

Frühjahr/Sommer 2024

Ideen WERK

Das Magazin von RAPS



EINE WÜRZIGE ERFOLGS- GESCHICHTE

Zum 100. Jubiläum von RAPS:
unsere Jubiläums-Marinade mit verbesserter Rezeptur



100 JAHRE RAPS – UND JEDE MENGE GRÜNDE ZUM FEIERN!

So geschmackvoll haben Sie noch nie gefeiert! Zu unserem 100. Geburtstag warten viele tolle Produkte und Aktionen auf Sie. Zum Beispiel unsere wunderbaren Würzungen als Jubiläums-Angebote in der praktischen Vorratsdose. Unsere bunte Vielfalt an leckeren Marinaden und Dips bringt Abwechslung auf den Grillteller – auch und vor allem für Veganer:innen! Und obendrauf haben wir noch zwei neue MAGICs hervorgezaubert, die für alle Freund:innen des besonderen Geschmacks ein Grund zum Feiern sein dürften. In diesem Sinne: Dip, Dip, hurra!

INHALT

- 04 100 Jahre RAPS
Vom Apotheker zum Gewürzspezialisten
- 06 Wunderbar würzig
Unsere Wurstwürzungen

04



6

- 08 **NEU: Rauchig & exotisch**
Die Ölmarinaden: MAGIC SMOKY CHIPOTLE und MAGIC THAI CURRY
- 10 **Magische Vielfalt**
Marinaden für jeden Geschmack



8

IDEENWERK

12

- 12 **Fleischlos glücklich: Vegan Grillen**
Vielfalt und Authentizität für den Rost
- 16 **Brühende Landschaften**
Im Land der 1.000 Brühwurstsorten



16

- 18 **Dips und fertig!**
Leckere Feinkost-Saucen, die jede Grillparty besser machen
- 19 **Neues vom Butcher Wolfpack**
Das Gold-Rudel auf dem Weg zur Titelverteidigung



18



19

IDEENWERK

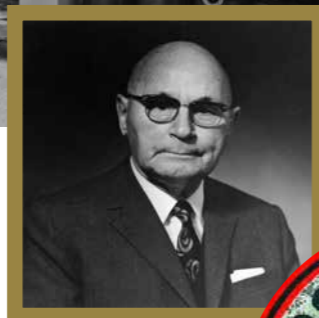
Wir feiern 1000 Jahre Raps

Vom Apotheker zum Gewürzspezialisten

1924 eröffnete Adalbert Raps, ein Apotheker mit einer Leidenschaft für die Heilkraft von Pflanzen, in Hamburg seinen ersten Handel mit Gewürzen und Kräutern für medizinische Zwecke. Schon bald wurde die Suche nach neuen Verfahren zur Herstellung salzfreier Gewürze zum wichtigsten Fachgebiet des Unternehmens.

Etwa 30 Jahre später zog das Unternehmen nach Kulmbach um. Dort befindet sich auch heute noch der Hauptsitz von RAPS, dem Ausgangspunkt für den weltweiten Erfolg des Unternehmens.

1975 übernahm Horst Kühne die Leitung des Unternehmens. Unter seiner Hand entwickelte sich RAPS zu einem der führenden Würzunternehmen in Europa.



UNSERE JUBILÄUMS- MARINADE

Anlässlich des hundertjährigen Geburtstages von RAPS gibt es unseren Klassiker, die erste MAGIC Ölmarinade, als Jubiläums-Marinade. Dafür haben wir die Rezeptur noch einmal verfeinert. Mit unserer ersten Ölmarinade hat die zauberhafte Erfolgsstory der MAGICs vor vielen Jahren begonnen – und hält bis heute an. Die würzig-aromatische Marinade eignet sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von Grillgut jeder Art – ganz egal, ob Rind, Schwein, Lamm oder Geflügel.



HUSARENSPIESS VOM SCHWEINEBAUCH

Rezeptnummer: 5507808

MENGE	BEZEICHNUNG
10,0 kg	Schweinebauch
900 g	MAGIC (1000708)

HERSTELLUNG

1. Den Schweinebauch entschwarten, Rippen und Knorpel entfernen und in S-Form falten.
2. In 2 cm Abständen Schaschlikspieße durchspießen.
3. Zwischen den Spießen durchschneiden und mit **MAGIC** marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze auf dem Grill oder mit etwas Öl in der Pfanne bis zum gewünschten Garstadium zubereiten.

LINK www.myrazept.de/recipes/25593

Unser Klassiker!

MAGIC
1000708-004/009



Würzmittel zum Marinieren für alle Grill-Spezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel und Lamm.

