Lyoner in feine Streifen schneiden und mit der **BASSISAUCE FLEISCHSALAT** vermengen.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/33429](http://www.myrazept.de/recipes/33429)

## SCHWEINEBRATEN-SALAT ATHENA

Rezeptnummer: 5508092

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/33426](http://www.myrazept.de/recipes/33426)



## GEFLÜGELSALAT CLASSIC

Rezeptnummer: 5508096

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/33430](http://www.myrazept.de/recipes/33430)



## RINDFLEISCHSALAT PIKANT

Rezeptnummer: 5508090

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/33424](http://www.myrazept.de/recipes/33424)



# ECHE HALBDAUER- BRENNER.

## Halbdauerwaren – beliebte Klassiker in rustikaler Optik.

Halbdauerwaren sind wegen ihres ausgeprägten Aromas, ihrer schönen Farbe und ihrer guten Lagereigenschaften sehr beliebt. Sie überzeugen mit langer Haltbarkeit und werden vielfach anstelle von Rohwurst gewählt. Zu den Brühdauerwürsten zählen Bierwurst, Krakauer, Göttinger, Tiroler und Kochsalami. Unsere hochwertigen Gewürze betonen optimal den typischen, intensiven Geschmack der geräucherten Halbdauerware. Die Auswahl an hochwertigen Rohstoffen und unser großes Know-how bei der Komposition der verschiedenen Würzungen macht den geschmacklichen Unterschied. Halbdauerwaren sind haltbare Brühwurstspezialitäten, wobei die Menge des verwendeten Trinkwassers sich bei Brühwurst und Halbdauerware unterscheidet.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Halbdauerwaren werden nach dem Füllen kurze Zeit getrocknet und bei heißen Temperaturen geräuchert. Die Anwendung des Hürdenkonzeptes bewirkt, dass Halbdauerwaren auch ungekühlt für längere Zeit ohne Nachteile lagerfähig sind. Die Technologie der Halbdauerwaren Herstellung, soweit sie sich auf die Brätherstellung bezieht, unterscheidet sich nur geringfügig von der klassischen Brühwurstherstellung. Dabei wird ein fein zerkleinertes Gemenge aus Fleisch, Fett und Wasser hergestellt, dem Salze und Gewürze zur Farb- und Geschmacksbildung und zur Stabilisierung zugegeben werden. Die Brühwurst besteht entweder ausschließlich aus dieser feinerzkleinerten homogenen Masse oder enthält mehr oder weniger grob zerkleinerte Einlagen. Die Grobbestandteile werden entweder der Grundmasse vorzerkleinert untergemengt oder auf gewünscht Korngröße eingekuttert.

### UNTERSCHIEDE ZWISCHEN HALBDAUERWARE UND KLASSISCHER BRÜHWURST

#### A: MATERIALAUSWAHL

Bei der Halbdauerware wird möglichst kerniges Fett (Rückenspeck, Kammspeck, fester Bauchspeck) verwendet. Die verwendete Menge an Eis ist meist deutlich geringer, oftmals nur 10% oder weniger. Salzgehalt etwas höher (20–23 g/kg).

#### B: BRÄTHERSTELLUNG

a.) Herstellung im Kutter auf Basis eines Feinbrätes:

Dabei wird aus dem gut gekühlten oder leicht angefrorenen Magerfleisch (Rind und/oder Schwein) mit der gesamten Eismenge sowie Salz und ggf. Kutterhilfsmittel ein Feinbrät gekuttert. In dieses Feinbrät wird die Grobeinlage (evtl. vorgepökelt und vorzerkleinert) eingekuttert oder eingemengt.

b.) Herstellung mittels Fleischwolf: Sämtliches gut gekühltes Fleisch- und Fettmaterial wird mit dem Eis/Wasser und den Gewürzen und Zutaten vorgemengt und auf gewünschte Körnung gewolft. Anschließend ist ein gründliches Mengen der Brätmasse erforderlich, um eine gute Bindung zwischen den Fleisch- und Fettpartikeln zu erreichen.

#### C: ERHITZUNGSPROZESS

a.) Erhitzung in feuchtigkeits-, und rauchundurchlässigen Wursthüllen: Die Brätmasse wird in solche Wursthüllen abgefüllt und wie eine klassische Brühwurst bei 76°C–78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C im Wasserbad oder im Dampf gebrüht. Ein Feuchtigkeitsverlust mit anschließender Abtrocknung kann dabei natürlich nicht erfolgen. Dadurch sind die Merkmale einer Halbdauerware bezüglich der Haltbarkeit nicht in vollem Maße gegeben.

