

Berendsohn AG
Friesenweg 22 | 22763 Hamburg
www.berendsohn.com



NEW WAY of **TASTE**
WEN



Happy Feed

Die Basis eines guten Bratens ist das Fleisch. Achten Sie daher beim Kauf darauf, dass es auf keinen Fall in einer Pfütze liegt, es muss neutral riechen und einen trockenen und rosa bis roten Anschnitt haben.

Direkt nach dem Fleisch kommt aber auch schon die Zubereitung. Diese wird dank unserer nachfolgenden Tipps und Tricks ab sofort zu einem Kinderspiel.

The key to a good roast is the meat. When buying, make sure it's not sitting in a puddle under any circumstances; it should have a neutral smell and the first cut should be dry and pink-red.

Straight after the meat, though, comes the prep. This will be a breeze with the help of our tips and tricks below.

La base di un buon arrosto è la carne. Pertanto, al momento dell'acquisto assicurati che la carne non sia in nessun caso troppo umida o bagnata e che sia anche inodore e abbia un taglio preciso, e che il suo colore sia rosa-rosso.

Ma subito dopo la carne arriva anche la preparazione, un gioco da ragazzi grazie ai nostri consigli e trucchi.





GANS N' ROSES

Der perfekte Begleiter für die Weihnachtsgans oder den edlen Braten: Die mit Kräutern und Rosenblättern fein abgerundete Curry-Gewürzmischung *Gans n' Roses* eignet sich hervorragend zum Würzen, Marinieren und Verfeinern.

Eine Handvoll Rub wird gleichmäßig in das Äußere – und wer den Geschmack intensiver mag, auch in das gesäuberte Innere – des Geflügelbratens einmassiert. Dabei nicht zu viel Druck anwenden, so bleibt mehr am Fleisch haften. Damit die Gewürze gut einziehen können, wird das fertig eingeriebene Fleisch fest in Frischhaltefolie gewickelt und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank gelegt. Je länger

die Einwirkzeit, desto intensiver der Geschmack. Probieren Sie es aus: Es ist einfach köstlich! Diese und weitere leckere Gewürzmischungen finden Sie auch auf unserer Website: www.berendsohn.com



Rub Around The Clock

The perfect accompaniment for your Christmas goose as well as mouthwatering roasts: The curry spice mix Gans n' Roses, rounded off perfectly with herbs and rose petals, is ideal for seasoning, marinating and polishing.

Evenly massage a handful of rub into the outside and – if you like a more intense flavour – into the inside of your poultry roast too after cleaning it. Don't apply too much pressure: this way more will stick to the meat. For the spices to be absorbed well, wrap your rubbed meat up tightly

in cling film and leave it in the fridge for at least 12 hours. The longer you leave it, the stronger the flavour. Give it a try: it's simply delicious! Find this and more delicious spice mixes on our website: www.berendsohn.com

Il compagno perfetto per l'oca natalizia o gli arrostiti pregiati: il condimento al curry Gans n' Roses, finemente impreziosito da erbe aromatiche e petali di rosa, è ideale per condire, marinare e raffinare.

Una manciata di rub viene inserita in modo

uniforme a mo' di massaggio all'esterno del pollame, e per chi ama un gusto più intenso anche all'interno pulito del pollame. Qui non bisogna esercitare troppa pressione, in modo da far aderire di più la carne. Affinché le spezie si assorbano bene, la carne grattugiata finemente viene avvolta per bene nella pellicola trasparente e messa in frigorifero per almeno 12 ore. Maggiore è il tempo di azione, più intenso è il gusto. Provalo: è semplicemente delizioso!

Queste e altri gustosi condimenti sono disponibili anche sul nostro sito web all'indirizzo: www.berendsohn.com



Extra-Tipp: Anstelle eines aufwendigen Desserts machen Sie Ihre Gäste mit einem kleinen Schokoladen-Fondue glücklich. Das geht ganz einfach mit der BERENDSOHN-Grillschokolade.

Extra tip: Instead of a complex dessert, win your guests' hearts with a small chocolate fondue. With BERENDSOHN barbecue chocolate it couldn't be any easier.

Suggerimento extra: invece di un dessert elaborato, rendi felici i tuoi ospiti con una piccola fonduta di cioccolato. È facile con il cioccolato per barbecue BERENDSOHN.