Geschmack: aromatisch-würzig

Gebinde: Eimer à 2,5 kg/5,0 kg

SCHWEINEBAUCH-SCHIFFCHEN MAGIC

Rezeptnummer: 5507745

LINK www.myrazept.de/recipes/25102

Wunderbar WÜRZIG



Unsere Jubiläums-Angebote in der praktischen Vorratsdose

Seit 100 Jahren sind wir immer genau dort, wo man die Bedürfnisse des Marktes am einfachsten und direktesten erfährt: bei den Fachleuten vor Ort. Deshalb kennen wir bei RAPS die Bedürfnisse, den Geschmack und die Wünsche der Kund:innen so gut wie kein anderer. Perfekt aufeinander abgestimmte Würzmischungen und Hilfsstoffe, maßgeschneiderte Rezepte und optisch ansprechende Wursthüllen für eine appetitliche Präsentation in der Theke, machen uns zum Spezialisten in der Wurstküche.



UNSERE TOP-WÜRZUNGEN FÜR DIE WURSTKÜCHE:

SENATOR GOLD 1000232-001

Für Aufschnitt mit Pfeffer, Macis, Koriander
Gebinde: 1,5 kg

ALPINI 1000257-001

Für Halbdauerware mit Pfeffer, Kümmel, Knoblauch
Gebinde: 1,5 kg

FLEISCHWURST IDEAL 1000241-001

Für Fleischwurst und Würstchen mit Pfeffer, Ingwer, Koriander, Macis, Brühe, Knoblauch
Gebinde: 2,0 kg

GOLDWÜRSTCHEN 1000271-001

Für Würstchen mit Pfeffer, Muskat, Paprika
Gebinde: 1,5 kg

MÜNCHNER WEISSWURST WÜRZUNG 1000540-014

Für Weisswurst und Weisse Ware mit Pfeffer, Macis, Koriander, Zitrone
Gebinde: 1,5 kg

THÜRINGER ROTGOLD 1000311-009

Für Blutwürste mit Majoran gerebelt, Nelke, Piment, Pfeffer
Gebinde: 1,2 kg

LANDVOGT 1000440-001

Für grobe Leberwürste mit Majoran gerebelt, Röstzwiebeln, Pfeffer
Gebinde: 1,0 kg

CLIVIA GOLD 1000444-013

Für feine Leberwürste mit Pfeffer, Ingwer, Vanille
Gebinde: 1,5 kg

WÜRZUNG FÜR BACKLEBER-/FLEISCHKÄSE 1000481-001

Für Backleber- und Fleischkäse mit Pfeffer, Muskat, Zwiebel
Gebinde: 1,5 kg

BRATWURST F+F M.ZITRONE 1000510-010

Für Bratwürste mit Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander, Zitrone
Gebinde: 1,5 kg

NÜRNBERGER ROSTBRATWURST WÜRZUNG 1000530-001

Für grobe Bratwürste mit Pfeffer, Kümmel, Koriander, Majoran gerebelt
Gebinde: 1,2 kg

THÜRINGER ROSTBRATWURST WÜRZUNG F+F

1000532-001 Für grobe Bratwürste mit Pfeffer, Kümmel, Koriander, Majoran gerebelt
Gebinde: 1,2 kg

FLEISCHKÄSE

Rezeptnummer: 5500328

LINK www.myrazept.de/recipes/1171

CHAMPIGNON-LYONER

Rezeptnummer: 5505313

LINK www.myrazept.de/recipes/16807

ZU
FINDEN AUF
myRazept

GLUTALIN 1000611-001

Universeller Geschmacksverstärker mit Glutamat, Zwiebel, Sellerie
Gebinde: 3,0 kg

BASIS - KUT 1000799-008

Kutterhilfsmittel mit Umrötung und Phosphat
Gebinde: 2,0 kg

RAPHOS COMBI E 1093579-002

Kutterhilfsmittel mit Umrötung mit Phosphat, Emulgator
Gebinde: 2,0 kg

RAPHOS PLUS 1000790-010

Kutterhilfsmittel mit Umrötung mit Phosphat, Emulgator
Gebinde: 2,5 kg

BRATWURST GROB MIT MAJORAN UND KÜMMEL

Rezeptnummer: 5500543 / für 10 kg

MENGE BEZEICHNUNG

GRUNDMATERIAL

3,3 kg	S3 - grob ent fettetes Schweinefleisch mit 10% sichtbarem Fett
1,2 kg	Eis
EINLAGEMATERIAL	
1,0 kg	S2 - sehnenfreies Schweinefleisch mit 5% sichtbarem Fett
2,0 kg	S5 - fettes Bauchfleisch mit 60% sichtbarem Fett
2,5 kg	S4 - mageres Bauchfleisch mit 25% sichtbarem Fett

ZUGABE

200 g	Speisesalz
50 g	THÜRINGER ROSTBRATWURST WÜRZUNG F + F (1000532)
10 g	GLUTALIN (1000611)
60 g	PHOSTON ORZ (1711160)
60 g	RAPRALL (1000756)

HERSTELLUNG

- S2, S4 und S5 mit THÜRINGER ROSTBRATWURST und GLUTALIN mischen und durch die 13mm Scheibe wolfen.
- S3 durch die 3mm Scheibe wolfen und mit PHOSTON ORZ, RAPRALL, Salz und Eis auf eine Kutterendtemperatur von 8°C aukuttern.
- Das auf 13mm gewolfte Einlagenmaterial zugeben und auf 4-5mm einkuttern.
- In Schweinedärme Kal. 26/28 füllen und portionieren.

