



**WIESENHOF**

## KOCH CLUB NEWS

*News:*

***Mit Sicherheit ein Genuss!***

*Seite 2-5*

*Sommer 2006:*

***Leckere Grillrezepte!***

*Seite 6-9*

*Aktuell:*

***Die WM mit WIESENHOF genießen!***

*Seite 10-11*



# Mit Sicherheit ein Genuss!

## Liebe Koch Club Freunde!

Wenn Sie für sich und Ihre Lieben sicheren Geflügel-Genuss möchten, greifen Sie da nicht automatisch zu WIESENHOF?

Seit jeher setzt WIESENHOF besondere Maßstäbe in puncto Qualität, Sicherheit und Transparenz. So etablierte WIESENHOF bereits 1995 als erster Geflügelanbieter überhaupt die Herkunfts-Garantie. Und lange bevor die Diskussion um Tiermehl im Futter begann, verzichtete WIESENHOF von sich aus auf den Einsatz von Tiermehl bei Hähnchenfutter. Mit dieser Philosophie, immer etwas mehr zu tun, kann WIESENHOF die hohe Qualität seiner Produkte garantieren – und Sie können sich auf sicheren, gesunden Geflügel-Genuss freuen, heute und in Zukunft!

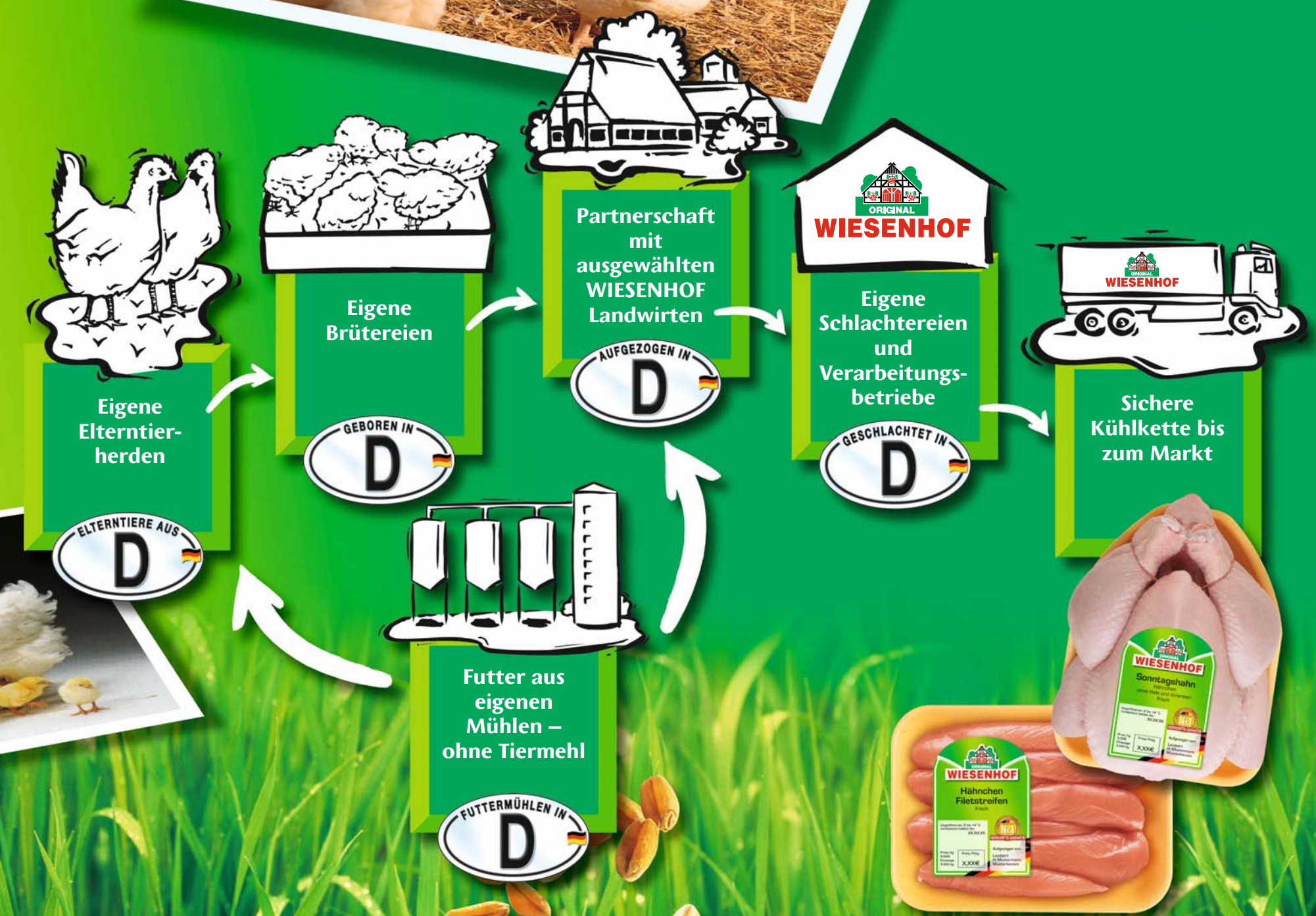
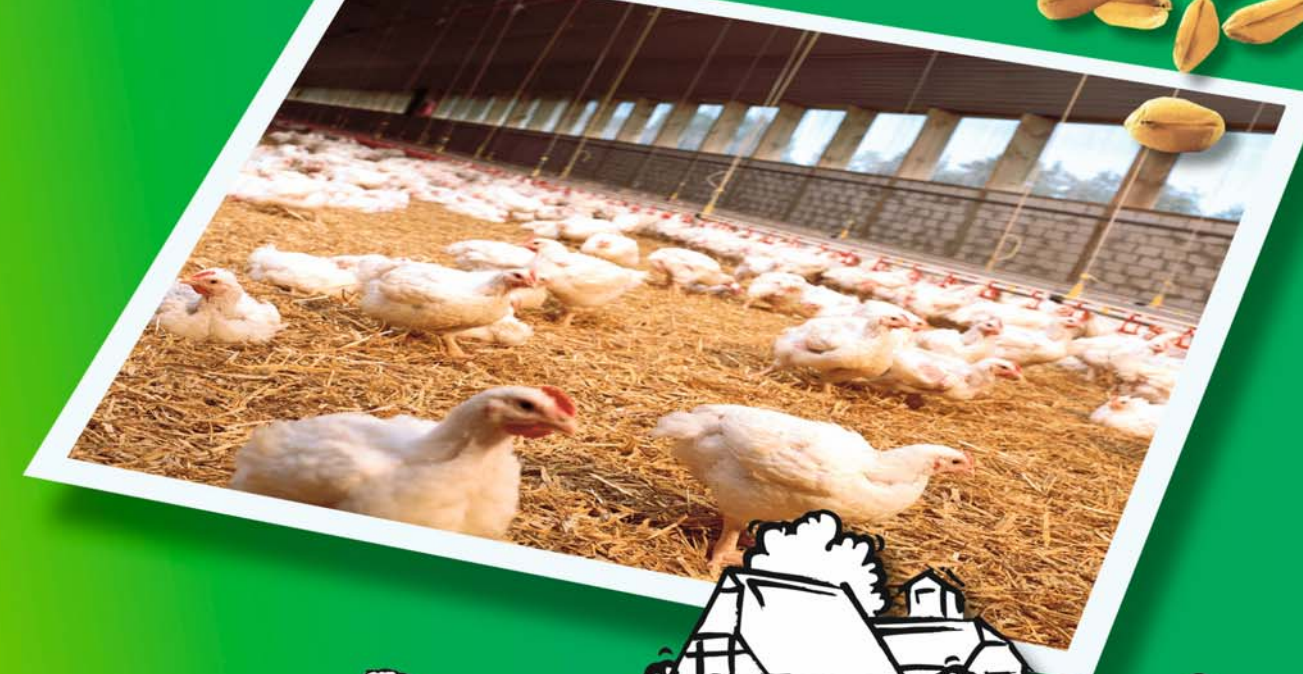
Auf diesen und den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht über die wichtigsten Qualitäts- und Sicherheitskonzepte. Beste Gründe, warum Sie WIESENHOF vertrauen können!

## Herkunfts-Garantie

Die Mutter aller Sicherheits-Konzepte, von WIESENHOF 1995 etabliert: WIESENHOF macht mit jedem Etikett nachvollziehbar, wo das Geflügel herkommt. Der Mäster oder die Erzeugergemeinschaft werden namentlich genannt.



