

Herbst/Winter 2022

Ideen WERK

Das Magazin von RAPS

JETZT WIRD'S KRUSTIKAL

Knusperkrusten für mehr
Crunch auf dem Teller.

**DAS LAND
DER DICHTER
UND DÖNER**

Deutschland im Kebab-Boom.



RAPS

FRISCHE IDEEN FÜR DIE KÜHLE JAHRESZEIT.

Genug geschwitzt. Jetzt wird's frisch. Für die kühle Zeit des Jahres haben wir von RAPS wieder einige neue Trends und spannende Produkte für Ihre Theke parat. So z. B. unsere Knusperkrusten, die jeder Auslage einen rustikalen Charme verleihen und Lust auf ein gemütliches Essen machen. Apropos Gemütlichkeit! Der aktuelle Trend Wintergrillen lockt immer mehr Menschen auch bei eisigen Temperaturen an den Grill. Hierfür haben wir eiskalt recherchiert und einige leckere Empfehlungen für die herbstlich-winterliche Speisekarte vorbereitet. Aber schauen Sie selbst und lassen Sie sich inspirieren. Es warten noch weitere erfrischende Themen und Produkte in dieser Ausgabe auf Sie!

INHALT

- 04 Jetzt wird's krustikal**
Wie Sie mit unseren Knusperkrusten ganz einfach für mehr Crunch auf dem Teller sorgen.
- 08 Das Land der Dichter und Döner**
Deutschland im Kebab-Boom.



- 12 Salami als Snack**
Die Rohwurstproduktion bleibt nach wie vor die hohe Kunst im Metzgerhandwerk.
- 14 Leckere Würzsaucen, fix gemacht**
Mit unseren MARIFIX Würzsaucen wird's ganz schnell lecker!



IDEENWERK



16



- 16 Leise knistert der Grill**
Die klassische Grillsaison war einmal.
- 20 Einfach schneller lecker**
Entdecken Sie unsere neue, verbesserte Fixprodukt-Range.



- 22 So leicht ist Genuss!**
Genuss im Glas: hochwertige Gerichte zum Mitnehmen.
- 24 Die Wölfe wollen was reißen**
Deutsches Team bei der World Butchers' Challenge in Sacramento.



22



IDEENWERK

JETZT WIRD'S KRUSTIKAL

NEU

Mit unseren Knusperkrusten verleihen Sie Gerichten den gewissen Crunch.

Mit den fertigen Pasten zum Überbacken für Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse schaffen Sie ohne viel Aufwand leckere Gerichte mit knusprigen Krusten. Ob würzig-pfeffrig, tomatig-aromatisch oder mit feiner Kräuternote – mit den drei verschiedenen Knusperkrusten von RAPS knacken Sie jeden Geschmack.

GEMÜTLICHKEIT FÜR DEN TELLER

Wenn es draußen wieder kühler wird, sehnt sich das Schlemmerherz nach etwas Gutem aus dem Ofen. Die Knusperkrusten bieten da eine schnelle und einfache Möglichkeit der Zubereitung. Zaubern Sie einfache oder ausgefallene Gerichte für die ganze Familie mit einem feinen Crunch-Effekt und verleihen Sie Ihren Rezepten zudem eine besonders appetitliche Optik. Machen Sie es sich mal wieder so richtig gemütlich am Tisch – die Hauptarbeit erledigt der Ofen.

KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER
1718815-001



Paste zum Überbacken für Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse.
Geschmack: Würzig-pfeffrig mit feiner Knoblauchnote
Gebinde: Eimer à 2 kg

BLUMENKOHLMIT KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER

Rezeptnummer: 5507435

LINK www.myrazept.de/recipes/15065



SCHALEN AUF
WWW.BATANIA.COM
ERHÄLTlich

SCHWEINESTEAK MIT KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER

Rezeptnummer: 5507463

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinesteaks
2 kg	KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER (1718815)
5 kg	kleine Kartoffeln mit Schale
5 kg	Rosenkohl (TK)
3 kg	Karottenscheiben (TK)

HERSTELLUNG

1. Kleine Kartoffeln vorgaren oder vorgegarte Kartoffeln verwenden.
2. Rosenkohl und Karottenscheiben auftauen und abtropfen lassen. Frisches Gemüse kurz vorgaren.
3. In einer Ofenschale ein Bett aus den Kartoffeln, Rosenkohl und Karottenscheiben vorbereiten.
4. Das Schweinesteak auf das Gemüsebett auflegen und die **KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER** auftragen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 12–15 Minuten backen.

LINK www.myrazept.de/recipes/15069

RAPS PROFI-TIPP

Paste nicht zu dick auftragen, empfohlene Zugabe 200 g Paste pro kg Rohmaterial.

LAMMRÜCKEN MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER

Rezeptnummer: 5507460

MENGE BEZEICHNUNG

10 kg	Lammrücken
6 kg	Rotkohl
2 kg	Hokkaido-Kürbis
2 kg	KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER (1718816)

HERSTELLUNG

1. Rotkohl in feine Streifen schneiden.
2. Hokkaido-Kürbis halbieren bzw. je nach Größe vierteln und in Halbmonde schneiden.
3. In einer Ofenschale ein Bett aus dem Rotkohl und Kürbis vorbereiten.
4. Den Lammrücken zuschneiden, auf das Gemüsebett auflegen und die **KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER** auftragen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 12–15 Minuten backen.

LINK www.myrazept.de/recipes/15066

ZU
FINDEN AUF
myRAzept

LACHSFILET MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER

Rezeptnummer: 5507462

LINK www.myrazept.de/recipes/15068

KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER
1718816-001

Paste zum Überbacken für Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse.
Geschmack: Feine, aromatische Kräutermischung
Gebinde: Eimer à 2 kg

NEU

IDEENWERK



KNUSPERKRUSTE TOMATINO
1718818-001

Paste zum Überbacken für Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse.
Geschmack: Aromatisch-tomatig mit typischer Basilikumnote
Gebinde: Eimer à 2 kg

NEU

HIRTENKÄSE MIT KNUSPERKRUSTE TOMATINO

Rezeptnummer: 5507433

LINK www.myrazept.de/recipes/15063

SALTIMBOCCA-HÄHNCHENBRUST MIT KNUSPERKRUSTE TOMATINO

Rezeptnummer: 5507434

MENGE BEZEICHNUNG

10 kg	Hähnchenbrustfilet
200 g	Parmaschinken
2 kg	KNUSPERKRUSTE TOMATINO (1718818)
3 kg	Kirschtomaten
2,8 kg	rote Zwiebeln
2 kg	Peperoni (Konserve)
50 g	Salbeiblätter

HERSTELLUNG

1. Das Hähnchenbrustfilet mit dem Parmaschinken und den Salbeiblättern umwickeln.
2. Zwiebeln in walnussgroße Stücke schneiden, Kirschtomaten halbieren und Peperoni in 1,5 cm große Stücke schneiden.
3. Das Gemüse in eine Ofenschale geben.
4. Das Hähnchenbrustfilet auf dem Gemüsebett platzieren und die **KNUSPERKRUSTE TOMATINO** auftragen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 12–14 Minuten backen.

