



vom 28.3. – 23.4.2011

# Oster- Angebot

# Begeisterte Kunden

Ausnahmehotelier Klaus Kobjoll vom Schindlerhof zählt zu den Top-Referenten, wenn es um Erfolgskonzepte für Gastronomie und Hotellerie geht. 2009 wurde der begehrte Experte in die „German Speakers Hall of Fame“ aufgenommen. Beim Campus Culinaire ließ sich der als Querdenker bekannte Hotelier tief in die Karten schauen.



**Klaus Kobjoll:**  
„strategische Planung hat Magie“.

Keine Reklame, keine Hinweisschilder und eine abseitsige Lage – die besten Voraussetzungen für garantierten Misserfolg. Nicht so beim Schindlerhof. 6,3 Millionen Umsatz allein im vergangenen Jahr bei 51 Profi-Mitarbeitern und 20 Azubis sprechen eine deutliche Sprache. „Unsere Produktivität ist fast doppelt so groß wie es üblich ist“, erklärt Klaus Kobjoll.

**Zahlreiche Preise**

Ein Zufall ist das nicht. Kobjoll hat sein Konzept klar strukturiert. Sein Haus verbuchte bereits 14 Auszeichnungen

einschließlich des European Quality Awards. Siebenmal errang der Schindlerhof den Titel „Bestes Tagungs- bzw. Seminarhotel Deutschlands“, zweimal bekam er den großen Deutschen Marketingpreis. Und schon dreimal wurde dem Haus die höchste deutsche Qualitätsauszeichnung, der Ludwig-Erhard-Preis, verliehen. Was seine Erfolgsgeheimnisse sind, verrät der Hotelier, der sich schon mit 22 Jahren selbständig gemacht hatte, bei einem mitreißenden Vortrag.

**Zwei Monate Urlaub**

Vornweg: Ständige Einmischung und Kontrolle gehören nicht zu Kobjolls Konzept. „Ich arbeite am, nicht im Hotel“, betont er. „Ich wohne 20 Kilometer entfernt und mache zwei Monate Urlaub im Jahr“, schildert der Hotelier. Nur zweimal sei er jemals von seinem Team zu Hause angerufen worden.

**Die Magie der Planung**

Die erfreuliche Bilanz verdankt Kobjoll seiner „Erfolgsspirale“. Dreh- und Angelpunkt ist dabei eine Geschäftsidee, die es mit lang-, mittel- und kurzfristigen Zielen zu verwirklichen gilt. „Strategische Planung hat Magie“, schwärmt Kobjoll.

Dennoch, so seine Kritik, führen nicht alle mittelständischen Unternehmen eine strategische Planung durch.

**Alles für das Team**

Fester Bestandteil seiner Erfolgsspirale ist auch das Team. Und das wählt der Hotelier sorgfältig aus. Wer Kobjolls strenge Auswahlkriterien besteht und das Arbeitspensum akzeptiert (45 bis 50 Stunden sind vertraglich festgelegt) erfreut sich im Schindlerhof außergewöhnlicher Wertschätzung. Azubis werden mit einer aufwändigen Welcome-Party und einem Gutschein für ein Modehaus begrüßt – Uniformen lehnt der unkonventionelle Hotelier ab. Zweimal im Jahr lädt Kobjoll seine Azubis zu einem Ausflug ein, eigene Visitenkarten sind für jeden im Team eine Selbstverständlichkeit.

**Darlehen und Pralinen**

Außerdem legt Kobjoll Wert auf teambildende Maßnahmen, zum Beispiel mit einem Trip in den Hochseilgarten oder mit einer Kanufahrt. Wer aus dem Urlaub kommt, findet bei seiner Rückkehr Pralinen zum Versüßen des Arbeitsbeginns vor, zum zwanzigjährigen Jubiläum spendiert der Hotelier eine Luxuskreuzfahrt für zwei. Gehälter sind Wunschgehälter und bei Bedarf vergibt Kobjoll zinsfreie Darlehen an seine Mitarbeiter und bürgt, wenn jemand ein Haus erwirbt. „Je großzügiger ich werde, desto mehr bekomme ich zurück“, ist der Hotelier überzeugt.