Das Schaubild zeigt zudem, dass sich bei WIESENHOF alle Produktionsstufen in eigener Hand befinden und komplett in Deutschland. Hier können Sie sicher sein, deutsche Qualität zu bekommen – klar erkennbar an den 5 D-Zeichen!





# Sicherheit im Detail!

## Kontrolliertes Futter

Ein wichtiger Bestandteil im Qualitäts-System ist das Futter. Nur wenn dieses einwandfrei ist, bleibt auch das Geflügel gesund. WIESENHOF hat hier schon früh strengste Richtlinien und Kontrollen eingeführt.

- Schon seit 1996 wird Hähnchenfutter ohne Tiermehl verwendet.
- Seit 1997 werden keine antibiotischen Leistungsförderer eingesetzt.
- Seit Oktober 2000 garantieren unabhängige Kontrollen, dass kein gentechnisch verändertes Soja in der Futterproduktion verwendet wird. WIESENHOF ist der einzige Geflügel-Anbieter in der EU, der Gen-Kontrollen in dieser strengen Form durchführt!

## Unabhängige Kontrollen

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Deswegen lässt sich WIESENHOF unabhängig kontrollieren, so dass wirklich höchstmögliche Sicherheit gewährleistet werden kann.

- **ifta-Zertifizierung:** Das unabhängige Institut für Tiergesundheit und Agrarökologie (ifta) führt regelmäßige Kontrollen bei WIESENHOF durch: WIESENHOF erfüllt dabei alle Prüfkriterien hinsichtlich Tiergesundheit, Tierschutz, Rückstandskontrollen und Umweltschutz.

- **QS-Zertifikat:** Seit Oktober 2002 trägt WIESENHOF das QS-Prüfsiegel für Qualität und Sicherheit bei der Fleischerzeugung und -verarbeitung.



**Greifen Sie mit gutem Gewissen zu den Geflügel-Spezialitäten von WIESENHOF: Köstlicher Genuss, der Ihnen und Ihrer Familie schmecken wird – ganz sicher!**





## Sommer und Grillen ...

... das gehört einfach zusammen. Was gibt es Schöneres, als an einem sonnigen Tag oder einem lauschigen Abend mit netten Menschen unter freiem Himmel gemeinsam zu schlemmen und Spaß zu haben? Und mit den leckeren Geflügel-Grillspezialitäten von WIESENHOF kommt auch dieses Jahr wieder leichter

und gesunder Genuss auf den Rost. Die Auswahl ist riesig und bietet für jeden etwas, z. B. knackige Bruzzler Bratwürste, herzhafte Bruzzler Steaks, eine klassische Hähnchen Grillplatte, marinierte Geflügel filets oder saftige Chicken Spare Ribs. Neu im Sortiment sind lecker gewürzte Hähnchen Oberkeulen-Spieße

mit Paprika. Die sollten Sie unbedingt probieren. Einen tollen Sommer und viel Grill-Genuss wünscht Ihnen



## Bruzzler-Spieße

### mit feurigem Dip

(für 5 Spieße)

#### Zutaten:

1 Pckg. WIESENHOF Bruzzler extra würzig, 400 g  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 EL Öl  
1 rote Chilischote  
200 ml Tomatenketchup  
100 ml Gemüsebrühe  
1 EL Honig  
1 EL Sojasauce  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Paprikapulver rosenscharf

Salz, schwarzer Pfeffer  
1 rote Paprikaschote  
5 Schaschlikspieße

**1** Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit 1 EL heißem Öl in einem Topf glasig dünsten. Chili entkernen, waschen und fein würfeln. Chili, Ketchup, Brühe, Honig, Sojasauce, Zitronensaft

und Paprikapulver zu der Zwiebel geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2** Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und würfeln. Zweite Zwiebel schälen und in Spalten teilen. WIESENHOF Bruzzler in ca. 2 cm große Stücke schneiden, abwechselnd mit Paprika und Zwiebelspalten auf Spieße stecken. Mit restlichem Öl bestreichen und grillen. Die Bruzzler Spieße zusammen mit dem Dip servieren.