LINK www.myrazept.de/recipes/15064

SCHALEN AUF
WWW.BATANIA.COM
ERHÄLTlich

IDEENWERK

DAS LAND DER DICHTER UND DÖNER

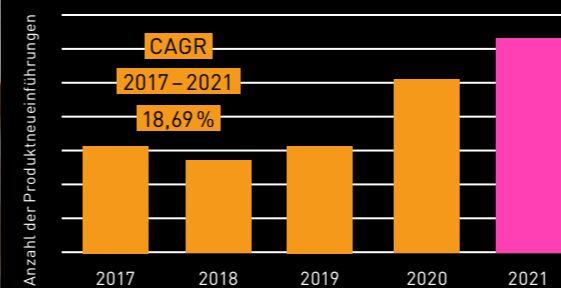
Deutschland ist Döner-Land – und das nicht erst seit gestern. Seit Jahren nimmt der Kebab-Konsum weiter zu. Nicht einmal im Heimatland des Döners, der Türkei, wird so viel Döner verzehrt. In einer Befragung geben aktuell 34 % der Konsumenten an, mindestens einmal pro Monat Döner zu essen. Das ist ordentlich und eine Steigerung von 11 % gegenüber 2017. Unter Jugendlichen wird sogar noch häufiger Döner geschmaust. Und auch Kinder lieben den typischen Döner-Geschmack. Kein Wunder also, dass der Döner auch bei Eltern gut ankommt.

Mit FLEISCHER'S „DÖNER STYLE“ bringen wir den orientalischen Klassiker jetzt in die heimische Küche. Hier bietet er eine leckere Alternative zur klassischen deutschen Hausmannskost und schont zudem das Taschengeldkonto der Kids. Denn die Döner-Preise sind inzwischen auch überall extra-scharf. Entscheidend ist aber, dass der hausgemachte Döner von RAPS dem Original aus der Imbissbude geschmacklich in nichts nachsteht und mit einem perfekten, döner-typischen Geschmacksprofil überzeugt. Die Zubereitung als Patty oder Fleisch-Flakes in der Pfanne ist zudem super easy!

Der Siegeszug des Döners ist noch lange nicht vorbei. Im Gegenteil. Mit FLEISCHER'S „DÖNER STYLE“ schlagen wir ein weiteres Kapitel in seiner Erfolgsgeschichte auf. Und davon profitieren auch Sie.

Denn außer für die große Vielfalt an Applikationsmöglichkeiten steht unser Produkt auch für eine hohe Wertschöpfung – es hilft Ihnen, den Geschmack von jungen Leuten gezielt anzusprechen und neue Potenziale auszuschöpfen. Deshalb gehört dieses Pfannengericht nach Art eines Döners ab sofort auch in Ihre Theke, sei es in haltbarer Wurstform für die spätere Verarbeitung zu Hause oder bereits in Flakes geschnitten in Ihrer Thekenauslage.

KEBAB GEWINNT WEITER STARK AN BEDEUTUNG



QUELLE: INNOVA
Anzahl der Produktneueinführungen (global) von Fleisch und Fleischersatzprodukten mit Kebab/Döner-Claim/Flavor

BASISPRODUKT

FLEISCHER'S „DÖNER STYLE“
1718595-001

TYPISCHER
DÖNER-GESCHMACK

NEU

Würzmittel (Salz und Kutterhilfsmittel sind bereits enthalten) mit Döner-typischem Geschmacksprofil.
Geschmack: Authentisch-orientalisch mit Kräutern und Knoblauch
Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

WURSTHÜLLE

FINOX FLEISCHER'S „DÖNER STYLE“
1196104-000

Kalibertreue, fettundurchlässige Wursthülle mit Eigenschumpf und sehr guter Sauerstoff- und Wasserdampfbarriere. Griffige Haptik zum einfachen Handbefüllen.
Kaliber/Konfektion: 60 / 25
Farbe: Schwarz
Füllvolumen: ca. 400g pro Portionsdarm
Gebinde: Bundware

FLEISCHERDÖNER SCHWEIN (ART JAGDWURST)

Rezeptnummer: 5507391 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
5,2 kg	S 3 – grob ent fettetes Schweinefleisch mit 10% sichtbarem Fett
2 kg	S 2 – sehnens freies Schweinefleisch mit 5% sichtbarem Fett
2,3 kg	S 5 – fettes Bauchfleisch mit 60% sichtbarem Fett
500 g	Trinkwasser

ZUGABE

320 g FLEISCHER'S „DÖNER STYLE“ (1718595)

HERSTELLUNG

1. S 3 über Vorschneider wölfen.
2. S 2 und S 5 auf 3 mm wölfen.
3. Sämtliche Rezepturbestandteile zu einem gut bindigen Brät mengen.
4. In Därme füllen und bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.
5. Kühlen im Wasserbad oder duschen.

LINK www.myrazept.de/recipes/14591

BEILAGEN

TZATZIKI WÜRZUNG
1037578-001

Streiffähiges Würzmittel für Tzatziki, Dips und andere Quarkzubereitungen.

Geschmack: Mit Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln

Gebinde: Dose à 900 g

MARINOX KNOBLI
1000669-006

Flüssiges Würzmittel zum Marinieren sowie für Dips, Salate und Convenience-Spezialitäten.

Geschmack: Aromatisch-würzig auf Basis von Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln

Gebinde: Eimer à 2,5 kg

SANDWICHCREME SCHALOTTE
1696989-002

Pastöse Würzsauce mit Paprika.