WURSTHÜLLEN/NATURDARM

Schweinedärme Kal. 26/28

LINK www.myrazept.de/recipes/936



RAUCHIG & EXOTISCH

Entdecken Sie unsere neuen MAGIC-Marinaden

Produkte mit rauchigem Aroma liegen voll im Trend – genau wie exotische Geschmacksrichtungen, die schon länger sehr beliebt sind und immer wieder für kulinarische Abwechslung auf dem Tisch sorgen. Mit unseren neuen MAGIC SMOKY CHIPOTLE und MAGIC THAI CURRY kommen BBQ-Fans voll auf ihre Kosten. Die neuentwickelten Marinaden sind palmölfrei und sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Kräuter und Gewürze. Das Fleisch wird vor dem Aussaften geschützt und erhält einen schönen Glanz. Lassen Sie sich inspirieren und verleihen Sie Ihren Produkten mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE eine tolle rauchige Note oder zaubern Sie mit MAGIC THAI CURRY etwas Urlaubsstimmung in Ihre Theke.

MAGIC SMOKY CHIPOTLE 1720785-001/002

LECKER
RAUCHIG

NEU

Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ- und Convenience-Spezialitäten. Für Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch und Gemüse.

Geschmack: rauchig-würzig; mit angenehmen, rauchigem Geschmack von Chipotle Chili und Erlenrauchsatz

Gebinde: Eimer à 2,5kg/4,5kg

MAGIC THAI CURRY 1720780-001/002

WIE BEIM
THAILÄNDER

NEU

Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ- und Convenience-Spezialitäten. Speziell für Geflügel, Rind, Schwein, Lamm, Fisch und Gemüse.

Geschmack: würzig-scharf; mit dem typischen Geschmack von Zitronengras und Kokosnote

Gebinde: Eimer à 2,5kg/4,5kg



IDENWERK

IDENWERK

TOLLE
KOMBI

SCHWEINEFILETSPIESS MULTI-COLOURED

Rezeptnummer: 5507733

MENGE	BEZEICHNUNG
10,0 kg	Schweinefilet
300 g	MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER (1714985)
300 g	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)
300 g	MAGIC THAI CURRY (1720780)

HERSTELLUNG

1. Das Schweinefilet zu Medaillons portionieren.
2. Die Medaillons unterschiedlich mit MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER, MAGIC SMOKY CHIPOTLE und MAGIC THAI CURRY marinieren.
3. Pro Spieß jeweils 1 Medaillon unterschiedlicher Sorte aufstecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne garen.

LINK www.myrazept.de/recipes/24985

PINCHOS VOM SCHWEINERÜCKEN THAI CURRY

Rezeptnummer: 5507718

MENGE	BEZEICHNUNG
10,0 kg	Schweinerücken
1,0 kg	Kirschtomaten
500 g	rote Zwiebeln
700 g	MAGIC THAI CURRY (1720780)

HERSTELLUNG

1. Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden und mit MAGIC THAI CURRY marinieren.
2. Zuerst eine Kirschtomate und ein Stück Zwiebel auf einen Flaggenspieß aufstecken, dann das marinierte Fleisch wellen,- oder spiralförmig auf den Spieß aufstecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder ohne Fett in der Pfanne braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/24587

SCHWEINENACKENSTEAK SMOKY CHIPOTLE

Rezeptnummer: 5507711

LINK www.myrazept.de/recipes/24488

LAMMSPIESS THAI CURRY

Rezeptnummer: 5507720

LINK www.myrazept.de/recipes/24589

ZU
FINDEN AUF
myRAzept

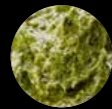


MAGISCHE VIELFALT

Über 40 MAGIC Marinaden für jeden Geschmack

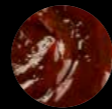
Grillzeit ist Marinaden-Zeit! Ob mit Freund:innen, der Familie, oder bei Sportevents – grillen ohne Marinade ist wie Kochen ohne Salz. Erst mit der Marinade bekommt das Grillgut den richtigen Pepp und seinen intensiven Geschmack. Von klassisch bis trendig ist dabei alles denkbar. Die reinen Ölmarinaden von RAPS eignen sich zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse. Zudem verleihen Sie den Produkten eine ansprechende Optik und einen besonderen Glanz. Nutzen Sie die Vielfalt unserer MAGICs und zaubern Sie los!