Spice Advice

Einmal auf den Geschmack gekommen werden Sie die vielseitigen Rubs in Ihrer Küche nicht mehr missen wollen. Neue Rezepte und Kreationen werden Ihnen kinderleicht gelingen.

Versuchen Sie z.B. das *Chimi Churri* Gewürz als Marinade für einen köstlichen Schweinebraten – oder das Steakgewürz *The Winner Steaks It All* als Finisher auf einem vegetarischen Nussbraten.

Once you've had a taste of them, you won't want to do without our wide range of rubs in your kitchen. New recipes and creations will be child's play for you.

Try our Chimi Churri spice as a marinade for a delicious roast pork, for example. Or our steak spice The Winner Steaks It All to finish off a vegetarian nut roast.

Una volta che ne avrai provato il gusto, nella tua cucina non vorrai più fare a meno dei versatili rub. Nuove ricette e creazioni saranno un gioco da ragazzi per te.

Prova ad esempio la spezia *Chimi Churri* come marinata per un delizioso arrosto di maiale. Oppure il condimento per bistecca *The Winner Steaks It All* come tocco finale su un arrosto di noci vegetariano.

Mehr Ideen auf:
www.berendsohn.de

More ideas at:
www.berendsohn.com

Altre idee su:
www.berendsohn.com

Hot Chicks

Kerntemperatur
Core temperature
Temperatura interna



Geflügel / Poultry / Pollame	Rosa / Medium / Al sangue	Durch / Well done / Ben cotta
Ente / Duck / Anatra	--	80 – 90 °C
Entenbrust / Breast of Duck / Petto d'anatra	62 – 65 °C	--
Huhn / Chicken / Pollo	--	80 °C
Pute / Turkey / Tacchino	--	80 – 90 °C
Putenbrust/ Turkey Breast / Petto di tacchino	--	80 °C
Gans / Goose / Oca	75 – 80 °C	90 – 92 °C

Bei der Zubereitung von Geflügel ist es ganz wichtig, dass es gut durchgegart ist, um sicherzustellen, dass schädliche Keime abgetötet sind. Eine Ausnahme bilden dabei die Entenbrust und der Gänsebraten. Hier bleibt das Fleisch schön saftig, wenn es innen noch zart rosa ist. Die richtige Kerntemperatur kann der links stehenden Tabelle entnommen werden.

Zum Messen empfiehlt sich ein Fleischthermometer aus pflegeleichtem und hitzebeständigem Edelstahl, wie es zum Beispiel in unserem Tranchiermesser-Set BEFLÜGELT bereits enthalten ist.

Weitere Informationen:
www.berendsohn.de

When preparing poultry, it's very important that it's cooked thoroughly to make sure all harmful germs have been killed. The exceptions are duck breast and goose. Here the meat stays nice and juicy if it's still pink and tender on the inside. Find the right core temperature in the table on the left.

We recommend a meat thermometer made of low-maintenance, heat-resistant stainless steel for measuring, just like the one already included in our carving knife set, for example.

More information at
www.berendsohn.com

Nella preparazione del pollame è molto importante assicurarsi che questo sia ben cotto per garantire che la cottura uccida i germi nocivi. Fanno eccezione il petto d'anatra e l'arrosto d'oca. Qui la carne resta bella succosa quando è ancora di un colorito rosa tenero all'interno. La giusta temperatura interna è riportata nella tabella a sinistra.

Per la misurazione, si consiglia un termometro per carne in acciaio inossidabile di facile manutenzione e resistente al calore, come già incluso, ad esempio, nel nostro set di coltelli trincianti BEFLÜGELT.

Maggiori informazioni su
www.berendsohn.com

Director's Cut



Das Tranchieren ist eine Küchentechnik, die, richtig ausgeführt, eine wahre Kunstform am Tisch sein kann und jede Festtafel adelt. Das Wort leitet sich aus dem Französischen ab und heißt übersetzt „in Scheiben schneiden“, hat aber auch die Bedeutung von „Zerlegen“ oder „Zerteilen“. Wichtig dabei ist das richtige Werkzeug: Ein scharfes Messer, damit die Fleischstücke nicht ausfasern, und dazu eine passende Gabel, die den Braten in Position hält. Für die Griffe eignet sich ein hochwertiges Holz – wie z.B. bei unserem Tranchiermesser-Set BEFLÜGELT, das die höchsten Qualitätsanforderungen erfüllt.