Geschmack: Süß-buttriger Zwiebelgeschmack, u. a. von gerösteten Schalotten

Gebinde: Kunststoffflasche à 1,1 kg

INFO

Der Döner Kebab gilt als Klassiker der türkischen Küche und erfreut sich insbesondere in Deutschland großer Beliebtheit. Laut Statista werden in Europa pro Tag durchschnittlich rund 400 Tonnen Döner produziert und ein durchschnittlicher Jahresumsatz von rund 12 Milliarden Euro erzielt. In Deutschland sind es 2,4 Milliarden Euro und ein täglicher Verzehr von schätzungsweise 3,1 Millionen Dönern.

HÄHNCHENFLEISCH-WRAP DÖNER STYLE

Rezeptnummer: 5507418

LINK www.myrazept.de/recipes/14875

TYPISCHER
TZATZIKI-GESCHMACK



SCHWEINEFLEISCH-TASCHE DÖNER STYLE

Rezeptnummer: 5507438 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
3 kg	Fladenbrot
4,1 kg	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
900 g	Krautsalat
200 g	Blattsalat
200 g	Salatgurke
300 g	Tomaten
500 g	Mayonnaise
400 g	Crème fraîche
400 g	MARINOX KNOBLI (1000669)

HERSTELLUNG

1. Aus Mayonnaise, Crème fraîche und **MARINOX KNOBLI** durch gründliches Verrühren einen Dip herstellen.
2. Salatgurke der Länge nach vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
3. Tomaten entkernen und in feine Streifen schneiden.
4. Blattsalat in feine Streifen schneiden.
5. Krautsalat abgießen und ausdrücken.
6. Fleischerdöner in dünne Plättchen schneiden und in der Pfanne anrösten.
7. Das Fladenbrot vierteln, im Kontaktgrill kurz anrösten oder im Konvektomat kurz aufbacken.
8. Die Fladenbrotviertel aufklappen, die Innenseiten mit dem Dip bestreichen und die übrigen Rezepturbestandteile einfüllen.

HINWEIS

Fleischerdöner Schwein: Siehe Rezeptur 5507391

LINK www.myrazept.de/recipes/14889

HÄHNCHENFLEISCH- WRAP DÖNER STYLE

SCHWEINEFLEISCH-TELLER DÖNER STYLE

Rezeptnummer: 5507410 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
600 g	Langkornreis
1,6 kg	Trinkwasser
100 g	BRUSCHETTA TOMATINO (1093190)
3,1 kg	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
800 g	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
700 g	Eisbergsalat
800 g	Tomaten
700 g	Salatgurken-Scheiben
1,6 kg	Kräuter-Knoblauch Dip (Rez.-Nr. 5507424)

HERSTELLUNG

1. Den Reis mit dem Trinkwasser im Konvektomat bei 140 °C und trockener Hitze ca. 40 Minuten garen.
2. Den gekochten Reis mit **BRUSCHETTA TOMATINO** vermengen.
3. Eisbergsalat und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Den Fleischerdöner in feine Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten.
5. Alle Rezepturbestandteile auf einem Teller anrichten.

HINWEIS

Kräuter-Knoblauch Dip: Siehe Rezeptur 5507424
Rotkohlsalat: Siehe Rezeptur 5507422
Fleischerdöner Schwein: Siehe Rezeptur 5507391

LINK www.myrazept.de/recipes/14884

SALAMI ALS SNACK

Die Rohwurstproduktion bleibt nach wie vor die hohe Kunst im Metzgerhandwerk. Entscheidend ist das harmonische Zusammenspiel von Rohmaterial, Zusätzen und Reifeverfahren – für den Rest sorgen wir bei RAPS mit unserer langjährigen Expertise und einer breiten Produktpalette. Mit unseren exzellenten Gewürzmischungen, hochqualitativen Wursthüllen und maßgeschneiderten Starterkulturen können auch Sie beim Trendthema Salami-Snacks – einem Markt, der kontinuierlich wächst – qualitativ punkten.

Die Produktion von schnittfesten Rohwürsten ist eines der anspruchsvollsten Gebiete der Fleischwarenproduktion. In dem folgenden Bericht gehen wir auf die wichtigsten Punkte bei der Rohwurstproduktion ein. Um eine qualitativ hochwertige Ware zu produzieren bzw. um Fehlfabrikate zu vermeiden, sollten Sie folgende Punkte beachten.

1 ROHMATERIALAUSWAHL

Die Materialauswahl ist bei der Herstellung von Rohwurst essentiell und muss daher mit besonderer Sorgfalt erfolgen.

- Grundsätzlich darf nur hygienisch einwandfreies Fleisch- und Fettmaterial zum Einsatz kommen.
- Optimal ist, wenn das Fleisch älterer, ausgewachsener Tiere verwendet wird. Dieses hat aufgrund eines höheren Myoglobingehaltes den Vorteil einer besseren Farbe bzw. Farbhaltung im Endprodukt. Zusätzlich ist dieses Fleischmaterial etwas trockener. Auf die Verarbeitung von „nassem“ Fleisch (PSE) sollte verzichtet werden.
- Wichtig ist, dass kein DFD-Fleisch, also leimiges Fleisch mit pH-Werten von über 5,9, verarbeitet wird. Es kann sonst zu Fehlreifungen (z. B. mangelnde Abtrocknung, weiche Konsistenz, Farbfehler, mikrobiologische Instabilität der Wurst) kommen.

- Des Weiteren ist es wichtig, dass der zu verarbeitende Speck kernig ist. Optimal ist hier ein Rückenspeck, welcher gefroren zur Verarbeitung kommt. Wird weiches, schmalziges Fettmaterial eingesetzt, so wird das Endprodukt schneller ranzig. Weiterhin kommt es bei der Produktion/beim Füllen wesentlich schneller zum Schmieren der Ware. Dies zieht im späteren Prozess eine Trockenrandbildung nach sich. Es entstehen Hohlräume, Risse, Poren sowie ein kratzig-beißiger Geschmack.