MAGIC BÄRLAUCH
1000714-002/003



Geschmack: aromatisch-würzig
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MAGIC BBQ
1695342-001/002



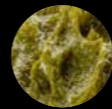
Geschmack: herzhaft, rauchig-süß
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

MAGIC GYROS
1000707-003/007



Geschmack: griechisch-mediterran
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER
1000704-003/006



Geschmack: Buttergeschmack/kräuterig
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MAGIC MR. KNOBLAUCH-PFEFFER
1714633-001/002



Geschmack: würzig-pikant
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ
1693796-002/001



Geschmack: mediterran-aromatisch
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MAGIC TOMATINO
1692671-001/002



Geschmack: mediterran-würzig
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

MAGIC MANGO-CHILI
1695343-001/002



Geschmack: fruchtig, süß-scharf
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

MAGIC SENF-BIER
1713155-002/001



Geschmack: Senfgeschmack/würzig
Gebinde: Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MAGIC STEAKADO
1000492-003



Geschmack: aromatisch-würzig
Gebinde: Eimer à 4,5 kg

HIER GEHT'S
ZUR SAMMLUNG!



VEGANES GRILLEN



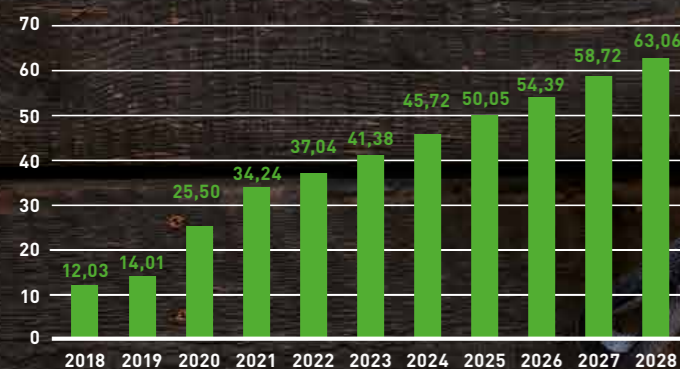
Tierisch lecker – auch ohne Fleisch

Die Zeiten, als Veganer:innen sich beim Grillen auf Gemüse, Salat und Brot beschränken mussten sind lange vorbei. Trotzdem fehlt es vielen Fleischersatzprodukten immer noch an Geschmack, ansprechender Optik und der fleisch-typischen Textur. Es ist also Zeit für mehr Authentizität und Vielfalt am veganen Grill.

Hierfür stehen bei RAPS fein ausbalancierte, funktionale Produkte und Würzungen zur Verfügung, mit denen Sie pflanzliche Steaks und Würste auf das geschmackliche Niveau echter Fleischprodukte heben. Das schmeckt nicht nur ausgemachten Veganer:innen, sondern überzeugt auch eingefleischte Grill-Fans. Für letztere bieten die veganen Grillvarianten zudem eine tolle Alternative, um sich ausgewogener und nachhaltiger zu ernähren. Also – erweitern wir gemeinsam unseren kulinarischen Grill-Horizont und werfen einen Blick über den Rand des Rosts!

FLEISCHERSATZPRODUKTE – VOLUMEN

Deutschland (Millionen Kilogramm)



QUELLE: STATISTA MARKET INSIGHTS

VEGANE CHORIZO BRATWURST



IDEENWERK

VEGANE FRÄNKISCHE BRATWURST!



IDEENWERK

VEGANE BRATWURST MIT KÜMMEL & MAJORAN

IDEENWERK

ERBSENPROTEIN-EXTRUDAT
1714029-005



Beschreibung: veganes Erzeugnis für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 2,0kg

VEGANE BRATWURST BASISWÜRZUNG
1722102-001



Beschreibung: Würzmittel für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0kg

VORTEILE

- Einfache Zubereitung mit wenigen Basiskomponenten
- Individuelle Geschmacksprofile möglich
- Sehr fleisch-authentisch hinsichtlich Geschmack, Optik und Textur
- Attraktiver Cost-in-Use

COMPOUND VEGANE BRATWURST
1716651-002



Beschreibung: Zubereitung für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 2,0kg

AROMATISCH
WÜRZIG

ZU
FINDEN AUF
myRAzept

VEGANE BRATWURST MIT KÜMMEL, MAJORAN UND ERBSENPROTEIN

Rezeptnummer: 5507736

MENGE	BEZEICHNUNG
GRUNDMATERIAL	
800g	ERBSENPROTEIN-EXTRUDAT (1714029)
1,0kg	COMPOUND VEGANE BRATWURST (1716651)
5,5kg	Eiswasser
1,0kg	Speiseöl
1,2kg	Champignons Konserve
550g	VEGANE BRATWURST BASISWÜRZUNG (1722102)
ZUGABE	
10g	THÜRINGER MAJORAN GEREBELT (1000830)
20g	KÜMMEL GEMAHLEN (1000827)
20g	KÜMMEL GANZ (1000826)