**Zufriedene Gäste**

Die Strategie dahinter: Über den Umweg der Mitarbeiter

zu einer hohen Gästezufriedenheit zu kommen. Und Kobjoll setzt noch eins drauf: „Es reicht nicht mehr, zufriedene Gäste zu haben, ich brauche begeisterte Kunden!“

**Gewinne sind gut**

Zu den weiteren Faktoren seiner Erfolgsspirale gehört ganz entscheidend der Gewinn. Kobjoll beklagt das schlechte Image, das hierzulande mit dem Gewinnemachen verbunden sei und betont: „Gewinne zu machen, ist die sozialste aller Aufgaben.“ Schließlich sorgt nur ein gesundes und erfolgreiches Unternehmen für gesicherte und gut bezahlte Arbeitsplätze. Daher macht der Hotelier seine Azubis schon früh mit den Geschäftszahlen des Hauses vertraut. Dass sie lernen, die verschiedenen Kostenfaktoren zu verstehen, ist Kobjoll ganz wichtig.

**Lohnende Offenheit**

Der offene Umgang mit den Wirtschaftsdaten des Unternehmens lohnt sich, davon ist der Hotelier überzeugt: „Es entsteht eine Stolzkultur und die Offenheit lässt vor allem keine Gerüchte aufkommen.“ Und nicht zuletzt führen Gewinne zu Sicherheit, Wettbewerbsfähigkeit und Selbstwertgefühl, weiteren Bestandteilen von Kobjolls Erfolgsspirale. Eine positive Auswirkung auf die Geschäftsidee ist die Folge und die Erfolgsspirale kommt tüchtig in Gang. Das Rating des Schindlerhofs wurde übrigens kürzlich von A auf A+ angehoben. „Ich habe keine Existenzängste mehr, weil ich weiß, welche Stellschrauben ich drehen muss“, freut sich der Hotelier.

## Die Details sind entscheidend

Erwartungen übertreffen und Überraschungsmomente für Gäste schaffen, darauf ist man im Schindlerhof spezialisiert. Die Ansatzpunkte hierfür sind recht unterschiedlich und reichen vom Sonnenschutz und Sonnenbrillen im Außenbereich über den persönlichen Regenschirm bis hin zu optischen Brillen unterschiedlicher Stärke zum Lesen der Speisekarte. Am Tisch überraschen Pfeffermøhlen mit unterschiedlichen Pfefferspezialitäten oder die Zutaten für ein Pesto samt Mørser, damit sich die Gäste beschärfen können, bis das Essen eintrifft.



# Begeisterte Kunden

## Beliebter Arbeitsplatz

Das Unternehmenskonzept geht auf, nicht nur für das Hotel selber. Auch die Mitarbeiter profitieren von Kobjolls durchdachter Strategie. Wenn es um die Arbeitsplatzqualität geht, verbucht der Schindlerhof in internationalen Rankings regelmäßig Spitzenplätze. „Wir gehören zu den besten Arbeitsplätzen Europas“, freut sich der Unternehmer. Im Bereich Hospitality ist der Schindlerhof sogar der beste Arbeitgeber Europas, und das gleich dreimal in Folge.



## Charmant verführen

Was zunächst nüchtern klingt, wird im Schindlerhof auf besondere Weise mit Leben erfüllt. Herzlichkeit ist das Motto, das für Klaus Kobjoll den Umgang mit den Gästen prägt. Die Ideen dafür stammen häufig von seinen Mitarbeitern, denn Kobjoll weiß: „Menschen wollen auf charmante Weise verführt werden. Am liebsten von Personen, die von ihrer Sache begeistert sind und dafür wirklich brennen!“

