

Informierend.  
Inspirierend.  
Für Fachleute.  
2017 | 2018

**BiSS** BLATT



**Mit viel Herz  
und Augenmaß.**

15 Jahre – Rückblick + Ausblick | christl Geschäftsfreunde  
Alexander Ospelt und Christian Handl | chrisale Meersalz |  
News aus dem christl-Team | Portrait Wetter Metzg | Gastro-  
und Großverbrauchersortiment | NEU: christl Bio-Sortiment

**christl** 15  
Jahre  
GewürzTechnologie

# Auf Augenhöhe versteht man sich besser.

Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer sind die besten Begleiter.



Wenn Profis mit Profis reden, weiß der eine sofort, was der andere meint. Gegenseitiges Verständnis funktioniert schnell, weil man rasch auf den entscheidenden Punkt kommt. Darum arbeiten bei christl Gewürztechnologie nur ausgewiesene Fachleute und erfahrene Praktiker. Die wahre Größe des familiengeführten Unternehmens liegt im lösungsorientierten Denken und Handeln, im schnellen Erfassen der individuellen Kundensituation und im direkten Umsetzen von Optimierungskonzepten. Wir liefern mit unseren Gewürzen auch jede Menge Know-how mit. Und genau dieser Wissenstransfer ist die Basis für das große und nun schon 15 Jahre lange Vertrauen in die Marke christl.

Als österreichisches Unternehmen repräsentieren wir ein in aller Welt bekanntes und geschätztes Image, das man aufgrund der langen österreichischen Geschmackstradition und des großen Fundus an Rezepturen so ausdrücken könnte: Über diesen Geschmack lässt sich nicht streiten. Made in Austria ist mehr als ein Herkunftsbegriff, es ist eine Qualitätsnorm. Wir haben viele gute alte Hausrezepte standardisiert und für die heutige Zeit und ihre modernen Verarbeitungsprozesse neu interpretiert und rezeptiert.



Tradition und Innovation sind in unserem Unternehmen gleichberechtigte Partner. Wer am Markt erfolgreich agieren will, muss sich dem Wettbewerb und dem Vergleich stellen. Das haben wir immer als die Chance gesehen, mit unserer besonderen Produkt- und Servicequalität zu überzeugen. Darum legen wir auch besonderen Wert auf die Güte der Gewürze, weil sie das Maß aller Dinge für unsere Rezepturen und Garant für die gleichbleibende Qualität sind.

Wir feiern 15 Jahre christl Gewürztechnologie mit einem Versprechen an unsere Kunden: Wir werden immer das Beste für ihren Erfolg tun.

*Christl El*  
Ihr Elmar Christl



Bild oben: christl Geschäftsführer Oliver Broger mit Patrick Wetter und Metzger Linus // Bild links: Elmar Christl im Facheinsatz



1 Erstes „Chef-Bild“ von Elmar Christl in der Gründungszeit  
2 Standort Moosdorf bis 2004  
3 Spatenstich Neubau Moosdorf  
4+5 Baustelle Moosdorf  
6+7 Das fertige Werk



## 15 Jahre in 8 Schritten

- 2001** Gründung christl AG in Mauren durch Elmar Christl
- 2002** Gründung christl Gewürze GmbH Dornbirn und Produktionswerk Moosdorf
- 2003** Kauf der Liegenschaft in Moosdorf
- 2004** Umbau und Modernisierung Produktion Moosdorf
- 2005** BRC Zertifizierung
- 2007** Erweiterung Produktion in Moosdorf
- 2012** Übernahme des AULA Werkes zur Produktion von chrisale Meersalz sowie Komplettumbau und Erweiterung Lager Mauren
- 2013-2014** Neubau Moosdorf, Investition in Misch- und Verpackungsanlagen
- 2017** Erweiterte Geschäftsführung durch Oliver Broger. Ausbau Vertrieb Deutschland mit „Neuzugang“ Michael Schwerdt
- 2018** Neuinvestitionen in Verwiege- und Abfüllanlagen sowie Büroerweiterung in Moosdorf

## Wir sind seit 15 Jahren dort, wo unsere Kunden sind.

christl ist international ausgerichtet. Mit den hohen Qualitätsstandards und der Flexibilität in der Produktabstimmung haben wir die besten Voraussetzungen, um neue Märkte zu erschließen. Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein – denn jeder Markt hat seine eigene Würze.