HERSTELLUNG

1. Eiswasser, **VEGANE BRATWURST BASISWÜRZUNG** und **COMPOUND VEGANE BRATWURST** ca. 15 Runden kuttern, dann das Speiseöl zugeben und weitere 30 Runden kuttern. Die Kuttertemperatur muss zu Beginn unter +2°C liegen. Danach kann die Kuttertemperatur ansteigen.
2. Gewürze und Champignons (abgetropft) zugeben und auf 5mm oder auf gewünschte Körnung kuttern.
3. **ERBSENPROTEIN-EXTRUDAT** untermengen und evakuieren.
4. In Därme füllen, portionieren und 35 Minuten brühen bei 86°C.
5. Kurz duschen, abkühlen lassen, kühl lagern oder verpacken und ggf. nach pasteurisieren.

VERPACKUNG

Schäldärme Kal. 26 oder vegane Wursthüllen

LINK www.myrazept.de/recipes/25512

FLEXITARIER:INNEN – EINE NEUE SPEZIES EROBERT DEN GRILL

Es gibt viele Gründe, auf Fleisch zu verzichten. Einige Menschen tun es aus Überzeugung, den Tieren zuliebe – oder wegen des Klimas. Andere wollen sich einfach gesünder und ausgewogener ernähren. Klar ist, der Fleischkonsum nimmt insgesamt eher ab. Knapp 35% der Menschen zählen sich mittlerweile zu den Flexitarier:innen, die gerne mal Fleisch oder eine gute Bratwurst essen, immer öfter aber auch auf vegetarische oder vegane Produkte zurückgreifen. Diesem Trend sollten wir mit Optimismus begegnen – und vor allem mit geschmacklich überzeugenden Produkten. Seien Sie flexibel – wir sind es auch!

SCHMECKT WIE
GEFLÜGEL

VEGANE STEAKWÜRZUNG GEFLÜGEL 1721847-001

Beschreibung: Würzmittel für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

AROMATISCH
WÜRZIG

VEGANE STEAKWÜRZUNG SCHWEIN 1721600-001

Beschreibung: Würzmittel für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

VEGANE STEAKWÜRZUNG RIND 1721601-001

Beschreibung: Würzmittel für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

TOLLE
TEXTUR



HIER GEHTS
ZUR SAMMLUNG!

VEGANES STEAK „ROCKY“ TYP RIND MIT PFLANZENPROTEIN

Rezeptnummer: 5507806

MENGE BEZEICHNUNG

GRUNDMATERIAL

1,6 kg	COMPOUND VEGANES STEAK (1714049)
4,0 kg	Eiswasser
850 g	SOJAPROTEIN TEXTURAT (1721119)
2,5 kg	Trinkwasser
1,0 kg	Speiseöl

ZUGABE

400 g	VEGANE STEAKWÜRZUNG TYP RIND (1721601)
120 g	STEAKPFEFFER ROCKY (1000561)

HERSTELLUNG

- Das **SOJAPROTEIN TEXTURAT** mit dem Trinkwasser mindestens 4 Stunden vorweichen.
- Den **COMPOUND VEGANES STEAK** mit dem Eiswasser ca. 40 Runden kuttern. Hierbei ist es wichtig, dass die Temperatur unter +2°C absinkt.
- Das vorgeweichte **SOJAPROTEIN TEXTURAT**, Speiseöl und **VEGANE STEAKWÜRZUNG TYP RIND** zugeben, im Mischgang vermengen und ggf. auf gewünschte Körnung kuttern.
- Die Masse im Kutter, im Tumbler oder in der Vakuum-Verpackungsmaschine evakuieren.
- Steaks portionieren, formen und mit **STEAKPFEFFER ROCKY** würzen.
- Nach Bedarf unter Schutzatmosphäre verpacken und kühlen oder tiefgekühlt lagern.

LINK www.myrazept.de/recipes/25582

COMPOUND VEGANES STEAK 1714049-002

Beschreibung: veganes Erzeugnis für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 2,0 kg

SOJA TEXTURAT 1721119-001

Beschreibung: Sojaprotein für vegane Produkte
Gebinde: Tresorbeutel à 2,0 kg

VEGANES STEAK „THAI CURRY“ TYP HUHN MIT PFLANZENPROTEIN

Rezeptnummer: 5507805

MENGE BEZEICHNUNG

GRUNDMATERIAL

1,4 kg	COMPOUND VEGANES STEAK (1714049)
3,6 kg	Eiswasser
1,0 kg	SOJAPROTEIN TEXTURAT (1721119)
3,0 kg	Trinkwasser
1,0 kg	Speiseöl

ZUGABE

300 g	VEGANES STEAKWÜRZUNG TYP GEFLÜGEL (1721847)
500 g	MAGIC THAI CURRY (11720780)