## Mariniertes Geflügel „Jamaica“

### mit Karibik-Salat

(für 4 Personen)

#### Zutaten:

2 Pckg. WIESENHOF marinierte Hähnchenbrustfilets „Jamaica“ à 300 g  
200 g grüne Bohnen  
1 Römersalat  
1 Mango  
1 Avocado  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Himbeeressig  
1 EL flüssiger Honig  
1 EL Senf  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1/2 TL rosa Pfefferkörner  
3 EL Öl  
2 EL Kokosraspel  
Alu-Grillschalen

- 1** Bohnen putzen und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abkühlen lassen.
- 2** Inzwischen Salat putzen, waschen und trocken tupfen. Blätter kleiner zupfen. Mango schälen, vom Kern schneiden und würfeln. Avocado halbieren, schälen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- 3** Essig, Honig, Senf, schwarzen Pfeffer, rosa Pfefferkörner und Öl kräftig verrühren. Salatzutaten in einer Schüssel mit der Marinade mischen.
- 4** Kokosraspel in einer Pfanne anrösten und über den Salat streuen.
- 5** WIESENHOF Hähnchenbrustfilets auf Aluschalen grillen und mit dem Salat servieren.





## Heiße Grilltipps

Bewahren Sie rohes Geflügel immer im Kühlschrank auf. Erst kurz vor dem Grillen herausnehmen und mit Folie abdecken.

Legen Sie das Geflügel erst auf den Rost, wenn er richtig heiß ist. So schließen sich Poren im Fleisch sofort und es bleibt schön saftig. Bei einem Holzkohlegrill dauert es 30-45 Minuten, bis die Kohle durchgeglüht ist.

Wenn Fett oder Marinade in die Glut tropft und verbrennt, können giftige Stoffe entstehen. Grillen Sie mariniertes Geflügel deshalb auf einem Stück Alufolie oder Aluschalen.

Dickere Fleischstücke nicht zu dicht über der Glut grillen. Sonst bräunen sie außen zu schnell und sind innen noch nicht gar.

### Jetzt noch mehr Grillkompetenz

Zum Wenden des Fleisches nehmen Sie am besten eine Grillzange. Durch das Anstechen mit einer Gabel würde das Fleisch Saft verlieren und trocken werden. Perfekt zum Wenden sind die Bruzzler Grillzangen, die in dieser Saison im Handel erhältlich sind.

original  
**KAISER**  
Backform

### Wespenschutz

Als bunten Deckel für die Gläser Blüten aus farbigem Moosgummi (aus dem Bastelgeschäft) ausschneiden, die etwas größer als der Glasdurchmesser sind. In der Mitte kreuzweise einschneiden und einen Strohhalm durchstecken.

### Für Süßschnäbel: Dessert vom Grill

Grillen Sie frische Ananasscheiben oder halbierte, gehäutete Pfirsiche auf Alu-Grillschalen. Wenn keine Kinder mitessen, können Sie das Obst vorher mit etwas Rum marinieren. Bananen kommen mit der Schale direkt auf den Rost. Das Obst vor dem Verzehr mit etwas Honig beträufeln und mit etwas frischer Minze bestreuen. Dazu schmeckt Vanilleeis, Schlagsahne oder mit Fruchtsaft glatt gerührte Mascarpone.

## Bruzzler Steaks

### mit Stockbrot und Bier-Senf-Sauce

(für 3 Personen)

#### Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Bruzzler Steaks Hickory Style, ca. 600 g
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1/8 l Milch
- 150 g fettarmer Joghurt
- 3 EL Mayonnaise
- 2 EL grobkörniger Senf
- 2 EL Bier
- 6 fingerdicke Äste

- 1 Mehl mit Hefe verrühren. Zucker, Salz, Öl und handwarme Milch dazugeben und alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Platz ca. 45 Minuten



gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

- 2 Inzwischen Joghurt mit Mayonnaise, Senf und Bier glattrühren.

- 3 Frische, etwa 40 cm lange, fingerdicke Äste im oberen Bereich mit einem scharfen Messer entrinden. Teig noch einmal durchkneten, zu 6 Rollen formen und um die Äste wickeln.

- 4 Bruzzler Steaks und Stockbrot auf dem Grill 10-15 Minuten garen. Mit der Bier-Senf-Sauce servieren.

*Tipp: Sie können auch Stöcke aus dem Baumarkt nehmen. Diese dann vor der Verwendung ca. 1 Stunde in kaltes Wasser legen.*



## Hähnchen Oberkeulen-Spieße

### mit Bauernsalat

(für 4 Personen)

#### Zutaten:

- 2 Pckg. WIESENHOF Hähnchen Oberkeulen-Spieße à 400 g
- 2 rote Zwiebeln
- 1 kleine Salatgurke
- 500 g Strauchtomaten
- 1 gelbe Paprika
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Römersalatherzen
- 4 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 5 EL Olivenöl
- 1 Hand voll frische Oreganoblätter

- 1 Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Tomaten waschen, achteln und den Stielansatz entfernen. Paprika vierteln, putzen, waschen und würfeln. Oliven halbieren. Römersalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Alles in eine Salatschüssel geben.