HIER GEHT'S  
ZUR REZEPT-  
SAMMLUNG



b.) Erhitzung/Heißgaren in rel. trockener Atmosphäre:

Die Brätmasse wird in feuchtigkeits- und rauchdurchlässige Wursthüllen gefüllt, heiß geräuchert und anschließend in heißer, trockener Atmosphäre auf eine Kerntemperatur von 70°C gegart. Durch nur kurzes Abkühlen in Wasser und anschließendem Auskühlen an der Luft verliert die Kochsalami bereits viel Feuchtigkeit.

#### D. ABTROCKNUNG UND LAGERUNG

Bei der Lagerung z. B. im Kühlraum oder Nachreiferaum kann bei Verwendung von feuchtigkeitsdurchlässigen Wursthüllen durch eine kontrollierte Abtrocknung der Wassergehalt (aw-Wert) weiter reduziert und dadurch ein Produkt mit verbesserter Haltbarkeit auch bei höheren Temperaturen hergestellt werden.

### WISSENSWERTES

Die Halbdauerwaren, oft auch Kochsalami genannt, zeichnen sich durch eine verbesserte Haltbarkeit und Lagerfähigkeit aus. Sie sind deshalb auch bei höheren Temperaturen kurzzeitig weniger Verderbnis anfällig. Diese verbesserte Haltbarkeit beruht auf:

- geringere Wasserzugabe bei der Herstellung
- Feuchtigkeitsverlust bei der Garung und Lagerung
- höherer Salzmenge
- kräftige Räucherung

All diese Einflussfaktoren bewirken eine Verringerung der Wasseraktivität (aw-Wert) und eine bakterienhemmende Wirkung durch den Einfluss des Räucherns.

DAUER-FIXROT  
1000785-003



Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

PURELINE ALPINI OZG  
1039610-001



Charakteristik: Koriander, Cumin, Ingwer, Knoblauch, Muskat, Pfeffer

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

BIO ALPINI  
1839319-001



Charakteristik: Bio-Gewürze, Pfeffer, Muskat und Macis

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

RAPS 5G KOCHSALAMI WÜRZUNG  
1720065-001



Kombi-Produkt mit Funktion

Charakteristik: Aromatisch würzig, mit Koriander, Knoblauch, Zwiebel

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

RAPS 5G CABANOSSI WÜRZUNG  
1720073-002



Kombi-Produkt mit Funktion

Charakteristik: Würzig, mit Knoblauch, Kümmel, Pfeffer

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

KRAKAUER/KOCHSALAMI WÜRZUNG  
1000215-002



Charakteristik: Cardamom, Ingwer, Muskat, Pfeffer

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

GÖTTINGER/BLASENWURST WÜRZUNG  
1000211-002



Charakteristik: Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer, Cardamom

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

SALVATOR GOLD  
1000222-001



Charakteristik: Knoblauch, Kümmel, Pfeffer, Muskat

Gebinde: 1,0kg Tresorbeutel

SCHINKENSPECK  
LUFTGETROCKNET  
MIT GOLDPÖKEL 1000795

LACHSSCHINKEN /  
RÄUCHERLINGE  
MIT LANDPÖKEL 1000772

SCHINKENSPECK ALPENLÄNDER  
LUFTGETROCKNET (WIE IN SÜDTIROL)  
MIT WÜRZUNG FÜR ALPENLÄNDER BAUERNESPECK  
1708280

SPALTSCHINKEN ITALIA  
MIT ROHSCHINKEN ITALIA 1000749

SCHWEINENACKEN  
OSSO COLLO  
MIT WÜRZUNG FÜR  
ALPENLÄNDER BAUERNESPECK  
1708280

SCHWEINEBAUCH NATURGEREIFT  
NACH ART PANCETTA  
MIT KATENGOLD FÜR ROHSCHINKEN 1000800  
UND WACHOLDERSCHINKEN WÜRZUNG 1000773

# FEINER PÖKEL.

Rohe Pökelfleischerzeugnisse sorgen auch im Herbst für Dolce Vita und feinsten Genuss.



HIER GEHT'S  
ZUR REZEPTSAMMLUNG

Rohpökelfleischwaren sind und bleiben beliebte Leckerbissen der Herbstküche – vom feinen **ROHSCHINKEN ITALIA** bis hin zum Südtiroler **ALPENLÄNDER BAUERNESPECK**: Ihr ausgeprägtes Aroma und ihre vielseitige Anwendbarkeit machen sie zum unverzichtbaren Bestandteil vieler Gerichte – von der Brotzeit bis zum raffinierten Hauptgang mit Wild. Die traditionelle Herstellung sorgt für den einzigartigen Geschmack und die ansprechende Farbe, die wir so schätzen. Machen Sie den Herbst zu einem köstlichen Fest für die Sinne!