HERSTELLUNG

- Das **SOJAPROTEIN TEXTURAT** mit dem Trinkwasser mindestens 4 Stunden vorweichen.
- Den **COMPOUND VEGANES STEAK** mit dem Eiswasser ca. 40 Runden kuttern. Hierbei ist es wichtig, dass die Temperatur unter +2°C absinkt.
- Das vorgeweichte **SOJAPROTEIN TEXTURAT**, Speiseöl und **VEGANES STEAKWÜRZUNG TYP GEFLÜGEL** zugeben, im Mischgang vermengen und ggf. auf gewünschte Körnung kuttern.
- Die Masse im Kutter, im Tumbler oder in der Vakuum-Verpackungsmaschine evakuieren.
- Steaks portionieren, formen und mit **MAGIC THAI CURRY** marinieren.
- Nach Bedarf unter Schutzatmosphäre verpacken und kühlen oder tiefgekühlt lagern.

LINK www.myrazept.de/recipes/25581

BRÜHENDE LANDSCHAFTEN

Deutschland – das Land der 1.000 Brühwurstsorten

Brühwürste erfreuen sich in Deutschland einer besonderen Beliebtheit. Mit 12,4 kg entfiel 2021 knapp die Hälfte des gesamten Wurst- und sonstige Fleischerzeugnisse-Pro-Kopf-Verzehrs auf selbige. Eine derart ausgeprägte Präferenz ist einmalig in Europa – genau wie die große regionale Vielfalt, die über 1.500 verschiedene Wurstsorten umfasst. Diese geschmackliche Vielfalt wird auch möglich dank RAPS, die den Wurstspezialitäten mit hochwertigen Gewürzen und Zutaten ihren typischen Geschmack verleihen – ganz gleich, ob als klassische Fleischwurst, Puten-Lyoner, als Bio-Aufschnittbrät oder vegane Aufschnitt-Variante: Der Geschmack steht bei uns immer im Vordergrund.

Das Aufschnitt-Angebot ist einer der wichtigsten Image- und Umsatzbringer des erfolgreichen Fleischerfachgeschäftes. Der Erfolg basiert auf Qualität, Geschmack, Optik und Produktvielfalt. Dank einer Vielzahl an Einlagenvarianten kann relativ einfach aus einem Grundbrät ein ansehnliches Aufschnitt-Sortiment entstehen. Um die von unseren Kund:innen erwartete gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen, sind neben einer hochwertigen und standardisierten RAPS-Würzmischung einige handwerklich relevante Voraussetzungen zu beachten. Ausgangsbasis ist eine geeignete Aufschnitt-Anwendungsrezeptur, die sowohl die Qualitätsansprüche, den Leitsätzen und auch den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht. Die Qualität und Frische des Rohmaterials ist eine Selbstverständlichkeit. Um eine gute Bindung im Brät und daraus resultierend ein ansprechendes Endprodukt zu bekommen ist die Verwendung eines ausgezeichneten Kutterhilfsmittels wie z.B. **RAPHOS PLUS (Art. Nr. 1000790)** oder **PHOSTON (Art. Nr. 1000747)** erforderlich, sofern es sich bei dem Würzmittel nicht bereits um einen Compound handelt wie z.B. bei **RAPS 5G LYONER WÜRZUNG (Art.Nr. 1719726)**. Zum Kutterprozessende sollte die Temperatur der Masse 12–14 °C betragen. Das Brühen der Aufschnittware geschieht bei 76–78 °C bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.

Das ist wichtig für eine gute Farbhaltung der Ware in der Theke und insbesondere für eine ausreichend lange bakteriologische Haltbarkeit. Für die Brühwurst-Aufschnittware eignet sich unsere RAPRO-Wursthülle besonders gut. RAPRO ist eine Cellulose-Faserhülle mit Innenlackierung, die eine Wasserdampf-Sauerstoff-Barriere bildet. Die Hülle hat eine natürliche, seidenmatte Oberfläche und verhindert einen Gewichtsverlust. Sie verfügt über eine gute Bräthaltung und einen starken Eigenschumpf. Aufschnitt ist nicht gleich Aufschnitt. Tatsächlich geht es mittlerweile auch immer öfter ohne Fleisch. So erfreut sich veganer Aufschnitt zunehmender Beliebtheit, zumal sich die Verzehrgeohnheiten – insbesondere der jüngeren Generationen – momentan stark verändern. Darauf hat die Lebensmittelindustrie reagiert und vegetarische sowie vegane Fleischalternativen entwickelt. Diese Veränderungen sollte auch das Fleischerhandwerk aufgreifen und neben dem klassischen Aufschnitt eine Auswahl an veganen Aufschnitt-Fleischalternativen anbieten. Dazu bieten wir neben dem erforderlichen Know-how entsprechende Compounds und Würzungen für die Herstellung solcher Produkte an, z. B. **COMPOUND VEGANE BRÜHWURST (Art. Nr. 1717460)** und **KOMPLETTWÜRZUNG BRÜHWURST/-WÜRSTCHEN (Art. Nr. 1720403)**. Die Herstellung solcher veganer

