

Wiedemann magazin

Das Kundenmagazin der Firma Walter Wiedemann



Editorial

Liebe Kunden und Freunde des
Hauses Walter Wiedemann,

ein neues Jahr steht vor uns,
und viele Ereignisse waren bestimmt
prägend in Ihrem 2013.
Für uns war es ein erfolgreiches Jahr,
in dem wir die IFS Zertifizierung mit
ihrem hohen Anspruch an Qualität
hervorragend bestanden haben.
Neben vielen Aktivitäten war die Haus-
messe im Oktober wieder ein Schauplatz
für Neuheiten und Altbewährtes.
Wir haben uns sehr über den zahlreichen
Besuch unserer Kunden gefreut!

Nur mit vertrauensvollen und
verlässlichen Partnern können wir
hervorragend und schnell in unserem
Geschäftsfeld agieren. Deshalb
bedanken wir uns ganz herzlich bei
allen Lieferanten und
treuen Kunden für das
entgegengebrachte
Vertrauen.
Wir wünschen Ihnen
wunderschöne Festtage
und ein erfolgreiches 2014!

Ihre



Barbara Brüggenmann-Hartz

Barbara Brüggenmann-Hartz



Dennis Brüggemann zeichnet verantwortlich für die erfolgreiche IFS-Zertifizierung.

Wir setzen auf Qualitätssicherung mit internationalem Standard

Zertifizierung nach IFS – Cash & Carry Wholesale Standard

Seit September 2013 ist die Firma Walter Wiedemann Fleischereibedarfs GmbH + Co.KG, Augsburg nach dem Qualitätsmanagement-Standard „IFS Cash and Carry Wholesale“ zertifiziert.

**„Qualität und Herkunft
unserer Produkte stimmen“**

Das Audit wurde mit dem „höheren Niveau“ bestanden. Das akkreditierte Zertifizierungsunternehmen bescheinigt den Großhandel mit Gewürzen, Lebens-

mittelzutaten und –zusatzstoffen, Verpackungsmittel sowie Kunst – und Naturdärme in Originalgebinden. „Am Wichtigsten war es uns, vor dem Hintergrund immer komplizierterer Handelswege unseren Kunden nachweisen zu können, dass die Qualität und Herkunft unserer Produkte stimmen und wir damit eine höchstmögliche Produktsicherheit gewährleisten können“, erklärt Dennis Brüggemann, der für die Zertifizierung verantwortlich war.

Gelegenheiten zum Schenken gibt es viele. Wir haben Ihnen einige Highlights aus unserem Sortiment zusammengestellt. Das erfreut Küchenfreunde:

Schenken und Geniessen



Weber Grill in verschiedenen Formen, Farben und Größen



Ab ins Rohr ... mit dem Gourmet-Bräter



Kitchenaid in trendigen Farben



Pfeffermøhlen mit edlen Mahlwerken



Allzweckmesser mit gefalteter Klinge

Wir bieten eine große Auswahl feiner Gewürze z.B. von Ingo Holland



Ingo's
Glühweingewürz
Inhalt: 50 Gramm
Zutaten:
Hauptbestandteile: Orangenschalen,
Kardamom, Zimtstangen, Wacholder,
Zitronen, schwarze Zitronenschale,
Ingwer, Pfeffer, Nelken, Kardamom,
Zimmspitzen, Fenchelstangen, Fenchel

Winzer-Glühweine in rot und weiß

Dieser Glühwein aus feurigem Weisswein bzw. Rotwein verzaubert die kühlen Wintertage. Das Weingut Lergenmüller war unzufrieden über die vielen dünnen, süsslichen Glühweine und brachte deshalb vor ein paar Jahren aus eigenen Gutsweinen diesen „Edelglühwein“ hervor. Der Glühwein ist trinkfertig gewürzt und muß nur noch erhitzt werden.

„Heißes“ frisch gezapft...



Wir führen ein grosses Sortiment an Warmhaltetöpfen. Praktisch für alle, die große Mengen Glühwein oder Suppe auf heißer Temperatur halten wollen.



Braukunst Selektion: Acht neue Brauspezialitäten mit besonderem Geschmack

Amaris 50, Auris 19, Ator 20 ... Der Klang der Namensgebung soll auf den Grundton des Getränks einstimmen und jede Zahl steht für eine Besonderheit im Brauverfahren.