WIR BATEN  
CHRISTL-GESCHÄFTSFREUNDE  
ZUM GESPRÄCH

## Zu Innovationen kommt man nur mit offenen Augen.

Alex Ospelt hat auffallend lebendige Augen. Als Chef der Herbert Ospelt Gruppe in Bendorf/FL setzt er auf leidenschaftliche Qualität. Dass er ein besonders gutes Auge für kreative Innovationen hat, beweist ein Blick auf seine neuesten Bestseller.



Mit christl, konkret mit der Person Elmar Christl, verbindet ihn eine lange gemeinsame, freundschaftliche Zeit. Heute sind sie Geschäftspartner, die sich gut kennen und sehr schätzen. Geht nicht gibt's nicht – das ist der gemeinsame Nenner der Beiden. Was nichts anderes bedeutet, dass die Machbarkeit ganz generell nie in Frage gestellt wird. Es ist vielmehr eine Herausforderung, auch für den Gewürztechnolog Elmar Christl und seine Kompetenz für schnelle Lösungen.

Mit den sich verändernden Essgewohnheiten reagiert auch der Markt mit neuen Angeboten. „Wir von Ospelt agieren, weil wir die Zeichen der Zeit rasch sehen und verstehen“, bringt es Alex Ospelt auf den Punkt und in unmittelbarem Zusammenhang mit den offenen Augen. Konsumentennähe ist die wichtigste Voraussetzung, um die Marktbedürfnisse erfolgreich befriedigen zu können. Konventionelles Denken gepaart mit einer ordentlichen Portion Mut zum „anders sein“ gehen Hand in Hand im Unternehmen Ospelt. Mit der Idee im Kopf fängt alles an, dann gleich einmal ein erstes Handmuster, eine erste Geschmacksprobe, schon erste Verpackungsansätze, erste Produktnamen ... und schon bekommt die Idee den richtigen Drive. Das war bei den Leberkäse-Muffins so und bei den Mini-Landjägern nicht anders.

Inputs muss man auch von mitdenkenden Partnern erwarten können. Christl erfüllt diese Erwartungshaltung, der Austausch mit dem Gewürztechnolog in unmittelbarer Nähe Mauren/FL erfolgt regelmäßig. Auch dieser Dialog kann inspirierend sein und den Weg frei für Innovationen machen.

Kritisch gesehen, weil auch mit offenen Augen erkannt, findet Alex Ospelt seine Branche teilweise nicht „up to date“. Wir brauchen Produkte mit neuem Image, müssen für neue Zielgruppen attraktiv werden. Unternehmensgründer Herbert Ospelt („Onkel Herbert“) hat das vor mehr als 50 Jahren mit seiner Vision vorgelebt: zum einen wollte er den Markt mit immer neuen und innovativen Produkten überraschen, zum andern war er nur erstklassiger Qualität verpflichtet. Zwei Gedanken, die man deutlich in den Augen von Alex Ospelt lesen kann.



www.ospelt.com



## Authentizität statt Anonymität.

Die Marke Handl Tyrol verbindet man mit Ursprünglichkeit, Unverwechselbarkeit, Ehrlichkeit. Die Produkte sind wie Land und Leute. Für Christian Handl, Chef des Tiroler Traditionsunternehmens mit 560 Mitarbeitern, ist Bodenständigkeit eine wichtige Tugend, die er nicht missen möchte. Auch nicht bei der Wahl seiner Hauslieferanten.

Eine starke Marke kann dem Nachfrager einen Zusatznutzen liefern, indem sie zum Beispiel für gewisse Werte und Lebensstile steht. Tiroler Originalität ist ein Produktversprechen, das Konsumenten in den Kernmärkten von Handl Tyrol schätzen und lieben. „Authentizität erwarte ich mir auch von meinen Zulieferpartnern, sie müssen sich mit ihren Stärken einbringen – die Fragen an den Gewürztechnolog werden immer komplexer, weil in Folge ganze Prozesse definiert werden müssen“, legt Christian Handl die Latte sehr hoch. Mit christl hat man seit vielen Jahren beste Erfahrung gemacht, weil die Zusammenarbeit auf allen Entwicklungsebenen konstruktiv ist und zu erfolgreichen Produkten führt.