2 ZERKLEINERUNG ÜBER DEN KUTTER

Schnittfeste Rohwürste gibt es in den unterschiedlichsten Körnungen von staubfein (z. B. Cervelatwurst) bis sehr grob (z. B. Schinkenplockwurst). Bei allen Rohwürsten gilt jedoch das gleiche Prinzip: Sie sollen schnittfest werden. Das setzt u. a. voraus, dass ein Schmieren des Fettes verhindert werden muss. Dies ist nur zu erreichen, wenn das Material sehr gut durchgekühlt, am besten angefroren bzw. gefroren, verarbeitet wird. Es gibt die verschiedensten Methoden zur Herstellung einer Rohwurst. Im Folgenden führen wir eine gängige Kuttermethode für die Herstellung einer Salami mit einer Körnung von 3–4 mm auf:

- Den grob gewürfelten, tiefgefrorenen Speck in den Kutter geben und einige Runden kuttern.
- Gefrorenes Magerfleisch zugeben und mit den Gewürzen, denen die Starterkulturen untergemischt wurden, zerkleinern.
- Restmenge des frischen, auf 3 mm gewolften Magerfleisches zusetzen.
- Einige Runden laufen lassen, die Gesamtmenge an Salz zugeben und auf die gewünschte Endkörnung fertig kuttern. Es wird in der Praxis vereinzelt auch erst das gefrorene Magerfleisch vorgekuttert und anschließend der gefrorene Speck untergekuttert. Die Schritte Nr. 3 und Nr. 4 bleiben wie zuvor im Ablauf beschrieben bestehen.

IDEEWERK

3 FÜLLEN

Beim Füllen ist wieder darauf zu achten, dass das Wurstgut nicht schmiert, da es ansonsten zu den schon angesprochenen Fehlern (z. B. Trockenrandbildung) kommen kann. Hierbei sind verschiedene Punkte zu beachten:

- Die Fülltemperatur ist einer der wichtigsten Parameter. Sie liegt im Optimum bei ca. $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Die Därme müssen nach Herstellerangabe gewässert sein.
- Weite Spritztülle einsetzen, um ein Schmieren zu vermeiden.
- Spritzdruck nicht zu hoch einstellen und luftfrei abfüllen.
- Wasserkontakt des Brätes durch unzureichend angestreifte Därme bzw. feuchte Hände vermeiden.

4 REIFUNG

Nach dem Einfüllen des Brätes beginnt der anspruchsvollste Teil der Rohwurstherstellung. Aus frischem, leicht verderblichem Brät mit hohem a_w -Wert und hohem pH-Wert soll eine schnittfeste, gut umgerötete, aromatische und haltbare Dauerware werden. Bei der Fermentation verstoffwechseln die zugesetzten Starterkulturen den Zucker aus dem Skelettmuskelfleisch sowie aus dem Gewürz/Reifepräparat. Hierbei spricht man von der „Gesamtsäuerungskapazität“. Über die Quantität des Zuckers wird u. a. die Tiefe des pH-Wert-Abfalls bestimmt; über die Art des Zuckers (Dextrose/Saccharose/Milchzucker) wird die Schnelligkeit des Abfalls gesteuert. Die zugesetzten Starterkulturen, welche die Schnelligkeit der pH-Wert-Absenkung ebenfalls maßgeblich beeinflussen, bilden Milchsäure. Diese ist letztendlich für den pH-Wert-Abfall verantwortlich. Die Absäuerung ist aus folgenden Gründen unbedingt erforderlich:

- Die Wurst wird erst bei einem pH-Wert von unter 5,3 schnittfest. Man spricht hier auch von einer Säuredenaturierung bzw. Gelbildung.
- Die Umrötung erfolgt in einem pH-Wert-Optimum zwischen 5,2 und 5,6. Hier reduziert sich das Nitrit optimal zu salpetriger Säure und im weiteren Verlauf zu Stickoxyd, welches sich mit dem Fleischfarbstoff Myoglobin verbindet und somit das stabile Pökelfarot ausbildet.
- Bei pH-Werten von unter 5,5 bzw. 5,3 werden sogenannte Hürden gegen bestimmte unerwünschte Mikroorganismen aufgebaut. Diese Hürden sind für die mikrobiologische Stabilität wichtig.
- Durch die Stoffwechselforgänge der Starterkulturen wird das gewünschte milde Aroma mit ausgeprägt.

IDEEWERK

Gerade während der ersten drei Tage sind die empfohlenen Reifetemperaturen sehr wichtig. Werden sie stark unterschritten, so ist es den Starterkulturen für die Vermehrung zu kalt. Es findet nur eine unzureichende Fermentierung statt und es wird keine bzw. zu wenig Milchsäure gebildet. Dies hat zur Folge, dass die Wurst nicht fest wird, eine nicht ausreichende Farbstabilität hat und vor allem mikrobiologisch nicht stabil ist. Bei Verwendung von kleineren Kalibern kann die Reifezeit etwas verkürzt werden, da eine dünnere Wurst das Wasser schneller abgibt. Wird hingegen ein größeres Kaliber produziert, so wird die Reifezeit verlängert, da es ansonsten ebenfalls zu einer Trockenrandbildung kommen kann. Hieraus folgen oft eine Porenbildung, Risse sowie ein kratzig-beißiger und saurer Geschmack. Werden aus Kapazitätsgründen verschiedene Kaliber zusammen gereift, so sollte die Absenkung der Luftfeuchtigkeit, wegen der Gefahr einer Trockenrandbildung auf das größte Kaliber abgestimmt werden. Wichtig ist, dass immer ein Feuchtigkeitsgefälle vom Wurstinernen zur umgebenden Luft herrscht. Die Wurst verliert Feuchtigkeit, der a_w -Wert sinkt und die mikrobiologische Stabilität sowie die Festigkeit werden gesichert. Bei der Produktion von feineren Rohwürsten, wie z. B. einer Cervelatwurst, ist die Luftfeuchtigkeitsabsenkung etwas langsamer vorzunehmen, da diese Produkte aufgrund des Feinheitsgrades die Feuchtigkeit schlechter abgeben. Werden größere Rohwürste produziert (z. B. Schinkenplockwurst), so kann die Luftfeuchtigkeitsabsenkung etwas schneller erfolgen. Das Wasser kann hier durch die Kapillaren schneller diffundieren.



**MINISALAMI
SCHIMMELGEREIFT CL**
Rezeptnummer: 5507381

LINK www.myrazept.de/recipes/14217

WÜRZUNG FÜR SALAMI-SNACKS

ROTBLOCK ITALIA CL
1038961-002

Mediterrane Rohwurst-Würzung.