- 2 Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Marinade über den Salat geben und untermengen.

- 3 Mit Oregano bestreuen. WIESENHOF Hähnchen Oberkeulen-Spieße knusprig grillen und mit dem Salat servieren.

## Chicken Spare Ribs

### mit Grillgemüse

(für 4 Personen)

#### Zutaten:

- 2 Pckg. WIESENHOF Chicken Spare Ribs à 300 g
- 4 Flaschentomaten
- 1 kleiner Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein
- etwas frischer Rosmarin und Thymian

Alufolie, Salz, schwarzer Pfeffer  
4 EL Olivenöl

- 1 Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Stielansätze dabei entfernen. Zucchini und Aubergine waschen und die Enden abschneiden. Beides in Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und hacken. Alle Zutaten mischen.

- 2 Aus Alufolie 4 kleine Körbchen falten. Das Gemüse in die



- 3 Körbchen verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit je 1 EL Öl beträufeln.

- 3 Gemüse 10-15 Minuten grillen. WIESENHOF Chicken Spare Ribs ebenfalls grillen und mit dem Gemüse servieren.





Vom 9. Juni bis zum 9. Juli dreht sich wieder einmal (fast) alles um das runde Leder – bei der Fußball WM 2006. Das Sport-Highlight des

stalten. Und mit den praktischen WIESENHOF Geflügel-Spezialitäten lassen sich im Handumdrehen leckere, leichte Snacks

Ballkontakt. Wir drücken die Daumen für die deutsche Elf



## Weltmeisterlich genießen mit WIESENHOF

Jahres ist eine tolle Gelegenheit, mit Freunden spannende Fußball-Fernsehabeude zu veran-

zubereiten, die man bequem vor dem Fernseher genießen kann. So verpassen Sie keinen

und wünschen viel Spaß beim Mitfeiern!

## WIESENFRISCHE Sandwiches

(für 8 Stück)

### Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Wiesenfrische Salami, 80 g
- 1 Pckg. WIESENHOF Wiesenfrische Mortadella, 80 g
- 1/2 Bund Rucola
- 4 Salatblätter
- 8 Scheiben Toast
- 200 g Frischkäse
- 4 dünne Scheiben Gouda-Käse

- 1 hartgekochtes Ei
- 1/2 Beet Kresse
- Cocktailtomaten und gefüllte Oliven zum Garnieren
- Zahnstocher



- 1 Rucola und Salatblätter putzen, waschen und kleiner zupfen.
- 2 Toastscheiben mit Frischkäse bestreichen. 2 Scheiben mit Rucola, Mortadella und Käse belegen. 2 Scheiben mit Salat, Salami und dem in Scheiben geschnittenen Ei belegen.

- 3 Kresse vom Beet schneiden, waschen und auf den Eiern verteilen. Brote mit den restlichen Toastscheiben bedecken und jeweils diagonal halbieren. Cocktailtomaten und Oliven auf Zahnstocher stecken und Sandwiches damit fixieren.



## Gefüllte Frikadellen

### mit 2erlei Dips

(für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Puten-Mix zum Braten, ca. 400 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Paniermehl
- 1 Ei, Salz, schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 kleine Möhre
- 1/2 kleine Salatgurke
- 150 g Joghurt, 125 g Quark
- gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
- 100 ml Ketchup
- 1 Zweig Thymian
- 125 g Feta-Käse, Öl zum Braten
- kleine Spieße mit Länderfähnchen

- 1 Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Puten-Mix, Paniermehl, Knoblauch und Ei vermengen. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 2 Möhre schälen und fein raspeln. Gurke schälen, Kerne herauschaben. Gurke reiben. Joghurt, Quark, Möhre und Gurke verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken.
- 3 Ketchup mit Paprika würzen und mit den abgezupften Thymianblättchen garnieren.
- 4 Käse in 16 Würfel teilen. Aus der Hackmasse um jedes Käsestück ein Bällchen formen. In dem heißen Öl ca. 6 Minuten braten. Fähnchenspieße hineinstecken, mit den Dips servieren.