„Wenn wir ein innovatives Produktkonzept erstellen müssen oder auf der Suche nach neuen Rezepturen und Gewürzmischungen sind, haben wir mit christl

und seinen kompetenten Mitarbeitern einen sehr guten Partner“, sagt Betriebsleiter Josef Amprosi und meint damit: christl ist ein österreichisches Unternehmen, das mit den heimischen Geschmacks-traditionen gekonnt umgehen kann und dennoch mit Weitblick Markttrends früh erkennt und aufgreift. Der Know-how-Dialog und -Transfer mit christl ist spannend, weil er das gesamte Erfahrungspotenzial an Rezepturen und technischen Konzepten auf die Probe stellt und mit Lösungen aufwartet, die von einem proaktiven Partner erwartet werden.

„christl ist authentisch – in den Personen, die uns beraten und begleiten und in den Produkten, die die Identität unserer Marke stärken“. Dieser Aussage von Josef Amprosi, der schon 25 Jahre bei Handl Tyrol arbeitet und daher die Geschäftsbeziehungen mit christl besonders gut bewerten kann, ist nichts mehr hinzuzufügen.

www.handltyrol.com



Elmar Christl im Gespräch mit Christian Handl und Josef Amprosi.



# chrisale Meer- und Mineralsalz

Jetzt natriumreduziert!



Die gezielte Reduktion von Natrium in der Ernährung – und hier vor allem in Form von Kochsalz – steht im Mittelpunkt vieler Maßnahmen, die auch im Zusammenhang mit der Empfehlung der WHO steht, deren Ziel es ist, den täglichen Salzkonsum auf ca. 5g NaCl pro Tag zu senken. Die durchschnittliche tägliche Salzaufnahme in der westlichen Welt liegt aktuell zwischen 8 und 15g pro Tag.

Die größte Herausforderung der Fleischwarenindustrie bei der Natriumreduktion ist die Eigenschaften des Natriumchlorids (oder NPS) gleichwertig zu ersetzen – dazu zählen vor allem:

- Sensorische Eigenschaften
- Technologische Eigenschaften (Umrötung)
- Haltbarkeit
- Geschmack
- Deklaration (Clean-Label)

## In der Mischung liegt die Lösung

Bei christl haben wir es geschafft, diese Anforderungen durch eine einzigartige Mischung unseres bekannt hochwertigen Meersalzes mit einem speziellen, ebenfalls natürlichen Mineralsalzes, zu erfüllen.

## Folgende Produkte stehen Ihnen zur Verfügung:

164067 chrisale Meer- und Mineralsalz fein 0,6% Na-Nitrit für Brühwürste, Kochwürste, Rohwürste und Kochpökelwaren

164069 chrisale Meer- und Mineralsalz grob 0,9% Na-Nitrit für Rohpökelwaren

164068 chrisale Meer- und Mineralsalzmischung

Abgestimmt mit unseren Geschmacks- und Funktionskomponenten lassen sich somit alle Produktgruppen als natriumreduzierte Produkte ohne technologische Änderungen oder qualitative Einbußen erzeugen. Durch die spezielle Meersalz-/Mineralsalzmischung kann man nicht nur einen großen Beitrag zum Thema „Natriumreduktion“, sondern auch bei der täglichen Aufnahme von Magnesium und Kalium leisten.



## Folgendes Rechenbeispiel zeigt die Möglichkeiten mit chrisale im Bereich Natriumreduktion:

Herstellung eines Pressschinken mit 25% Einspritzmenge und ERES Schinkenspritzmittel AGF (Art. Nr. 122060) und NPS sowie alternativ chrisale Meer- und Mineralsalz fein 0,6% Na-Nitrit (164067).

**Salz-Gehalt im Endprodukt mit NPS:** 2,43g Salz (Nax2,5) pro 100g

**Salz-Gehalt im Endprodukt mit chrisale Meer- und Mineralsalz mit 0,6% Na-Nitrit:** 1,62g Salz (Nax2,5) pro 100g (= -33% zu NPS)

**Zusätzlich noch bei chrisale Meer- und Mineralsalz mit 0,6% Na-Nitrit:** 220mg Kalium pro 100g (150mg/100g können als „Kalium-Quelle“ ausgelobt werden)

67mg Magnesium/100g (30mg Magnesium/100g können als „Magnesium-Quelle“; 60mg/100g als „hoher Magnesium-Gehalt“ ausgelobt werden)

**Deklaration chrisale Meer- und Mineralsalz mit 0,6% Na-Nitrit:** Meersalz, natürliches Mineralsalz; Konservierungsstoff: Na-Nitrit

Wenn Sie Fragen zum Thema Natriumreduktion haben, kontaktieren Sie bitte unseren Fachverkauf.