## Jede Menge gute Ideen

Gute Ideen kann man nie genug haben. „Die Details sind entscheidend“, so Kobjolls Überzeugung. „Wir können nie genug Zeit dafür verwenden. Und wir wissen auch nie, welche Details schließlich

den Kunden berühren.“ Kobjoll spornt deshalb seine Mitarbeiter immer wieder zu guten Herzlichkeits-Ideen an. Mit detaillierten Fragebögen regt der Hotelier zum Nachdenken an. Dabei empfiehlt er, Sätze komplettieren zu lassen. Ein paar Beispiele: „Herzlichkeit bedeutet für mich vor allem...“, „Herzlichkeit im ... (Verkauf, Service usw.) heißt zum Beispiel...“, „Herzlichkeit in Situationen, bei denen etwas schief läuft, bedeutet...“ und „Das schönste Herzlichkeitserlebnis, an das ich mich erinnere, ist...“

So bekommt jeder im Team seinen ganz persönlichen Fundus an guten Ideen. Denn die entsprechenden Maßnahmen müssen zum jeweiligen Mitarbeiter passen, um überzeugend zu wirken, wie Kobjoll betont. Daher lässt er in Sachen Herzlichkeit viele Freiheiten. „Mir ist lieber,

jemand schießt ein bisschen übers Ziel hinaus in Sachen Gastfreundschaft“, meint er, der das Engagement zu schätzen weiß: „Es braucht Mut.“

## Hausaufgaben

Seinem Publikum empfiehlt der berühmte Hotelier, zunächst einmal die eigenen Kernleidenschaften zu analysieren. Als Hausaufgabe gibt er dazu drei Fragen auf:

- Welche Tätigkeiten lieben Sie besonders?
- Welche Eigenschaften machen Sie stolz?
- Welchen Nutzen wollen Sie stiften?

Drei Fragen, die der Beginn einer großen Erfolgsstory sein können – ausprobieren lohnt sich!

Eine Verpackung, die ins Auge fällt - die einzelnen Teilstücke sind in Folie verpackt.

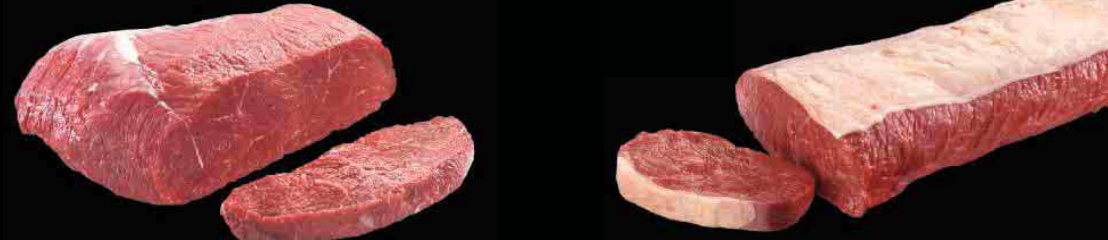


## Fleisch und Wein in Harmonie

Die steppenartige Landschaft und das sonnenreiche Klima Argentiniens schaffen ideale Voraussetzungen für geschmacksintensive, körperreiche Weine. Mit wenig Zucker und Säure sind sie besonders bekömmlich und dabei voller Finesse und Komplexität.

Zu seinem Markenfleischprogramm RODEO hat der Service-Bund gemeinsam mit der Bodegas Salenstein zwei Weine entwickelt, die perfekt mit dem Argentinian Beef harmonisieren: DON TOMAS Chardonnay und DON TOMAS Shiraz, beide entstammten den Weingärten des „Alto Valle de Uco“ in den Höhen der Mendoza und werden noch von Hand gemacht. Dritter im Bunde ist der MALBEC vom Weingut Andeluna am Fuße der Anden. Andeluna Weine werden mit größter Sorgfalt und Kompromisslosigkeit aus handgelesenen Trauben von Silvio Alberto hergestellt.