Gebinde: Beutel à 1 kg

STARTERKULTUREN & CO.

BIOSTART SPRINT PRO
1031931-001

Starterkultur für eine kontrollierte, sichere Reifung. Schnelle pH-Wert-Absenkung sowie angenehmes Reife-aroma. Ideal für schnellgereifte, schnittfeste Rohwurst.
Gebinde: Beutel à 50 g und 5 Beutel im Umkarton

LECKERE SAUCEN, FIX GEMACHT

Mit unseren MARIFIX Würzsaucen wird's ganz schnell lecker!

Sparen Sie an der Zeit, nicht am Geschmack. Ob fertige Ragouts, bunte Pfannengerichte oder Bratenfüllungen – mit den MARIFIX Würzsaucen gelangen leckere und ansprechende Gerichte im Handumdrehen. Mit etwas Sahne können sogar schmackhafte, cremige Saucen kreiert werden.

Der Herbst wird herrlich herzhaft

Holen Sie sich mit MARIFIX Würzsaucen den Geschmack der bunten Jahreszeit in Ihre Theke. Denn nun ist es wieder Zeit für deftige Speisen, die Leib und Seele wärmen. Besonders Pfannengerichte sind jetzt wieder stark gefragt. Saisonale Leckerbissen wie Kürbis, Steckrüben und Mais prägen die herbstlichen Speisepläne.

MARIFIX FEIGE-SENF 1708230-002	würzig/fruchtig	
MARIFIX GEMÜSEGARTEN 1000563-005	fein/mild	
MARIFIX GROSSMUTTERS ART 1701332-002	aromatisch	
MARIFIX JÄGERART 1000502-006	würzig/aromatisch	
MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN 1712349-002	würzig/süßlich	
MARIFIX PEKING 1000610-019	asiatisch	



TOLLER
PILZGESCHMACK



HÄHNCHEN-
PFANNE
PEKING

IDEENWERK

GEFÜLLTE SCHWEINEROULADE GROSSMUTTERS ART

MARIFIX PROVENCE
1000503-003

mediterran

WIE IN
ITALIEN



**MARIFIX PUSZTA
GULASCH**
1000674-012

würzig/pikant



**MARIFIX ROULADEN-
GESCHMACK**
1000501-004

kräftig/deftig



MARIFIX SCHASCHLIK
1000593-004

würzig



MARIFIX SHANGHAI
1000459-003

asiatisch



MARIFIX STROGANOFF
1000432-002

aromatisch/würzig



MARIFIX TOSKANA
1000564-011

mediterran



MARIFIX UNGARISCHE ART
1000568-006

würzig/pikant



HÄHNCHENPFANNE PEKING

Rezeptnummer: 5502281

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/712) www.myrazept.de/recipes/712

IDEENWERK

Hierfür bietet RAPS eine große Vielfalt an Produkten, damit Sie Ihr Angebot in Theke, Imbiss, Bistro oder Catering vielfältig und saisonal gestalten können. Dabei verleihen MARIFIX Würzsaucen Ihren Produkten neben dem besonderen Geschmack auch eine ansprechende Optik. Das Auge genießt schließlich mit.

Nicht nur geschmacklich ein Gewinn

Alle MARIFIX Produkte enthalten bereits eine wichtige „Extraportion Gemüse“. Zusätzliche Arbeitsschritte wie das Putzen und Schneiden können Sie sich also sparen. Zudem können Sie mit den fix und fertigen MARIFIX Würzsaucen sicher kalkulieren und schaffen so auch wirtschaftlich einen echten Mehrwert.

SCHWEINE-BACKOFENSTEAK HALLOWEEN

Rezeptnummer: 5506735

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinenacken ohne Knochen
300 g	Kürbiskerne
300 g	Emmentaler, gerieben
2 kg	Kürbis (Glas)
2,4 kg	MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN (1712349)

HERSTELLUNG

1. Kürbiskerne rösten.
2. Schweinenacken in portionsgerechte Scheiben schneiden und mit **MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN** marinieren.
3. Marinierte Fleischscheiben in eine passende backofenfeste Schale legen.
4. Abgetropften Kürbis und geröstete Kürbiskerne auf den Steaks verteilen.
5. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen.

ZUBEREITUNG

Je nach Dicke der Steaks im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 25–30 Minuten braten.

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/1209) www.myrazept.de/recipes/1209

Unsere MARIFIX Marinaden sind in diesen Abpackungen erhältlich:

- 6 × 800-g-Beutel im Karton
- 2 × 2,5-kg-Beutel im Karton (nur MARIFIX PUSZTA GULASCH)

GEFÜLLTE SCHWEINEROULADE GROSSMUTTERS ART

Rezeptnummer: 5504961

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/265) www.myrazept.de/recipes/265

LEISE KNISTERT DER GRILL

DER
MEGA
TREND

Machen Sie Ihre Theke winterfest – mit unseren Produkten rund um das Thema Wintergrillen.

BUTTERFLY
HÄHNCHENKEULEN

HOLZFÄLLERSCHEIBE



GEFÜLLTE
SCHWEINERÜCKEN-
RÖLLCHEN
BLACK GARLIC

GEFÜLLTE
LAMMHAXE

Die klassische Grillsaison war einmal. Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, ist das für viele Menschen längst kein Grund mehr, sich vom Grillrost zurückzuziehen. Im Gegenteil. Die Community der Wintergriller wächst. Mit kuscheliger Kleidung, knisternder Glut und heißen Getränken trotz sie im Zweifel sogar Eis und Schnee. Und genau dieser Kontrast zwischen heiß und kalt macht wohl den besonderen Reiz des Wintergrillens aus.

Ein Bratapfel aus dem Kugelgrill, feurige Spieße und dazu dampfende Folienkartoffeln mit einem leckeren Dip – dem winterlichen Grillgenuss sind, abgesehen von der persönlichen Kältetoleranz, vor allem kulinarisch keine Grenzen gesetzt. Unsere vielseitigen Produkte erweitern den Grillhorizont zusätzlich und bieten viele Möglichkeiten, die Spezialitäten mit einer individuellen Note zu versehen.