← Peter Felder, Leitung Entwicklung



## Neuigkeiten aus dem christl-Team



Hermann Lackner



Dagmar Laufke



Michael Schwerdt

## „Nichts ist so beständig wie der Wandel“

Dieser Maxime entsprechend werde ich nach 32 spannenden Jahren in der Gewürzbranche und davon die finalen und leidenschaftlichsten 12 Jahre bei christl die Verantwortung in jüngere Hände übergeben.

Die der Gewürzbranche seit jeher anhaftende Dynamik hat zwar ihren Tribut gefordert, aber die investierte Energie hat sich im gleißenden Licht des Rückblicks mehr als gelohnt. Es sind aber nicht nur die ökonomischen Ergebnisse, die zufrieden stimmen. Vielmehr sind es die unzähligen wunderbaren Freund- und Partnerschaften, die entstanden sind und die der vertrauensvollen Zusammenarbeit ihren besonderen Charme verliehen haben. Dafür möchte ich aufrichtig danken.

Meine Nachfolgerin in der Funktion Marketing und Vertrieb International, Frau Dagmar Laufke, ist um Kontinuität bemüht und wird die „christl-Servicequalität“ weiter ausbauen. Somit ziehe ich mich beruhigt zurück und verbleibe mit den allerbesten Wünschen für eine erfolgreiche Zukunft.

Ihr Hermann Lackner

## Die christl-Sprache ist international

Bei der Firma christl sehe ich die Qualität, die Stärke und die Vielfalt der Produkte sowie die schnelle und perfekte Abwicklung der Kundenwünsche und deren Anfragen. Natürlich konnte ich inzwischen unsere Partner, die in jedem Land, in dem sie tätig sind, über ein unglaublich hohes Know-how und Marktkenntnisse verfügen, kennenlernen. Es ist eine Freude, deren positive Entwicklung auf den Märkten zu beobachten und ein Teil zu dieser Entwicklung beizusteuern. Durch meine Herkunft und meine Sprachkenntnisse werde ich oft beim Exportkunden als „deren Mensch“ angesehen, was mir die Türe öffnet und die Kommunikation erleichtert. Ich sehe ein interessantes Potenzial in Europa und in Asien für die Marke christl. Mittlerweile hat der Osten Europas begriffen, dass Qualität über Quantität steht. Und christl bedeutet Qualität.

Es macht mich glücklich und stolz, ein Teil der Firma christl zu sein.

Dagmar Laufke

## Auf zu neuen Märkten!

Seit dem 1. August 2017 ist der 52-jährige Fleischermeister **Michael Schwerdt** neues Mitglied der christl Familie. Der gebürtige Deutsche soll als Leiter Verkauf/Technologie den deutschen Markt bearbeiten.

Michael verfügt über einen großen Erfahrungsschatz aus verschiedenen Handels- und Produktionsunternehmen, wie der Edeka, wo er u.a. das Reichelt Fleischwerk mit rund 400 Tonnen Wochenausstoß verantwortet hat, der Fa. Wiesbauer als Verkaufsleiter Bistro\*Shop, aber auch das Qualitätsmanagement der Bauerngut und die Vertriebsleitung der Willi Arnold Gewürz GmbH zählten zu seinen Stationen. Eine Ausbildung als Seminarleiter runden sein Profil ab.

Zum Privatmann Michael Schwerdt bleibt zu sagen, dass der Vater von zwei erwachsenen Töchtern mit einer Österreicherin verheiratet ist und seit 2012 in Österreich lebt. Der Wahlsalzbürger freut sich als Praktiker unter Praktikern auf die neue Aufgabe und ist davon überzeugt, dass er in eine erfolgreiche Zukunft am deutschen Markt starten wird.

# Das ist einmalig: Hier gibt es nur gutes Wetter.

In der Erlebniswelt des Appenzeller Metzgers Markus Wetter  
im Tirolerischen Pettneu am Arlberg scheint immer die Sonne zu scheinen.