## Argentinian Beef



### Frische argent. Steakhüften, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,5 kg – ideal für zarte, gut abgehangene Steaks aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten  
52563

Ktn. ca. 15 kg (6 Stücke)

kg **9,75\***

### Frische argent. Rinderfilets

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,5 kg – sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch  
52565

Ktn. ca. 12 kg (8 Stücke)

kg **27,95\***

### Frische argent. Rinderfilets

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg – sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch  
52566

Ktn. ca. 12 kg (6 Stücke)

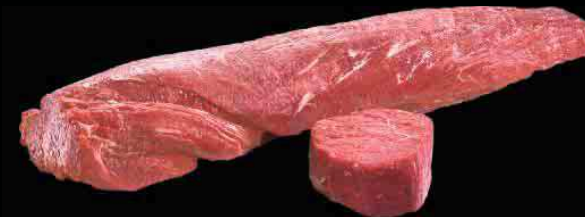
kg **28,95\***

### Frisches argent. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 - 5 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten  
52564

Ktn. ca. 14 kg (3 Stücke)

kg **16,99\***



## Dazu die passenden Weine

2009er Malbec Andeluna, Andeluna Cellars, Tupungato, Mendoza  
dunkelroter Malbec mit violetten Reflexen. Komplexe Aromen dunkler Beerenfrüchte und den Aromen von Karamell, Vanille und Schokolade. Ausgesprochen vielschichtig, körperreich mit schöner Länge.  
14,5 vol.%

59501

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,65**

2010er Chardonnay Don Tomas, Bodegas Salenstein, Tulum Valley, San Juan  
ein frischer, feinwürziger Chardonnay mit den Aromen von Apfel, Litschi, Ananas, Birnen, Mandel und blumigen Noten. Kräftig am Gaumen, mit feinem Schmelz und anregender Säure. 13,5 vol.%

64624

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,95**

2010er Shiraz Don Tomas, Bodegas Salenstein, Tulum Valley, San Juan  
kräftiger Wein mit Aromen von reifen, marmeladigen Waldbeeren und pfeffriger Note mit leichten Schokoladenakzenten. 14,0 vol.%

64646

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,95**





**TK Spanferkel-Rollbraten,**  
ohne Knochen  
– Stückgewicht ca. 2 kg –  
aus der Schulter geschnitten, mit  
praktischer Einzelschnürung zu  
einem mageren Rollbraten gewickelt. Abschnittfrei, leicht zu portionieren und zuzubereiten ■  
66597  
Ktn. ca. 10 kg  
(5 Stücke) **kg 5,79**

**TK Spanferkel-Keulen,**  
ohne Knochen  
– Stückgewicht ca. 3 kg –  
hohl ausgelöst, abschnittfrei ■  
63753  
Ktn. ca. 10 kg  
(3 Stücke) **kg 6,98**



**TK Spanferkel-Karree,**  
mit Knochen und Schwarte  
– Stückgewicht ca. 1,3 kg –  
ein mageres Stück vom Spanferkel,  
mit Schwarte, Rippenstücke  
geputzt. Ein innovativer Gastroartikel  
für die junge, moderne Küche  
72621  
Ktn. ca. 8 kg  
(6 Stücke) **kg 9,88**



**Frische Schweinefilets, ohne Kopf**  
– Stückgewicht ca. 450 g –  
sauber geputzt und lang gestreckt  
93200  
E2-Kiste ca. 20 kg **Zum aktuellen Tagespreis**

**TK Kalbsgulasch**  
– vakuumverpackt –  
ca. 3 cm große Würfel in einer sehr  
mageren Qualität, von jungen hell-  
fleischigen Mastkälbern  
97863  
Ktn. 2 x 2,5 kg **kg 6,99\***



**Frischer dicker Rinderbug**  
– Stückgewicht ca. 5 kg –  
ein zartes Kernstück aus dem ganzen Bug, von jungen, mageren Rindern. Hervorragend geeignet als Brat- und Kochfleisch  
52174  
Ktn. ca. 20 kg **kg 5,49\***

**Frische Semerrollen**  
– Stückgewicht ca. 1,6 kg –  
mageres Teilstück der Hinterkeule,  
aus dem Rouladen und Steaks geschnitten werden. Als ganzer Braten wird es geschmort  
71061  
Ktn. ca. 20 kg **kg 6,28\***

**Frische Rinderbrust**  
– Stückgewicht 3 - 3,5 kg –  
von jungen, ausgesuchten Tieren.  
Extra schmal geschnitten und gut entfettet  
98837  
Ktn. ca. 20 kg **kg 4,99\***

**Tip**  
Ein Rezept zu Frankfurter grüner Sauce finden Sie unter [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de) Magazin-Code S119.