Weitere Informationen:
www.berendsohn.de

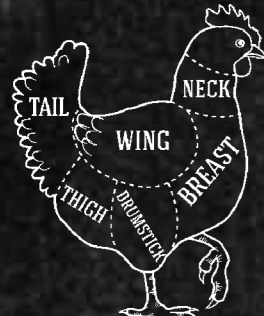
Carving is a kitchen technique that, if done right, can be a true art form and enrich every festive dining table. The word comes from Proto-Germanic kerbana and brings to mind expertly cut sculptures, precious stones, and of course delicious roasted meats. The right tools are absolutely crucial: a sharp knife so that the slices of meat don't fray and a suitable fork to hold your roast in place. High-quality wood is best for the handles. Like in our BEFLÜGELT carving knife set, for example, made to meet the highest quality standards.

More information on
www.berendsohn.com

La tranciatura è una tecnica culinaria che, se eseguita correttamente, può essere una vera e propria forma d'arte a tavola capace di nobilitare ogni tavola adibita a festa. La parola deriva dal francese e la sua traduzione significa «tagliare a fette», ma ha anche il significato di «trinciare» o «smembrare». La cosa importante è avere lo strumento giusto: un coltello affilato in modo che i pezzi di carne non si sfibrino e la giusta forchetta che mantenga l'arrosto in posizione. Per l'impugnatura si presta al meglio un legno di alta qualità. Come ad es. quello contenuto nel nostro set di coltelli trincianti BEFLÜGELT, che soddisfa i più elevati requisiti di qualità.

Maggiori informazioni su
www.berendsohn.com





Gone With The Wings

Ganz wichtig: Bevor es ans Tranchieren geht, sollte das fertig gegarte Fleisch noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen, damit nicht zu viel Fleischsaft beim Schneiden austritt.

Anleitung zum Tranchieren von Geflügel:

1. Geflügel mit der Brust nach oben auf ein feststehendes, ausreichend großes Brett legen. Tipp: Ein nasses Küchentuch unter dem Brett verhindert das Verrutschen.
2. Mit der Fleischgabel das Geflügel am Schenkel fixieren und dann mit dem Tranchiermesser zwischen Rumpf und Schenkel am Gelenk durchschneiden und so auf beiden Seiten die Schenkel abtrennen.
3. Nun die Brust mit der Fleischgabel fixieren und mit dem Messer auf beiden Seiten entlang des Brustbeins nach unten fahren und beiderseits die Brüste auslösen.



Very important: Before carving, turn the oven off and leave your cooked meat to rest for about 10 minutes so that not too much juice spills out while cutting.

Instructions for carving poultry:

1. *Place the poultry with the breast facing up on a firm, suitably large board. Tip: a damp dishcloth under the board will stop it slipping.*
2. *Use the meat fork to hold the poultry in place at the leg and then cut the carving knife through the joint between the torso and the leg to remove both legs.*
3. *Now hold the breast in place with the meat fork and move the knife downwards along both sides of the breastbone to cut both breasts loose.*

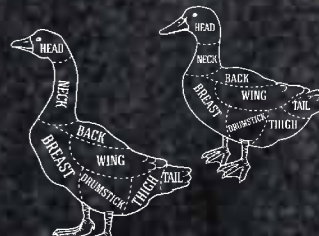
Molto importante: prima di procedere alla tranciatura, la carne cotta deve riposare ancora per circa 10 minuti nel forno spento, in modo che non fuoriesca troppo succo di carne durante il taglio.

Istruzioni per la tranciatura del pollame:

1. Posizionare il pollame con il petto rivolto verso l'alto su un tagliere rigido di dimensioni sufficientemente grandi. Suggerimento: un panno da cucina bagnato posto sotto il tagliere impedisce lo scivolamento.

2. Fissare il pollame alla coscia con l'aiuto del forchettone e poi effettuare il taglio del pollame con il coltello trinciante tra il tronco e la coscia all'altezza delle articolazioni, separando le cosce da entrambi i lati.

3. Ora fissare il petto con il forchettone e fare scorrere il coltello verso il basso lungo lo sterno su entrambi i lati ed estrapolare i petti su entrambi i lati.