Das liegt zum einen am sonnigen Naturell von Tausendsassa Markus Wetter, das sich in seiner Erlebniswelt auch auf seine Mitarbeiter in der Produktion und natürlich auch auf sein sympathisches Verkaufspersonal übertragen hat. Gutes Wetter ist eben ansteckend.

Das Sortiment in der Erlebniswelt hat ein ganz besonderes Prädikat: einmalig. Diese Vielfalt der ganz besonderen Spezialitäten aus dem Appenzell, aus Süd- und Nordtirol gibt es nur an der letzten Raststätte Richtung Arlberg. Schwerpunkt bilden dabei die Wildprodukte. Das Wild stammt aus einer einzigartigen Naturparkregion, eingebettet zwischen den Lechtaler und den Allgäuer Alpen.



Die Idee, das gesündeste und tierschutzgerechteste Fleisch fast das ganze Jahr anzubieten (Schnitzzeit ist vier Monate) war Auslöser für ein kreatives Wildsortiment von Hirsch über Reh zu Gams und Wildschwein mit – typisch Wetter – einmaligen Produkten. Der geschmackvollen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Was die Olma-Bratwurst und Coca Cola gemeinsam haben? Das gut gehütete Rezept als Geheimnis ihres Erfolges. Bei Markus Wetter wird die Olma-Bratwurst als Gourmet-Innovation SanGala® angeboten, das Geheimnis dieser feinen St. Galler Bratwurst liegt im Rezept eines St. Galler Metzgers, der für viele Kenner der Bratwurst-Szene die beste Olma-Wurst herstellen konnte. Mit Markus Wetter und seiner SanGala® erlebt diese Qualität ein höchst genussliches Revival.



Die Wetter-Aussichten des Appenzeller Metzgers zielen auf ein Dauer-Hoch im Genuss hin. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei, darum wird den Kostproben in allen Metzgereien und in der Erlebniswelt große Bedeutung zugemessen. Zu den traditionellen Appenzeller Spezialitäten gesellen sich auch ganz exotische Wurstkreationen, ganz getreu dem Motto von Markus Wetter: Hauptsache, es schmeckt einmalig gut.

Der Mensch lebt nicht vom Fleisch allein, sagt sich Markus Wetter und schaut immer wieder über den Tellerrand hinaus. Mit der Appenzeller Milch, einem seiner vielen „Kinder“, hat der gelernte Metzger und Fleischsommelier auch eine Initiative ins Leben gerufen, die den Milchbauern im Appenzell ihre Existenz sichert. Und dem Konsumenten wird mit der Appenzell Milch® eine Qualität angeboten, die konkurrenzlos ist. Eben einmalig.

Die geschäftliche Beziehung zu christl sieht Markus Wetter auch in der Kategorie einmalig. Weil er einen innovativ ausgerichteten Partner zu Seite hat, mit dem aus vielen Ideen erfolgreiche Produkte entstanden sind.

[www.appenzeller-metzg.com](http://www.appenzeller-metzg.com)

1 Wetter-Erlebniswelt in Pettneu am Arlberg 2 Die Verkaufsdamen mit Juniorchef Patrick Wetter 3 v.l. Patrick und Markus Wetter mit christl Geschäftsführer Oliver Broger 4 Markus Wetter „voller Energie“ im Gespräch mit der Bissblatt-Redaktion 5 Gesundes Wildfrischfleisch 6 Patrick mit eingebeiztem Kräutler-Speck 7-9 Modernste Technik im neuen Metzgereibetrieb



# Die schnelle Küche

Haben Sie kurz Zeit für das christl  
Gastro- und Großverbrauchersortiment?

Zeit minimieren und Geschmack maximieren – das ist eine Herausforderung, die Sie mit den drei Linien des christl Gastro- und Großverbrauchersortiments meistern werden. Alle drei sind auf Linie mit einem schnellen und guten Gelingen raffinierter Rezeptideen.

Bei den Gewürzen legen wir von christl Gewürztechnologie größten Wert auf den fachgerechten Anbau der hochwertigen Sorten unter klimatisch besten Bedingungen. Dass dies so ist und bleibt, kontrollieren wir von christl intensiv mit unserem zertifizierten Qualitätsmanagement. Strenge Aroma-, Duft-, Geschmacks- und Farbqualitätstests stehen an der Tagesordnung.