**Frische Falsche Filets,**  
von der Färsē  
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –  
aus norddeutscher Haltung, sehr schönes Bratenfleisch, auch für Gulasch. Gefällt durch die Form und immer gleichbleibend große Scheiben  
47458  
E2-Liste ca. 13 kg **kg 6,99\***

**Frischer Tafelspitz,**  
von der Färsē  
– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg –  
aus norddeutscher Haltung, zum Kochen mit Meerrettichsauce oder auch als zartes Schmorfleisch mit leichter Fettkante  
47453  
E2-Kiste 10 Stücke **kg 8,99\***



**Frische Entrecotes,**  
von der Färsē  
– Stückgewicht ca. 2 kg –  
aus norddeutscher Haltung, Zwischenrippenstück von der Färsē. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fetttauge besonders zart und saftig ist  
47455  
E2-Kiste ca. 16 kg **kg 14,48\***



**TK Kalbskeulen, 3-er Schnitt**  
– 1 Kugel, 1 Unterschale, 1 Hüfte,  
einzeln vakuumverpackt –  
eine hervorragende helle Qualität mit erstklassiger Schnittführung  
52289  
Ktn. ca. 16 kg **kg 7,49\***

**Frische Kalbssteakhüften**  
– Stückgewicht ca. 2 kg –  
herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten Stück der Keule geschnitten, von hellfleischigen Kälbern  
53245  
Ktn. ca. 20 kg **kg 9,98\***

**TK Kalbshaxen,**  
in Scheiben „Ossobuco“  
– Scheiben 1,5 - 2 cm dick, Stückgewicht ca. 400 g –  
zarte und wohlschmeckende helle Kalbfleischspezialität zum Schmoren. Mit dem typischen Markknochen  
52573  
Ktn. ca. 6 kg **kg 9,98\***





Rezept

Geschmorte Weideschafkeule an Estragon-Hollandaise mit gebratenem Spargel

Zutaten für 10 Portionen: 2,2 kg Weideschafkeulen ohne Knochen, 800 ml Lukull Sauce Hollandaise, 30 g Knorr Jus zu Lamm, 200 ml Wasser, 1,4 kg Spargel, 300 ml Phase Butter Flavour, 20 g frischen Estragon. Zubereitung: Weideschafkeulen wie gewohnt schmoren. Sauce Hollandaise erhitzen, den Estragon zugeben und die gemäß Herstellerangaben zubereitete Lammjus unterrühren. Spargel in Butter Flavour braten, würzen und mit einer Scheibe von der Lammkeule und der Hollandaise anrichten.

TK Neuseel. Lammkronen

„Medaillons“, mit Stiel, nicht geschnitten – Stückgewicht ca. 350 - 600 g – Lammkrone auf 7 Rippen geschnitten, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar 51474

Ktn. ca. 14 kg kg 19,50

TK Neuseel. Lammkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1 - 1,4 kg – hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie 52178

Ktn. ca. 14 kg kg 10,95

TK Neuseel. Weideschafkeule

– Stückgewicht ca. 150 g – das Filet vom ausgelösten Lammrücken, entfettet, ohne Silberhaut 42292

Ktn. ca. 13 kg kg 19,90

TK Neuseel. Lammgrillhaxen

– Stückgewicht ca. 300 g – Hinterhaxen kurz geschnitten aus der Keule, mit hohem Fleischanteil 52170

Ktn. ca. 14 kg kg 6,39

TK Neuseel. Lammhüftsteaks, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 150 - 200 g – leicht marmorierte und zarte Spezialität. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen 52574

Ktn. ca. 13 kg kg 13,95

TK Neuseel. Weideschafkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,7 kg – eine qualitativ sehr hochwertige Keule. Hohl ausgelöst, mit Hüfte, ohne Haxe 45445