LANDPÖKEL  
1000772-005



Würzmittel für Rohpökelfleischwaren/Rohschinken  
**Charakteristik:** Pfeffer, Piment, Wacholder, Zimt  
**Gebinde:** 1,0 kg Tresorbeutel

GOLDPÖKEL  
1000795-007



Würzmittel für Rohpökelfleischwaren/Rohschinken  
**Charakteristik:** Knoblauch, Pfeffer, Wacholder, Zwiebeln  
**Gebinde:** 1,5 kg Tresorbeutel

ROHSCHINKEN ITALIA  
1000749-001



Würzmittel für Rohpökelfleischwaren/Rohschinken  
**Charakteristik:** Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel, kräftiges Italia-Aroma  
**Gebinde:** 1,0 kg Tresorbeutel

WÜRZUNG FÜR ALPENLÄNDER BAUERNESPECK  
1708280-001



Würzmittel für Rohpökelfleischwaren  
**Charakteristik:** Pfeffer, Wacholder, Koriander, Piment  
**Gebinde:** 1,4 kg Tresorbeutel

KATENGOLD  
1000800-001



Würzmittel für Rohpökelfleischwaren/Rohschinken  
**Charakteristik:** Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Wacholder  
**Gebinde:** 1,0 kg Tresorbeutel

BIOSTART RP  
1037516-001



Starterkultur für Rohpökelfleischwaren  
**Gebinde:** 10 Beutel á 10 g

WACHOLDERSCHINKEN WÜRZUNG  
1000773-003



Würzmittel für Rohpökelfleischwaren/Rohschinken  
**Charakteristik:** Pfeffer, Wacholder  
**Gebinde:** 1,0 kg Tresorbeutel

# MACHEN SIE IHRE THEKE ZU EINEM VOLKS-FEST.

Ob warm oder kalt: Entdecken Sie kulinarische Hochgenüsse für die Volksfestsaison!



Kirmes, Kirchweih, Kerb und Dult sind nur einige Bezeichnungen für die alljährlichen Volksfeste, die sich großer Beliebtheit bei Jung und Alt erfreuen und zumeist im Spätsommer und Herbst stattfinden. Diese Zeitspanne gilt als Höhepunkt der Volksfestsaison. Hier feiert man gerne und ausgelassen mit Familie und Freunden und lässt sich die typischen kulinarischen Delikatessen der Region schmecken. Ein umfangreiches Angebot an kalten und warmen Gerichten sorgt für das leibliche Wohl. Das bekannteste Volksfest der Welt ist das Oktoberfest und zum zünftigen „Wiesenausflug“ gehört natürlich, die deftigen bayerischen Spezialitäten genüsslich bei einer Maß Bier zu verschmausen.

**KALT**



**WARM**



HIER GEHT'S ZUR REZEPT-SAMMLUNG



# UNSER ERFOLGSREZEPT FÜR DIE ZUKUNFT: INNOVATION & ZUSAMMENARBEIT.



## Die strategische Weiterentwicklung von RAPS – eine Investition in Mitarbeiter und in die Region!

### 100 JAHRE GEWÜRZEXPERTISE:

Seit über 100 Jahren steht RAPS für außergewöhnlichen Geschmack und funktionale Zutaten. Was 1924 als traditioneller Gewürzhandel in Deutschland begann, hat sich zu einem internationalen Player für maßgeschneiderte Inhaltsstoffe entwickelt. Heute beliefern wir nicht nur Handwerksbetriebe, sondern auch internationale Lebensmittelproduzenten, Food-service-Anbieter und den Einzelhandel. Unsere Mission ist es, hochwertige Gewürzmischungen, funktionale Inhaltsstoffe und eine breite Palette an Produktlösungen für verschiedenste Lebensmittel zu liefern.

Unser tiefes Ingredient-Know-how, technologische Expertise und unsere Innovationskraft machen uns zu Ihrem

strategischen Partner für unzählige Anwendungen – von Fleisch, Fisch und pflanzlichen Alternativen bis hin zu Feinkost, Saucen, Backwaren, Milchprodukten, herzhaften Snacks und Süßwaren.