**Fragen Sie doch unseren  
Fachverkauf für nähere  
Informationen und  
Einsatzmöglichkeiten!**



## Chefkoch



Rindsuppe klar  
Art. Nr. 190004



Gemüsesuppe  
Art. Nr. 190005



Bratensaft gebunden  
Art. Nr. 165011



Glühwein Express  
Art. Nr. 161008



Eltoro  
Grill-Steakgewürz  
Art. Nr. 165041



Eltopo  
Schweinebraten  
Art. Nr. 165042

## Gewürze



Chillies gemahlen  
Art. Nr. 165013



Curry Pulver  
Art. Nr. 165014



Knoblauchgranulat  
Art. Nr. 165016



Kümmel ganz  
Art. Nr. 165017



Lorbeerblätter ganz  
Art. Nr. 165019



Muskatnuss gemahlen  
Art. Nr. 165020



Paprika Superior  
Delikatess  
Art. Nr. 165021



Bunter Pfeffer ganz  
Art. Nr. 165022



Schwarzer Pfeffer ganz  
Art. Nr. 165023



Schwarzer Pfeffer gemahlen  
Art. Nr. 165024



Weißer Pfeffer ganz  
Art. Nr. 165025



Weißer Pfeffer gemahlen  
Art. Nr. 165026



Rosa Beeren ganz  
Art. Nr. 165027



Wacholderbeeren ganz  
Art. Nr. 165028



Zimt gemahlen  
Art. Nr. 165029



Grüner Pfeffer ganz  
und gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165032

## Kräuter



Italienische Kräuter  
gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165002



Kräuter der Provence  
gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165003



Salatkräuter  
gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165004



Majoran gerebelt  
Art. Nr. 165007



Oregano gerebelt  
Art. Nr. 165008



Petersilie gerebelt  
Art. Nr. 165009



Basilikum  
gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165034



Rosmarin  
gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165035



Dillspitzen  
gefriergetrocknet  
Art. Nr. 165036



Hermann Stadler,  
Leiter christl-Technikum  
empfiehlt:



## Knuspriges Schweinsbrüstl mit Knödelfülle und traditionellem Sauerkraut

### Material

- ◆ Schweinebauch, -brust, oder -knochen „untergriffen“
- ◆ Bratkartoffeln
- ◆ Traditionelles Sauerkraut
- ◆ Lorbeerblätter ganz Art. Nr. 165019
- ◆ Wacholderbeeren ganz Art. Nr. 165020
- ◆ Kümmel ganz Art. Nr. 165021
- ◆ Räucherbauch gewürfelt (5 mm)

### Zutaten für den Braten

- ◆ Eltopo Schweinebraten Art. Nr. 165042
- ◆ Schwarzer Pfeffer gem. Art. Nr. 165024
- ◆ Knoblauchgranulat Art. Nr. 165017
- ◆ Kümmel ganz Art. Nr. 165017
- ◆ Salz
- ◆ Sonnenblumenöl zum Anbraten
- ◆ christl Gemüsesuppe Art. Nr. 190005
- ◆ christl Bratensaft geb. Art. Nr. 165011

### Zutaten für die Knödelfülle

- ◆ christl Semmelknödel-Quick Art. Nr. 154003
- ◆ Petersilie gerebelt Art. Nr. 165008
- ◆ Majoran gerebelt Art. Nr. 165007



Schweinebauch „untergreifen“ (=Tasche einschneiden). Dazu verwendet man ein spitzes, scharfes Messer und schneidet an der Schnittfläche parallel zur Schwarte einen Schlitz in das Bratenstück (die Ränder nicht anschneiden). Fleisch mit christl Eltopo, Salz, Pfeffer und Knoblauchgranulat würzen.

Die christl Semmelknödelfüllung mit viel frisch gerösteten Zwiebeln, Petersilie und Majoran gerebelt herstellen. 1,5 kg christl Semmelknödel-Quick mit 5,5 kg Wasser kräftig abmischen und einige Minuten stehen lassen. 3 kg Knödelbrot und restliche Zutaten dazugeben, mischen und wie üblich weiter verarbeiten.