Ktn. ca. 14 kg kg 9,75



Lammgewürz

grobes Gewürzsatz mit feiner mediterraner Kräuternote, ohne Geschmacksverstärker. Ideal zum Würzen und Verfeinern von Lammgerichten 52497

Ktn. 6 x 1200 ml Ds. 12,49



TK Hasenrückenfilets

– Stückgewicht 100 g+ – abfallfrei parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen

43254

Ktn. ca. 10 kg (ca. 70 - 80 Stück) kg 21,90

TK Kaninchen-Rückenfilets

– Stückgewicht ca. 80 - 100 g – abfallfrei parierte Rückenfilets, ohne Haut. Das Fleisch ist zart rosa gefärbt

56423

Ktn. 10 kg kg 7,99



TK Hirschedelgulasch „Extra“

– Würfelgewicht ca. 35 g – nur aus der Schulter, handgeschnitten, saftig und zart, ohne Fett und Sehnen

48126

Ktn. 4 x 2,5 kg kg 9,75



TK Hirschkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 8 kg – aus Neuseeland, mit feinem Wildgeschmack für die gehobene Küche. Gut portionierbar, da ohne Knochen 54171

Ktn. ca. 20 kg kg 9,95



TK Kaninchen-Keulen, mit Knochen

– Stückgewicht 175 - 225 g – fett- und cholesterinarm, somit auch für die Diätküche geeignet. Praktische Schmorkeule für mediterrane Gerichte 52158

Ktn. ca. 10 kg (4 x 2,5 kg) kg 5,55 (St. ca. 1,11)

TK Wildschwein-Keulen, ohne Knochen

– Stückgewicht 4 - 5 kg – europäischer Herkunft, fachmännisch ausgelöst 43227

Ktn. ca. 15 kg kg 11,95



TK Perlhuhnbrust „Supreme“, mit Haut

– Stückgewicht ca. 180 - 220 g – feines Brustfilet von jungen Perlhühnern, mit dem ersten Glied des Flügels 54593

Ktn. ca. 6 kg kg 9,99 (St. ca. 1,998)

TK Putenbrust-geschnetzeltes, ungewürzt

handgeschnittenes Brustfleisch aus frischen Putenbrüsten, lose rollend gefrostet, daher problemlos zu portionieren 91496

Ktn. 2 x 2,5 kg kg 5,95

TK Maishähnchen-Brust „Supreme“, mit Haut

– Stückgewicht ca. 200 g – feines, goldgelbes Brustfilet von jungen Maishähnchen mit dem ersten Glied des Flügels 56690

Ktn. ca. 5 kg (ca. 25 Stück) kg 7,50 (St. ca. 1,50)



TK Frz. Barbarie-Entenkeulen

– paarweise vakuumverpackt = 600 - 800 g – trocken geschlachtet, von weißfiedrigen Tieren, mit Haut, mit Knochen 52154

Ktn. 5 kg kg 4,78

TK Frz. Barbarie-Entenbrustfilets, ohne Knochen

– paarweise vakuumverpackt = 600 - 800 g – trocken geschlachtet, von weißfiedrigen Tieren, mit Haut, ohne Knochen 85667

Ktn. 5 kg kg 9,95



**TK Mini-Saltimbocca**  
„Pute“, fettarm gebraten  
– Stückgewicht ca. 50 g –  
Putenbrustfilet mit aufgelegtem  
Schinken und gerebeltem Salbei  
53734  
Ktn. 2 x 2,5 kg  
(2 x ca. 50 Stück) Ktn. **58,00**  
(St. ca. 0,58)

**TK Mini-Schweineröllchen**  
„Saltimbocca“, fettarm gebraten  
– Stückgewicht ca. 40 g –  
handgerollte Roulade gefüllt mit  
Schinken und Salbei  
53737  
Ktn. 2 x 2,5 kg  
(2 x ca. 62 Stück) Ktn. **52,00**  
(St. ca. 0,42)