Bird's Secret

TIPP: Die Franzosen nennen die kleinen Fleischstücke „sot-l'y-laisse“, was so viel heißt wie „dumm, wer sie liegen lässt“:

Zwischen Rücken und Oberkeule, in der sogenannten Skelettmulde, befinden sich zwei runde, filetartige Fleischstücke, die zwar nur die Größe einer dicken Bohne haben, dabei aber die zartesten und saftigsten Stücke des ganzen Geflügels sind – in Deutschland auch bekannt als Pfaffenschnittchen oder -stückchen.

TIP: *The French call these little cuts of meat sot-l'y-laisse, which means foolish if you leave them:*

In the cavity between the back and the upper thigh are two round, fillet-like chunks of meat, only the size of a large bean, but also the tenderest and juiciest parts of the whole bird – also known as oysters.



SUGGERIMENTO: i francesi chiamano i piccoli pezzi di carne «sot-l'y-laisse», che significa «stupido chi li lascia lì»:

tra la schiena e la parte superiore della coscia, nel cosiddetto bacino scheletrico, si trovano due pezzi di carne rotondi, simili a filetti, che, anche se hanno soltanto la dimensione di un fagiolo, sono i pezzi più teneri e succosi di tutto il pollame; noti anche con il nome di «bocconi del prete» (in Germania «Pfaffenschnittchen» o «Pfaffenstückchen»).



Art Décor

Das Auge isst bekanntlich mit. Daher ist ein festlich gedeckter Tisch das i-Tüpfelchen jeden Dinners. Ganz gleich, ob man verschiedene Materialien oder Stile miteinander mischt, es ergibt ein harmonisches Gesamtbild, solange eine Linie eingehalten wird: Entweder man bleibt in einer Farbwelt (z. B. Petrol und Silber) oder man zieht ein Thema konsequent durch, z. B. Hirsche und Winterwald. Natürliche Materialien passen immer: Wie wäre es mit Namenskärtchen, in kleine Äpfelchen gesteckt?

Noch mehr Ideen auf:
www.berendsohn.de

Every meal should be a feast for the eyes, so a sumptuously set table is the perfect final flourish for every dinner. No matter whether you blend different materials or styles, the end result will be a harmonious overall picture as long as you adhere to one golden rule: Either stick to one colour scheme (e.g. petrol with silver) or consistently follow a single theme, e.g. stags in a winter forest. Natural materials always do the job: How about tucking name cards into baby apples?

More ideas at:
www.berendsohn.com

Come si sa, anche l'occhio vuole la sua parte. Per questo, una tavola imbandita a festa è la ciliegina sulla torta di ogni cena. Anche se si sceglie di mixare tra loro diversi materiali o stili, si ottiene un quadro d'insieme armonioso, purché si mantenga una linea: o si segue una linea cromatica (ad es. petrolio e argento) o si persegue un tema modo coerente, ad es. cervi e foresta invernale. I materiali naturali vanno sempre bene: che ne dici di mettere dei cartellini portanome in piccole mele?

Altre idee su:
www.berendsohn.com

Tric Logic

TRANCHIER-BESTECK
CARVING SET
POSATE PER TRINCIARE



Das Tranchierset ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Die Griffe sind aus edlem Teakholz und liegen durch seine ergonomische Form perfekt in der Hand.

The carving set is made of stainless steel. The handles are made of premium teak and lie perfectly in the hand due to their ergonomic shape.

Il set per trinciare in acciaio inossidabile è provvisto di manici realizzati in pregiato teak che si adattano perfettamente alla mano grazie alla loro forma ergonomica.

FLEISCH-THERMOMETER
MEAT THERMOMETER
TERMOMETRO PER CARNE



Das Fleischthermometer aus rostfreiem Edelstahl misst zuverlässig die Kerntemperatur und ist bis 250°C ofenbeständig.

The stainless-steel meat thermometer reliably measures the core temperature and is oven-resistant up to 250°C.

Il termometro per carne in acciaio inossidabile misura la temperatura interna in modo affidabile ed è resistente al calore del forno fino a 250 °C.

WÜRZMISCHUNG
SEASONING BLEND
MISCELA DI CONDIMENTO



Die Würzmischung aus hochwertigen Zutaten ist vegan, glutenfrei, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern und in Deutschland hergestellt.

The seasoning blend, consisting of high-quality ingredients, is vegan and gluten-free, has no added preservatives or flavour enhancers, and is produced in Germany.

Realizzata con ingredienti di alta qualità, la miscela di condimento è vegana, senza glutine, priva di conservanti ed esaltatori di sapidità e prodotta in Germania.