GEFÜLLTE SCHWEINERÜCKEN- RÖLLCHEN BLACK GARLIC

Rezeptnummer: 5507169

LINK www.myrazept.de/recipes/8567

GEFÜLLTE LAMMHAXE

Rezeptnummer: 5505459

LINK www.myrazept.de/recipes/3163

HOLZFÄLLERSCHEIBE VON DER SCHWEINESCHULTER DREI-PFEFFER

Rezeptnummer: 5507356

LINK www.myrazept.de/recipes/13214

BUTTERFLY HÄHNCHENKEULEN

Rezeptnummer: 5506171

LINK www.myrazept.de/recipes/6784

MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER 1714985-001

Einzigartige dunkle Farbe, aromatisch mit schwarzer Knoblauchpaste, Meersalz, Sojasauce (glutenfrei) und schwarzem Pfeffer.

Gebinde: Eimer à 2,5 kg

Zugabe: 100 g/kg

MAGIC TOMATINO 1692671-001/002

Mediterran-würzig mit Tomate, Knoblauch und Basilikum.

Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

Zugabe: 70–90 g/kg

MAGIC TROIS POIVRES / 3 PFEFFER 1693438-004/001

Pfeffrig-würzig mit weißem, schwarzem und grünem Pfeffer, Paprikachips, Knoblauch und Koriander.

Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

Zugabe: 70–90 g/kg

MAGIC STEAKADO 1000492-002/003

Aromatisch-würzig mit Pfeffer, Paprika und Bratzwiebel-extrakt.

Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

Zugabe: 70–90 g/kg



ALLE
REZEPTE

DER WINTER UND SEINE SPEZIALITÄTEN.

Unser Tipp: Erweitern Sie Ihre herbstlich-winterliche Theke und Speisekarte um herzhaftes und beliebte Gerichte mit Fleisch oder Geflügel, wie Hähnchenspießen oder Entenbrust. Die passenden Würzsauces und Gewürzmischungen von RAPS erleichtern Ihnen dabei die Zubereitung bei gewohnt hoher Qualität und bestem Geschmack. Alle Produkte sind perfekt auf die jeweilige Fleisch- oder Geflügelart abgestimmt.

MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ 1693796-002/001

Würzmittel zum Marinieren für Fleisch- und Fischspezialitäten sowie für Kartoffeln und Gemüse.

Geschmack: Aromatisch-mediterran mit Rosmarin, Meersalz, schwarzem Pfeffer und Thymian

Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

MAGIC ORANGE-THYMIAN 1697573-001/002

Würzmittel zum Marinieren für Geflügel- und Wildgerichte sowie weitere Convenience-Spezialitäten.

Geschmack: Fruchtig-würzig mit Orangenöl, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Honig

Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

TOLLE
KOMBI

BRATEN VOM SCHWEINERÜCKEN ORANGE-THYMIAN

Rezeptnummer: 5505271

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinerücken
700 g	Emmentaler
400 g	Kochschinken
1 kg	MAGIC ORANGE-THYMIAN (1697573)

HERSTELLUNG

1. Schweinerücken portionieren und ca. 5-mal schräg einschneiden.
2. Mit MAGIC ORANGE-THYMIAN marinieren.
3. In Aluschalen portionsgerecht einlegen.
4. In die Einschnitte Kochschinken- und Emmentalerscheiben einlegen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 160 °C garen.

LINK www.myrazept.de/recipes/8006

5 TIPPS, MIT DENEN DAS WINTERGRILLEN EIN ERFOLG WIRD

1. WARMER KLEIDUNG & GRILLHANDSCHUHE ANZIEHEN
2. WINDGESCHÜTZT IN DER NÄHE DES HAUSES GRILLEN
3. FÜR AUSREICHEND BELEUCHTUNG SORGEN
4. AUSREICHEND GRILLKOHLE ODER PROPANGAS FÜR GASGRILL BESORGEN
5. VORGEWÄRMTE TELLER ODER THERMOBOXEN VORBEREITEN

WINTERLICH
FRUCHTIG

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST À L'ORANGE-THYMIAN

Rezeptnummer: 5507401

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Hähnchenbrust
1,4 kg	Frischkäse
700 g	Orangenkonfitüre
700 g	Frühlingszwiebelröllchen
400 g	RA-BIND (1711883)
800 g	MAGIC ORANGE-THYMIAN (1697573)

HERSTELLUNG

1. Die Hähnchenbrust (ca. 200 g) längs aufschneiden und aufklappen.
2. Eine Füllung herstellen aus Frischkäse, Frühlingszwiebelröllchen, Orangenkonfitüre und RA-BIND.
3. Die Hähnchenbrust mit der Füllung belegen, einrollen und binden.
4. Mit MAGIC ORANGE-THYMIAN marinieren.

ZUBEREITUNG

Im Backofen bei 160 °C ca. 25 Minuten braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/14522

KARTOFFELPFANNE ROSMARIN-MEERSALZ

Rezeptnummer: 5505288

LINK www.myrazept.de/recipes/1323

RINDFLEISCHSPIESS ROSMARIN-MEERSALZ MIT STAUDENSELLERIE

Rezeptnummer: 5505108

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Rindfleischwürfel
900 g	MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ (1693796)
3 kg	Staudensellerie

HERSTELLUNG

1. Rindfleischwürfel mit MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ marinieren.
2. Staudensellerie in 3 cm große Stücke schneiden und abwechselnd mit dem Fleisch auf Spieße stecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne bis zum gewünschten Garstadium braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/8638

EINFACH
LECKER

MIT
ROSMARIN

EINFACH SCHNELLER LECKER

Entdecken Sie unsere neue, verbesserte Fixprodukt-Range

Wenn es um einfache und schnelle Zubereitung geht, sind unsere Fixprodukte immer die richtige Wahl. Mit einer großen Vielfalt und der Doppelfunktion als Würzung und Bindung dienen sie als Basis für unzählige Gerichte und dürfen in keiner Küche fehlen. Mit frischen Zutaten nach Belieben gemischt, entstehen im Handumdrehen schmackhafte Gerichte. Aber nicht nur die Vielseitigkeit unserer Fixprodukte spricht für sich, sondern vor allem auch der authentische Geschmack. Ob für die beliebte Bolognese, den Party-Hit Chili con Carne, ein traditionelles Gulasch oder leckeres Gratin – die Fixprodukte bieten einfach etwas für jeden Gusto.