**TK Mini-Hähnchen-Piccata**  
„Mailänder Art“, fettarm gebraten  
– Stückgewicht ca. 50 g –  
zartes Hähnchenbrustfilet in einer  
Hülle aus italienischem Hartkäse  
und Ei  
53713  
Ktn. 2 x 2,5 kg  
(2 x ca. 50 Stück) Ktn. **45,00**  
(St. ca. 0,45)

**TK Kohlrouladen**,  
gegart, gebräunt  
– Gesamtgewicht ca. 210 g,  
Füllung 100 g –  
ausgesuchtes rohes Hackfleisch,  
mit knackigem Weißkohl umhüllt,  
als Ganzes gegart. Der Saft bleibt  
lange erhalten und gibt dem  
Fleisch den typischen „Hausma-  
cher-Geschmack“  
48119  
Ktn. ca. 6,3 kg  
(30 Stück) Ktn. **23,70**  
(St. 0,79)

**TK Schinkenfleisch-spieße**,  
gebraten  
– Stückgewicht ca. 150 g –  
handgesteckt mit Zwiebelseg-  
menten (ca. 70 % Fleischanteil). In  
optischer und geschmacklicher  
Spitzenqualität  
85372  
Ktn. 4,5 kg  
(30 Stück) Ktn. **41,40**  
(St. 1,38)

**TK Schweine-Baconbraten**  
– Stückgewicht ca. 4 kg –  
zarter Schweinerücken mit jungem  
Wirsing umwickelt, in magerem  
Schweinebauch handgerollt  
60785  
Ktn. ca. 8 kg  
(2 Stücke) kg **7,68**

**TK Schnitzel**  
„Cordon bleu“, paniert  
– Stückgewicht 160 g –  
aus frischen Schweinelachsen in Ta-  
schenform geschnitten, gefüllt mit  
Käse und gekochtem Hinterschinken  
54130  
Ktn. 6,4 kg  
(40 Stück) Ktn. **35,20**  
(St. ca. 0,88)

**TK Rinder-Rouladen**  
„Hausfrauen-Art“, „Extra Qualität“  
– Stückgewicht 200 g –  
magerer Rindfleischmantel aus der  
Unterschale geschnitten, mit Zwie-  
belscheiben und sehr magerem,  
fein tranchiertem Bacon, Gurken  
und Senf - bratfertig  
40637  
Ktn. 5 kg  
(25 Stück) Ktn. **39,75**  
(St. 1,59)

**TK Rinder-Rouladen**,  
gegart, in Sauce  
mageres Rindfleisch in rouladen-  
feine Scheiben geschnitten mit Lö-  
wensenf, frischen Zwiebeln, fei-  
nwürzigen Sandwich-Gurken und  
magerem Würfelspeck sorgfältig  
von Hand gefüllt und gerollt  
93025 Stückgewicht ca. 100 g  
plus ca. 110 g Sauce  
Ktn. 9,6 kg  
(3 x 15 Stück) Sch. **23,85**  
(St. ca. 1,59)

93026 Stückgewicht ca. 180 g  
plus ca. 110 g Sauce  
Ktn. 9,6 kg  
(3 x 9 Stück) Sch. **25,11**  
(St. ca. 2,79)

**TK Wiener Schnitzel**  
– Stückgewicht 160 g –  
echtes Wiener Schnitzel aus Kalb-  
fleisch, mit feiner Semmelpanade  
umhüllt  
97916  
Ktn. 3,2 kg  
(20 Stück) Ktn. **45,80**  
(St. 2,29)



**TK Schweine-Rouladen** „Jägerart“  
– Stückgewicht 180 g –  
gebundener Rind- und Schweine-  
fleischfüllung, Champignons, Zwie-  
beln und Lauch  
92341  
Ktn. 10,8 kg  
(6 x 10 Stück) Ktn. **70,80**  
(St. ca. 1,18)



**TK Schweinerücken**,  
mit mediterraner Kruste  
– Stückgewicht ca. 2,5 kg –  
ohne Bein, abschnittfrei zuge-  
schnitten. Mit einer Farce aus Käse,  
Tomaten, Mozzarella, Champi-  
gnons und mediterraner Gewürz-  
mischung bedeckt. Küchenfertig,  
problemlos zu portionieren  
76888  
Ktn. ca. 8 kg  
(3 Stücke) kg **7,98**