Produkte unterscheidet sich grundsätzlich von der eines klassischen Aufschnitts. Es sind dabei ganz andere Parameter ausschlaggebend für das Gelingen des veganen Aufschnitts. Ein Kuttern unter Vakuum ist für die Konsistenz und den entsprechenden Biss entscheidend. Steht kein Vakuummutter zur Verfügung kann alternativ die fertig gekutterte Masse im Tumbler vakuumiert werden. Die Kuttertemperaturen sowie die Kuttermethode unterscheiden sich ebenfalls zu der eines klassischen Aufschnitts. Hierbei ist es wichtig zu wissen, ob das fertige Produkt für den Kaltverzehr geeignet sein soll oder evtl. als Heiß- und Kaltvariante angeboten wird. Die genaue Herstellungsweise für das jeweilige Produkt wird explizit in unseren Rezepturen beschrieben. Für die geeignete Wursthülle kann auf das bewährte RAPS-Standardsortiment für Aufschnitt zurückgegriffen werden. Die Kochzeiten sowie die Kochtemperaturen liegen jedoch wesentlich höher als bei der Fleischvariante und tragen maßgeblich dazu bei, dass die Hydrokolloide vollständig ausgelieren können. Die Intensität der Farbausprägung ist beim veganen Aufschnitt neben dem Einsatz der farbgebenden Komponenten auch vom pH-Wert abhängig. Um die Farbe individuell einstellen zu können steuern wir dies über die Zugabe von Essig. Um das Produktportfolio beim veganen Aufschnitt zu vergrößern, kann durch die Verwendung unterschiedlichster Gemüsearten eine interessante Produktvielfalt erzeugt werden.

SCHINKENWURST WÜRZUNG EXTRA 1000234-003



Würzmittel für Brühwurst, universell einsetzbar für sämtliche Grundbrät-Arten und Brühwurstvariationen für Brühwurstaufschnitt.

Besonderheit: Besonders helles Aufschnitt-Gewürz, bestens geeignet für alle feinen Aufschnitt-Arten
Charakteristik: streufähige Würzzubereitung mit Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer, Paprika
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

PURELINE AUFSCHNITT OZG 1039364-001



Würzmittel für Brühwurstaufschnitt

Besonderheit: Besonders clean, ohne deklarationspflichtige E-Nummern und Allergene, ohne zugesetztes Hefeextrakt und ohne Würze
Charakteristik: aromatisch mit Pfeffer, Koriander, Muskat
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

BIO SENATOR GOLD 1839314-001

UNSER TOP-SELLER
JETZT AUCH IN BIO



Würzmittel für Bio-Brühwurstaufschnitt

Charakteristik: Bio-Pfeffer, Bio-Koriander, Bio-Ingwer, Bio-Macis, Bio-Zwiebel, Bio-Kardamom
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

RAPS 5G LYONER WÜRZUNG 1719726-001



Würzmittel für Brühwurst

Besonderheit: Kombi-Gewürz mit Phosphat und kräftigem, vollem Geschmack bei besonders attraktivem Cost-in-Use
Charakteristik: würzig, mit Ingwer, Macis, Pfeffer
Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

KOMPLETTWÜRZUNG VEGANE BRÜHWURST/-WÜRSTCHEN 1720403-001



Würzmittel zur Herstellung einer veganen Grundmasse für Brühwurst, Wiener und Leberkäse

Besonderheit: Extrem authentischer Fleischgeschmack
Charakteristik: aromatisch, fleischig-würzig.
Würzrichtung: Knoblauch, Macis, Pfeffer.
Gebinde: Tresorbeutel à 2,25 kg

COMPOUND VEGANE BRÜHWURST 1717460-002



Funktioneller Compound für die Herstellung veganer Produkte

Charakteristik: Verdickungsmittel und Erbsenprotein
Gebinde: Tresorbeutel à 2,5 kg

AUFSCHNITT-POTPOURRI REZEPTSAMMLUNG

- Veganer Aufschnitt mit Erbsenprotein
- Lyoner Schinkenwurst
- Bio-Aufschnittbrät
- Lyoner / Schinkenwurst
- Paprika-Putenlyoner Pureline
- Schinkenwurst grob



HIER GEHTS
ZUR SAMMLUNG!



DIP, DIP HURRA!