Bier ist flüssige Lebensfreude. Vor allem für Sebastian Priller-Riegele, den Weltmeister der Biersommeliers. Zusammen mit Braumeister Frank Müller hat er seine besondere Freude an der Kreation von Brauspezialitäten der besonderen Art.

Nach drei Jahren kommt das Ergebnis auf den Markt

Drei Jahre lang wurde in der Riegele Biermanufaktur gebraut, verkostet und getestet. Jetzt kommt das Ergebnis auf den Markt: acht handverlesene und charakterstarke Brauspezialitäten. Eine Reise



Gleich ausprobieren – bei uns im Geschäft in der Proviantbachstraße 3 erhältlich.



durch die Welt großer Brauspezialitäten mit großem Aromenspiel von zitrusfruchtig bis zu Bitterschokolade. Und: Zu jedem Bier gibt es eine klar beschriebene Speiseempfehlung.

Wintergrillen „Gans“ zart!

Spätestens nachdem Weber das Motto „Grillen hat keine Saison“ ausgegeben hat, sind den Grill-Freunden und -Freuden keine jahreszeitlichen Grenzen mehr gesetzt. Warum nicht die Weihnachtsgans in einem Grill köstlich zubereiten? Ein ganz besonderer Feiertagsbraten ist somit garantiert.

Rezept Grill-Weihnachtsgans:

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Grillzeit: 4 Stunden

Empfohlener Grill: Master Touch GBS oder Spirit E-320 Classic

Zutaten für eine 4 kg Gans:

Füllung: 1 mittelgroße Zwiebel,

fein gewürfelt, 200 g Schmand,

50 ml Weiswein, 3 Eier,

10 Scheiben Rosinenbrot,

5 g Beifuß, getrocknet,

100 g geschälte Maronen, fein gehackt,

Salz, Pfeffer, Muskat

Rub: 5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet,

35 g Meersalz, 25 g brauner Zucker,

15 g Paprika, 15 g Kräuter der Provence

Zubereitung:

1. Die Zwiebel in Butter anschwitzen, ohne dass diese Farbe bekommen.

Mit Weißwein ablöschen.



2. Das Rosinenbrot in etwa 1 cm dicke Würfel schneiden. Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat und Beifuß verrühren, dann den Schmand hinzugeben. Brotwürfel und Maronen unterrühren und die Füllung 1/2 Stunde ziehen lassen.

3. Die Gans von innen und außen waschen und abtrocknen. Die Flügel der Gans entfernen und die Haut an der Unterseite mehrmals einstechen. Gans von innen und außen mit dem Rub würzen, mit der Füllung füllen und verschließen.

4. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (140-160°C) vorbereiten. Hierfür die Roste aus dem Grill nehmen und eine Alutropfschale mit etwas Wasser füllen und auf die Aromaschienen stellen.

5. Gans auf den Drehspieß stecken.

Diesen auf dem Grill befestigen, so dass die Gans mittig über der Schale ist.

6. Bei mittlerer indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen, bis die Kerntemperatur in der Gans von 80 °C erreicht ist.

Guten Appetit!



Wir bilden aus

Eine fundierte Ausbildung ist für uns ebenso selbstverständlich wie die Kollegialität untereinander. Seit Oktober 2013 haben wir mit Alexandra Weger (2.v.li.) Verstärkung in unserem Team der Auszubildenden. Herzlich willkommen!

Im Bild v.li.: Quirin Strobel, Alexandra Weger, Janina Heidinger, Korbinian Ruider, Josef Hindelang



seit 1900

Wiedemann

Walter Wiedemann

Fleischereibedarfs GmbH & Co.KG
Groß- und Einzelhandel für
Metzgerei- und Gastronomiebedarf
Proviantbachstraße 3
86153 Augsburg
Tel: 0821 / 5 60 90-0
Fax: 0821 / 56 25 61
info@wiedemann-augsburg.de
www.wiedemann-augsburg.de

Impressum

Herausgeber: Firma Walter Wiedemann
Redaktion und Gestaltung: Beatrice Schmucker
Fotos: Karl Holzhauser (3), Bea Schmucker (7)
Brauerei Riegele (1), Weber (2)