**TK Pfannengyros**,  
teflongebbraten  
aus frischem, magerem Schweine-  
fleisch, entseht und geschnetzelt,  
mariniert in einer gyros-typischen  
Gewürzlake - fix und fertig gewürzt  
und gebraten, schockgefrostet,  
lose entnehmbar  
78302  
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **6,75**

### TenderPork

**TK Honigmarinierte Schinkenbraten**  
– Stückgewicht ca. 2,35 kg –  
fein mariniert mit einer Mischung  
aus Honig, Dijon-Senf und Oran-  
gensaft, würzig-süßlich im Ge-  
schmack  
83944  
Ktn. ca. 4,7 kg  
(2 Stücke) kg **6,75**



**TK Hähnchen-schnitzel**  
„Wiener Art“  
– Stückgewicht ca. 160 g –  
Hähnchen-Brustfilets, gewürzt, in  
einer orig. österreichischen Sem-  
melbrösel-Panade  
62867  
Ktn. 2,5 kg  
(ca. 15 Stück) Ktn. **15,75**  
(St. ca. 1,01)

**TK Hähnchen-Rouladen**  
„Siena“, gegart  
– Stückgewicht 150 g –  
gefüllt mit einer Brokkoli-Fleisch-  
Füllung in Béchamelsauce, in ge-  
würzte Hähnchenbrusthaut gewickelt  
92593  
Ktn. 3 kg  
(19 - 21 Stück) Ktn. **27,80**  
(St. ca. 1,39)



**TK Hähnchenbrust-filets**  
„Cordon bleu“, paniert  
ein saftiges Brustfilet „wie gewach-  
sen“, gewürzt und paniert, gefüllt  
mit Putenfenchschinken und Gou-  
da-Käse  
97741 Stückgewicht 150 g  
Ktn. 3 kg  
(ca. 20 Stück) Ktn. **15,40**  
(St. ca. 0,77)

**TK Chicken-Wings**  
„Mild Wings“, gegart  
– Stückgewicht ca. 45 g –  
saftige Hähnchenflügel, geteilt und  
gegart, mild würzig mariniert, ein-  
zeln entnehmbar  
92593  
Ktn. 3 kg  
(ca. 68 - 80 Stück) Ktn. **11,95**  
(St. ca. 0,18)

**TK Hähnchenfilet-spieße**,  
gegart, gebräunt  
– Stückgewicht ca. 125 g –  
aus schierem Hähnchenbrustfilet,  
wie gewachsen, ohne Haut. Gebrä-  
unt, küchenfertig zubereitet und  
gewürzt. 25 % weniger Ware-  
neinsatz, da schon gegart  
59989  
Ktn. 6 kg  
(ca. 48 Stück) Ktn. **45,60**  
(St. ca. 0,95)

**TK Hähnchen-Crossies**,  
gewürzt, paniert  
– Stückgewicht ca. 25 g –  
bratfertig, aus halbierten Hähnchen-  
innenfilets. Auch als Finger-Food  
bestens geeignet  
56112  
Ktn. 3 kg  
(ca. 120 Stück) Ktn. **14,25**  
(kg 4,75)

**TK Putenschnitzel**  
„Natur“, ungewürzt  
– Stückgewicht ca. 140 g –  
gleichmäßig handgeschnittene  
Schnitzel aus frischen Putenbrü-  
sten. Nicht gepoltert, ohne Salz  
und Gewürze  
91495  
Ktn. 3 kg  
(ca. 21 Stück) Ktn. **18,20**  
(St. ca. 0,85)

**TK Hähnchenbrust-filets**,  
gewürzt, paniert  
– Stückgewicht ca. 140 g –  
naturgewachsen, mit knuspriger  
Panade  
53736  
Ktn. 3 kg  
(20 - 23 Stück) Ktn. **13,95**  
(kg 4,65 / St. ca. 0,649)