Jetzt gewinnen:

**1 von 1.000 PREMIERE Jahres-Abos!**

WIESENHOF bietet alles für den perfekten Fußball-WM Sommer: Bruzzler für den Grill und PREMIERE für Fernsehen erster Klasse. Denn Bruzzler verlost jetzt 1.000 PREMIERE Jahres-Abos, mit dem man z.B. die WM live erleben kann. Alle Infos zum Gewinnspiel finden Sie jetzt auf jeder WIESENHOF Bruzzler Packung. WIESENHOF wünscht viel Erfolg und einen schönen Grill- und WM-Sommer!



## Leserrezept

# Hähnchen mit Erdbeeren

(für 4 Personen)

### Zutaten:

600 g Hähnchenbrustfilet  
1 EL weiße Senfkörner  
1 EL braune Senfkörner  
2 EL Sojasauce  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Speisestärke  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
750 g Erdbeeren  
2 EL Pflanzenöl  
75 ml Geflügelfond  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

**1** Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Senfkörnern, Sojasauce, Sonnenblumenöl und Speisestärke gut verrühren. Zudeckt ca. 30 Minuten kaltstellen.

**2** Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, die weißen und hellgrünen Teile in 1 cm dicke Röllchen schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren.

**3** Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelfleisch darin unter Wenden 3-4 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

**4** Die Frühlingszwiebeln im Bratfett 1 Minute andünsten und dann das Fleisch wieder dazugeben. Mit dem Geflügelfond ablöschen und alles einmal auf-

### Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

WIESENHOF

Texte: Ricarda Nolte

Layout: KD&P Werbeagentur, Bremen

kochen lassen. Die Erdbeeren unterheben und kurz erwärmen. Sofort auf angewärmten Tellern servieren.

Wir danken Frau Elke Stephan aus Voerde für dieses leckere Rezept. Wenn auch Sie ein besonderes Rezept haben, welches Sie mit den anderen Lesern teilen wollen, schicken Sie uns einfach eine Email an [kochclub@wiesenhof.de](mailto:kochclub@wiesenhof.de) oder schreiben Sie uns einen Brief an:

WIESENHOF Koch Club,  
Paul-Wesjohann-Str. 45  
49429 Visbek

## Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon: **Paprikapulver**

Paprika wurde erstmals Ende des 15. Jahrhunderts aus Südamerika nach Spanien eingeführt. Schnell hat sich der Anbau über ganz Europa ausgebreitet. Den Namen "spanischer Pfeffer" bekam die Pflanze, weil man sie aufgrund ihres brennend scharfen Geschmacks fälschlicherweise für eine Pfefferart hielt.

Neben dem Gemüsepaprika mit seinen großen gelben, grünen oder roten Schoten gibt es den Gewürzpaprika, der getrocknet und zu Pulver zermahlen wird. Der „Scharfmacher“ Capsaicin sitzt in den Samen und den Rippen – je mehr von diesen Teilen mitvermahlen werden, desto schärfer wird der Paprika. Die bekanntesten Sorten sind der mild-würzige, dunkelrote Edelsüß-Paprika und der scharfe, leuchtend-rote Rosenpaprika. Das Gewürz entfaltet sein Aroma besonders gut, wenn Sie es in Fett leicht erhitzen. Aber Vorsicht, zu heißes Fett lässt den Geschmack bitter werden!

Viele Gerichte erhalten erst durch Paprika ihr typisches Aroma und aus der ungarischen und spanischen Küche ist er nicht wegzudenken. Sie können mit ihm Rouladen, Kohl- und Fischgerichte, Salate, Aufläufe, Quark, Mayonnaisen und Saucen verfeinern. Auch zu Geflügelgerichten passt Paprikapulver ausgezeichnet, z. B. in Grilldips, auf knusprigen Brathähnchen oder in einer rahmigen Soße zu Puten- oder Hähnchenfilets. Bei scharfen Sorten reicht oft eine Messerspitze zum Würzen, bei milden Sorten können Sie ruhig einen gehäuften Teelöffel und mehr verwenden.

## WIESENHOF Kontakt

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH • Paul-Wesjohann-Str. 45  
49429 Visbek • [kochclub@wiesenhof.de](mailto:kochclub@wiesenhof.de) • [wiesenhof.de](http://wiesenhof.de)