**Wichtig:** Der Teig muss etwas trockener sein als üblich, da die Knödelmasse den Bratensaft aufnimmt. Die fertige Masse in die Tasche des vorbereiteten Bratenstückes füllen. **Achtung:** Schweinebauch locker füllen, da die Naht ausreißt, wenn sich beim Braten die Füllung durch die Hitze ausdehnt. Die Öffnung fest mit einer Fleischnadel und Küchengarn zunähen.

Das gefüllte Schweinsbrüstl mit der Schwarte nach oben, sowie frische Kartoffeln in eine mit Sonnenblumenöl befettete Bratpfanne legen. Mit christl Gemüsesuppe aufgießen, in das auf 150°C vorgeheizte Backrohr schieben und ca. 1 1/2 Std. garen. **Tipp:** Öfters mit christl Gemüsesuppe aufgießen und alle 15 Min. mit dunklem Bier bepinseln, dies verleiht dem Braten ein besonderes Geschmackserlebnis. Anschließend die Schwarte vorsichtig in gleichmäßigen Abständen (ca. 1 cm) erst längs, dann quer, rautenförmig aber nicht zu tief einschneiden und mit Kümmel ganz bestreuen. Die Schwarte im vorgeheizten Backofen bei 230°C ca. 30 Min. knusprig backen.

Für das Sauerkraut wird frisch gehackte Zwiebel mit gewürfeltem Räucherbauch bis zu einer goldgelben Farbe angeröstet. Dann mit dem rohen Sauerkraut vermengt, mit der Zugabe von Lorbeerblätter, Wacholderbeeren sowie Kümmel verfeinert und fertig gedünstet.

Das Schweinsbrüstl mit den Bratkartoffeln und einem lecker zubereiteten christl Bratensaft anrichten. Mit Petersilie, Rosmarin, Thymian oder Schnittlauch garnieren und mit dem Sauerkraut servieren. **christl wünscht guten Appetit!**

Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Verbindlichkeit und Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

„  
christl-Gewürze stammen aus  
fachgerechtem Anbau und  
werden von uns persönlich auf  
ihre Aroma-, Duft-, Geschmacks-  
und Farbqualität geprüft und  
schonend weiter verarbeitet.

“  
Maria Eder, Leitung Beschaffung  
und Qualitätsmanagement

## Neu: christl Bio-Sortiment

Ab Jänner 2018 bietet christl ein Bio-Sortiment für Brüh- und Rohwürste, Roh- und Kochpökelfleisch, sowie „Funktion und Geschmack“ an (ausgenommen Schweizer Markt). Fragen Sie unseren Fachverkauf und testen Sie die Produkte – wir stehen selbstverständlich für Beratungen gerne bereit!



Seit 15 Jahren voll im Geschmack...

oelzgrafik.at



Kräuterbutter



Pikantes Paprika-Chilli



Beizgewürz Wild



Knobello



Wildpfeffersauce Profi



ERES 50 Combi



Grillgewürz Wild



Marinadenbasis Steinpilz



Speckwürzung fein



Salami Swiss



Polnische /Käswurst



Biss Knack



Bacchus rot



Marinadenbasis ELMOCHO  
Kräuter-Knoblauch



Marinadenbasis  
Caribic



Kulen Combi



Szynka Szwarzwaldska



Marinadenbasis  
EXOTIC-MIX Banane/Ananas



St. Johanner



Südtiroler Schinkenspeck  
fein



Marinadenbasis  
Spicy Chilli/Curry



Rohwurst/Salami



Salami finskaja



Szynka z Karyntii



Marinadenbasis  
BARBECUE Tomate/Rauch



Wiener Hauswurst Würzung fein



Aufschnitt Royal



Backofenleberkäs



Videnské párky



Marinadenbasis CHIKOS  
Curry/Paprika

Die Würze liegt vielmehr in der Breite des Sortiments und in der christl Philosophie der Individualität. Denn wir setzen die Wünsche unserer Kunden mit individuellen Gewürzmischungen um. Darum ist unser Sortiment so vielfältig wie der Geschmack unserer Kunden.

[www.christl.cc](http://www.christl.cc)

**christl**  
GewürzTechnologie



Christl Gewürze GmbH  
Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf  
T +43 7748/32480  
F +43 7748/3248010  
office@christl.cc

Christl AG  
Gewerbeweg 6, FL 9493 Mauren  
T +423/3702090  
F +423/3702091  
office@christl.cc