BOLOGNESE FIX 1000557-001/002	Eimer à 10 kg/ 4 kg	
BOLOGNESE FIX VEGETARISCH 1091865-002	Eimer à 3 kg	
CHILI CON CARNE FIX 1000552-003	Tresorbeutel à 1 kg	
GRATIN-FIX 1000598-003	Tresorbeutel à 1,5 kg	
GULASCH-FIX 1000570-004	Tresorbeutel à 1,3 kg	
TOMATO-FIX 1000939-001	Eimer à 13 kg	



CHILI CON CARNE

Rezeptnummer: 5505343 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
2,5 kg	Rinderhackfleisch
1,4 kg	Kidneybohnen (Konserven)
1 kg	Gemüsemais (Konserven)
4,5 kg	Trinkwasser
600 g	CHILI CON CARNE FIX (1000552)

HERSTELLUNG

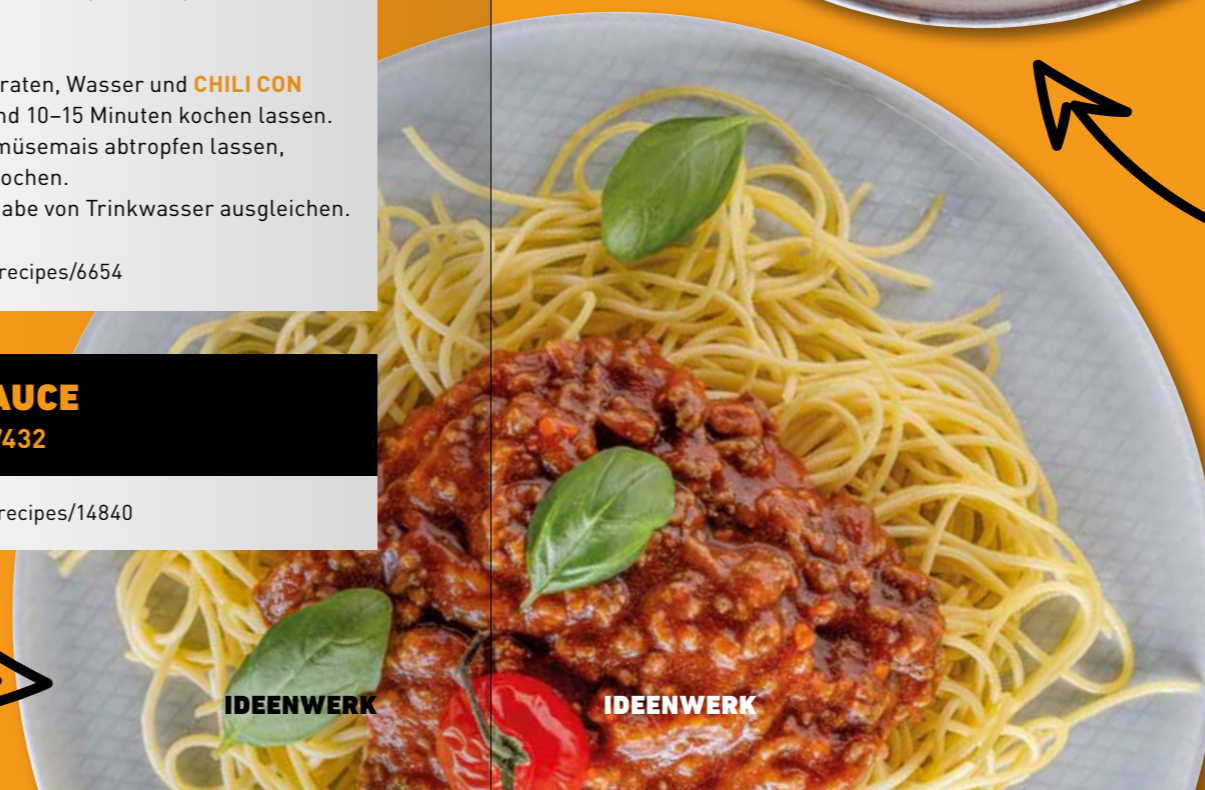
1. Rinderhackfleisch anbraten, Wasser und **CHILI CON CARNE FIX** zugeben und 10–15 Minuten kochen lassen.
2. Kidneybohnen und Gemüsemais abtropfen lassen, zugeben und kurz aufkochen.
3. Kochverlust durch Zugabe von Trinkwasser ausgleichen.

LINK www.myrazept.de/recipes/6654

BOLOGNESE SAUCE

Rezeptnummer: 5507432

LINK www.myrazept.de/recipes/14840



IDEENWERK

IDEENWERK



NUDELAUFLAUF HIRTEN-ART

Rezeptnummer: 5507430

LINK www.myrazept.de/recipes/14838

MEDITERRANES GULASCH

Rezeptnummer: 5507431 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
3,6 kg	Rindfleisch
1,7 kg	Zwiebeln, grob gewürfelt
500 g	Karotten
400 g	Staudensellerie
300 g	Kirschtomaten
500 g	weiße Bohnen, abgetropft
200 g	OLIVENÖL (1000399)
100 g	Petersilie
2,4 kg	Trinkwasser
300 g	GULASCH-FIX (1000570)

HERSTELLUNG

1. Rindfleisch 2 x 2 cm würfeln und in der Hälfte **OLIVENÖL** scharf anbraten.
2. Zwiebelwürfel zugeben und anbraten.
3. Trinkwasser und **GULASCH-FIX** zugeben und gründlich verrühren, zum Kochen bringen und unter geschlossenem Deckel gar ziehen lassen.
4. Karotten und Staudensellerie in mundgerechte Scheiben schneiden.
5. Das restliche **OLIVENÖL** auf ein Ofenblech geben, Staudensellerie, Karotten, Kirschtomaten und weiße Bohnen darauf verteilen und im Heißluftofen schmoren.
6. Das Gulasch in einer Schüssel anrichten und das geschmorte Gemüse darüber verteilen.
7. Petersilie hacken und damit garnieren.

LINK www.myrazept.de/recipes/14839

DIE VORTEILE FIX AUF EINEN BLICK

- Vielfältiges Sortiment · Starker Geschmack
- Einfaches Handling · Cook & Chill geeignet · Kaltquellend
- Wasserbad- und TK-stabil (kein Brechen der Bindung)
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten und Menüplänen · Ohne Palmbestandteile
- Rezepturen ohne zugesetztes Gluten

SO LEICHT IST GENUSS!