### INNOVATION TREIBEN, PERFORMANCE LIEFERN:

Bei RAPS stehen Qualität, Lebensmittelsicherheit und Performance immer an erster Stelle. Mit klarem Fokus auf technologische Expertise, ermöglichen wir es Ihnen, sich erfolgreich an dynamische Marktanforderungen anzupassen. Durch ein Investitionsprojekt in zweistelliger Millionenhöhe fördern wir zum Beispiel moderne Verfahren wie die Nutzung von CO<sub>2</sub>-Extraktion für die Herstellung hochwertiger Geschmackskomponenten oder die

maßgeschneiderte Mikroverkapselung von Rohstoffen, welche dessen Geschmack und Farbe vor Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit und Sauerstoff schützt. Ebenso erweitern wir mit innovativen Lösungen, wie etwa zur Herstellung pflanzlicher Fleischalternativen oder EU-konformer Alternativen zu traditionellen Raucharomen, sowie mit salzreduzierten Würzmitteln fortgehend unser Portfolio. Somit können wir nicht nur klassische Gewürzmischungen und Blends, sondern auch pastöse und flüssige Compounds, Saucen, Füllungen, Dips und vieles mehr mit den höchsten Ansprüchen herstellen.

### DIE ZUKUNFT DES GESCHMACKS GEMEINSAM GESTALTEN:

Als langjähriger Partner des Fleischerhandwerks ist ein tiefes Verständnis für Kundenbedürfnisse Teil unserer DNA. Dieses fundierte Wissen um handwerkliche Anforderungen übertragen wir gezielt auf industrielle Anwendungen, um die Challenges der modernen Lebensmittelindustrie zu

meistern. Um immer am Puls der Zeit zu sein, arbeiten wir kontinuierlich an innovativen Geschmackskonzepten, die aktuelle Markt-Trends aufgreifen.

Ein bedeutender Schritt in diese Richtung ist unser neues Headquarter in Kulmbach, das 2027 fertiggestellt wird. Es ist ein klares Bekenntnis zu unseren Mitarbeitern und der Region und ein Beweis für unseren tief verwurzelten Innovationsgeist. Das Herzstück des Neubaus ist unser hochmodernes Customer Experience Center. Hier trifft geteilte Kreativität auf die neueste Branchentechnologie. Sie können dort nicht nur einen Einblick in unsere Produktentwicklung bekommen, sondern auch in interaktiven Workshops und Co-Kreation-Projekten den Geschmack der Zukunft mit uns gestalten.

Wir schaffen einen Ort für Austausch und Innovation, der inspiriert. Wir können es kaum erwarten, Sie 2027 dort willkommen zu heißen.



# BUTCHER WOLFPACK DAS RUDEL ZEIGT WIEDER ZÄHNE!

**Unser Partner, das Butcher Wolfpack hat's  
beim WBC '25 wieder mal gerissen!**



Mit freudigem Wolfsgeheul verkünden wir: Unser Butcher Wolfpack hat bei der World Butchers' Challenge (WBC) 2025 in Paris erneut Geschichte geschrieben! Einst Jäger, jetzt Gejagte, haben sie sich glänzend geschlagen. Trotz ehrenamtlichem Einsatz, Eigenfinanzierung und Team-Umstrukturierung sicherte sich das Rudel den Vize-Weltmeistertitel für das Senior-Team. Dazu kam der begehrte Weltmeistertitel für die beste Schweinsbratwurst – ein Zeichen deutscher Handwerkskunst.

Auch individuell schlug sich das Team wacker: Katharina Bertl erreichte das Allstar-Team, und Dirk Freyberger darf es nun sogar als Kapitän anführen.

Als 2 von 6 Top-Performer:innen der WBC tragen sie ihren Allstar Titel bis zur nächsten WBC und fungieren als weltweite Botschafter:innen des Metzgerhandwerks. Trotz der starken Performance des neuen Weltmeisters Frankreich blieb das Wolfpack also standhaft. Einmal mehr bewies das Team, was Perfektion auf Weltklasseniveau bedeutet!

## WIR BERATEN SIE GERNE



**TEL. 0800 / 4398379**  
**FAX 0800 / 7277329**  
**MAIL [bestellservice@raps.com](mailto:bestellservice@raps.com)**



**TEL. 06219 / 7557 0**  
**MAIL [verkauf@raps.at](mailto:verkauf@raps.at)**



**TEL. 041 / 71 955 99 10**  
**MAIL [info\\_schweiz@raps.com](mailto:info_schweiz@raps.com)**

### IMPRESSUM

**Herausgeber**  
**V.i.S.d.P.:**  
RAPS GmbH & Co. KG  
Adalbert-Raps-Straße 1  
95326 Kulmbach

**Redaktion**  
RAPS GmbH & Co. KG

BRAND FACTORY  
Berlin GmbH

**Gestaltung**  
BRAND FACTORY Berlin GmbH  
Oranienstraße 6  
10997 Berlin

Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Wir können jedoch keine Haftung für die sich aus der Verwendung ergebenden Resultate und lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.  
09/2025