Da kommt Freude beim Grillen auf! Unsere beliebten Feinkost-Saucen zum Würzen und Dippen dürfen bei keinem Barbecue fehlen. Die „fix und fertigen“ Dips sind nicht nur der Renner zu Gegrilltem, sondern eignen sich außerdem hervorragend zum Ergänzen von Fingerfood, wie z. B. Chicken Frites. In vielen leckeren Geschmacksvarianten geben sie jedem Buffet einen kulinarischen Touch und sorgen für eine bunte Abwechslung auf den Tellern. Auch schmackhafte Frischkäsezubereitungen lassen sich mit den Dips im Handumdrehen herstellen. Probieren Sie es aus!

HENDL BARBECUE SAUCE 1716740-001

Eine fix und fertige Dip-Sauce mit pikanter Note, speziell für Geflügel-Gerichte und Fingerfood.

Geschmack: Honig, Gurkenwürfel, Paprika, Chili
Gebinde: Quetschflasche à 1,2 kg

BARBECUESAUCE 1694903-001

Würzige Dip-Sauce mit feiner Rauchnote auf Basis von Tomatenmark. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.

Geschmack: Tomatenmark, Raucharoma
Gebinde: Quetschflasche à 1,1 kg

BOMBAY-DIP 1001507-001

Pikant-feurige Dip-Sauce für Gegrilltes oder als variable Basis für Grillsaucen. Unser Klassiker!

Geschmack: Ingwer, Curry, Honig
Gebinde: Quetschflasche à 1,3 kg

HOT MANGO-DIP 1001508-001

Fruchtig-scharfe Dip-Sauce für Fingerfood mit Mangopüree und Chiliextrakt. Auch zum Verfeinern von exotischen Gerichten.

Geschmack: Mango, Chiliextrakt
Gebinde: Quetschflasche à 1,3 kg



SWEET CHILI-DIP 1001531-002

Dip-Sauce mit süß-saurem Geschmack auf Basis von Paprika und Sambal Oelek mit Essig und Gewürzen.

Geschmack: Paprika, Sambal Oelek
Gebinde: Quetschflasche à 1,3 kg

NEU

Unser Partner

BUTCHER WOLFPACK

Junges Blut für Deutschlands Gold-Rudel

Für die Verteidigung unseres Titels am 30. und 31. März 2025 in Paris suchten wir mutige Jungwölfe:innen, die sich dieser Herausforderung gemeinsam mit uns stellen wollen. In der Fleischerschule Augsburg versammelten sich junge Talente, um sich für die Aufnahme in unser Team zu empfehlen. Furchtlos und mit scharfem Verstand konnten sie dort bereits ihr Können gegen die starke internationale Konkurrenz unter Beweis stellen.

Mit Fokus auf die Weltmeisterschaft, gilt es nun die jungen Wilden ins Team zu integrieren und sie mit dem nötigen handwerklichen Feinschliff auf die angestrebte Titelverteidigung vorzubereiten. Das alles ist möglich dank der großen Unterstützung unserer vielen Partner und Sponsoren, denen wir an dieser Stelle für das tolle Engagement danken möchten!

Und wir haben noch weitere Ziele: Die Erhaltung und Förderung des traditionellen Metzgerhandwerks sowie der respektvolle und gesunde Umgang mit dem Tier liegen uns sehr am Herzen. Deshalb setzen wir uns für eine wertschätzende und sinnvolle Verarbeitung möglichst vieler Teile vom Tier („Nose to Tail“) ein und fördern die Kreativität im Umgang mit Fleisch – einem der wertvollsten Lebensmittel.

RAPS steht nunmehr 100 Jahren zuverlässig an der Seite des Fleischerhandwerks. Seit 2022 sind wir stolzer Partner des Butcher Wolfpack. Mit dieser Kooperation möchten wir zeigen, dass wir der Partner des Handwerks sind. Das Butcher Wolfpack zeigt eindrucksvoll, was mit Leidenschaft möglich ist – Handwerk eben! Wir freuen uns, dass wir das Rudel auch bei der nächsten Weltmeisterschaft mit unseren Gewürzen und Additiven unterstützen dürfen. „Ihr packt das – viel Erfolg!“



Jens Buddecke,
Verkaufsleiter DeliCo Nord



**UNSERE WELTMEISTER
RINDERBRATWURST GROB**
Rezeptnummer: 5504984

LINK www.myrezept.de/recipes/3440

WAS GUT AUSSIEHT, KOMMT GUT AN!

Als verlässlicher Partner für das Fleischerhandwerk bieten wir Ihnen ansprechende Platten, hochwertiges Verpackungsmaterial und Schalen für eine moderne Verkaufstheke und vieles mehr für eine gelungene Präsentation! Lassen Sie sich inspirieren und besuchen Sie auch unseren Onlineshop: www.batania.com

BATANIA

Für Ihre professionelle Food-Präsentation.

WIR BERATEN SIE GERNE



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



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



TEL. 071 / 955 99 10
MAIL 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

Spring,
Brandideas GmbH

Gestaltung
Spring,
Brandideas GmbH
Kiefernstraße 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.
03/2024