Genuss im Glas: hochwertige Gerichte zum Mitnehmen

Eingeweckt schmeckt. Das war und ist immer noch so. Zum Glück. Denn die Menschen haben heute weniger Zeit zum Kochen. Doch auch zu Hause wollen Ihre Kunden hochwertige Kulinarik genießen. GENUSS IM GLAS bietet genau das: eine große Auswahl leckerer Fertiggerichte, die zu Hause leicht gelingen.

PULLED PORK – GENUSS IM GLAS 1713920-002

Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Pulled Pork.
Geschmack: Tomate, Apfel, Honig, Chili, Rauch
Gebinde: Tresorbeutel à 1,1 kg
Garzeit: 3 Stunden

CHEESECAKE – GENUSS IM GLAS 1016293-002

Zubereitung für einen Käsekuchen-Belag zusammen mit einer Backmischung für Crumble-Böden.
Geschmack: Zitrone, Vanille
Gebinde: Tresorbeutel à 2,55 kg / 1,3 kg
Garzeit: 1 Stunde

UNS GIBT ES AUCH ALLEIN (NUR IM BEUTEL)

- 1716831-001 CURRY INDIA FIX
- 1716830-001 PULLED PORK FIX
- 1716829-001 RINDER-ROULADEN-PFANNE FIX

PULLED PORK – GENUSS IM GLAS

Rezeptnummer: 5506840 / für 1 Set

MENGE	BEZEICHNUNG
11,9 kg	Schweine-Schinkenfleisch
1,1 kg	PULLED PORK GENUSS IM GLAS (1713920)

HERSTELLUNG

1. Fleisch in ca. 5 cm große Stücke schneiden, mit **PULLED PORK GENUSS IM GLAS** würzen und 325 g pro Glas einwiegen.
2. Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 3 Stunden bei 100 °C pasteurisieren.
3. Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

LINK www.myrazept.de/recipes/5622

UNSER SET



IDEENWERK

CHEESECAKE - GENUSS IM GLAS

Rezeptnummer: 5507231 / für 1 Set

MENGE	BEZEICHNUNG
3,9 kg	CHEESECAKE GENUSS IM GLAS (1016293)
700 g	Speiseöl
5,6 kg	Quark 40% Fett i. Tr.
1,8 kg	Trinkwasser

HINWEIS:
DIESES SET BESTEHT AUS
ZWEI WÜRZUNGEN!

HERSTELLUNG

1. **CHEESECAKE BODEN GENUSS IM GLAS** mit dem Speiseöl verrühren und in die Gläser einwiegen (50 g/Glas).
2. Quark, Trinkwasser und **CHEESECAKE MISCHUNG GENUSS IM GLAS** verrühren und 250 g davon in jedes Glas dazu wiegen.
3. Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 1 Stunde bei 100 °C pasteurisieren.
4. Gläser nach dem Kochvorgang 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

LINK www.myrazept.de/recipes/9138

Alles drin und ganz einfach.

GENUSS IM GLAS ist das neue Produkt- und Verkaufskonzept für besonders hochwertige Fertiggerichte. Von herzhaft bis süß können Sie jetzt Ihr Convenience-Sortiment mit wenig Aufwand erweitern und treffen damit den Geschmack Ihrer Kunden.

Das Beste daran: Von der Würzung bis hin zu den Gläsern und sogar den Etiketten ist bereits alles im Paket enthalten. Da sie selbst die Zubereitung ein Genuss. Und mit den unverbindlichen Deklarationsempfehlungen, die Sie von myRAzept kostenfrei übernehmen können, sparen Sie noch mehr Zeit. www.myrazept.de

„SO EINFACH, ABER GENIAL. IN DER HEUTIGEN ZEIT DES FACHKRÄFTEMANGELS EINE IDEALE UNTERSTÜTZUNG!“



Dirk Freyberger,
Team Captain
Butcher Wolfpack



UNSERE
BROSCHÜRE
MIT ALLEN
PRODUKTEN
FINDEN SIE HIER

IDEENWERK



Deutsches Team bei der World Butchers' Challenge in Sacramento



DIE WÖLFE WOLLEN WAS REISSEN

Anfang September 2022 wird Sacramento (Kalifornien) zur Hauptstadt von Steak & Co. – wenn sich dort bei der World Butchers' Challenge Fleischhandwerker aus der ganzen Welt treffen und messen. 13 Teams wetzen bereits die Messer. Mit dabei: das Butcher Wolfpack aus Deutschland. Das Rudel rund um Team Captain Dirk Freyberger will in den USA zeigen, wo die besten Metzger der Welt herkommen. Na klar, aus Deutschland!

Fleisch zerlegen, besondere Cuts schneiden, kreativ mit Produkten von Rind, Lamm, Schwein oder Huhn umgehen –

was das Metzgerhandwerk ausmacht, zeigen hier nur die besten der Zunft. Seit mehr als 10 Jahren gibt es den Wettbewerb, der mittlerweile als Weltmeisterschaft der Metzger gilt. Nach zwei Jahren Corona-Pause geht es in diesem Spätsommer auch dank starker Partner wie RAPS endlich weiter. „Ohne unsere Sponsoren wäre die Teilnahme an der World Butchers' Challenge nicht möglich“, bedankt sich Team Manager Michael Keller. Das deutsche Team aus Augsburg hat sich jedenfalls viel vorgenommen. Es will das deutsche Metzgerhandwerk in Sacramento nicht nur gebührend vertreten, sondern auch die Titelverteidiger aus Irland schlagen.

Michael Keller, Team Manager Butcher Wolfpack

WIR BERATEN SIE GERNE

DE

TEL. 0800 / 4398379
FAX 0800 / 7277329
MAIL bestellservice@raps.com

AT

TEL. 06219 / 7557 0
MAIL verkauf@raps.at

CH

TEL. 071 955 99 10
MAIL info_schweiz@raps.com



UNSERE NEUEN
WEIHNACHTLICHEN
WURSTHÜLLEN – AUCH
MIT INDIVIDUELLEM
NAMENSEINDRUCK
ERHÄLTlich

IMPRESSUM

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

Redaktion
RAPS GmbH & Co. KG

Spring,
Brandideas GmbH

Gestaltung
Spring,
Brandideas GmbH
Kieffholzstraße 1
12435 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.
08/2022