

# BRATWURST

EIN KLASSIKER ERFINDET SICH NEU.



PERFORMANCE INSIDE



# ZEIG DEIN PROFIL!

NORMAL GIBT'S SCHON GENUG.

Die Bratwurst ist als Ganzjahresartikel einer der stärksten Umsatzträger, sowohl im Fleischfachgeschäft als auch im Einzelhandel. Man findet sie einfach überall. Auf Zeltfesten, Märkten, Grillevents und im privaten Bereich bei fast jeder Grillfeier oder als ganz normale Mahlzeit. Also was spricht dagegen, die Bratwurst zum Werbeträger zu machen? Was spricht dagegen, mit ein paar außergewöhnlichen Sorten von sich reden zu machen? Mundpropaganda ist schließlich der beste Werbeträger von allen.

## SOLLEN DIE LEUTE DOCH ÜBER DICH REDEN!

Kaum ein anderes Thekenprodukt lässt sich so leicht abwandeln wie die Bratwurst. Aus einem Grundbrät lassen sich neben dem Standardangebot mit wenig Aufwand weitere Sorten kreieren, die es eben nur bei dir gibt. Auf der Grillfeier klingt das dann so: „Pfah die schmeckt guat. Wo hast denn die her?“ – der Rest ist Verkaufsgeschichte. Mit Fantasie, viel Fingerspitzengefühl beim Kreieren der Rezepturen und einer satten Portion Humor haben wir auf den folgenden Seiten 18 Bratwurstvarianten zusammengestellt. Wir wünschen dir viel Spaß beim Lesen und Inspirieren lassen.



Die Rezepturen zu den Bratwurstsorten in diesem Prospekt finden Sie auf unserer Homepage:

[www.raps.at/die-bratwurst.html](http://www.raps.at/die-bratwurst.html)

# DIE FEGEFEUER MODELLE

SCHARF, SCHÄRFER, AM ...



Sterben leicht gemacht: Der **Terminator**. Dein Leben ist trostlos? Die Tante von der Telefonseelsorge hebt nicht mehr ab? Du willst nicht mehr? Setze alles auf eine Karte, was hast du schon zu verlieren?

Höllenfaktor:



Die **Schwiegermutter**. Nichts ist schwerer zu ertragen, nichts macht dich sprachloser, nichts treibt dir mehr Hitze ins Gesicht! Einfach durchhalten, es geht vorbei. Nach dem Genuss unserer Schwiegermutter lädst du deine wieder gerne ein. Garantiert!

Höllenfaktor:



Fliegen ist nicht schöner! Die **Tomcat** - eine Bratwurst entspricht dem Brennwert von 400 Litern bestem Kerosin und nach dem ersten Biss knallt dir das Blut unter die Schädeldecke wie bei einem Katapultstart.

Höllenfaktor:



## TERMINATOR

Basiswürzung: Pannonische Bratwurst

Art-Nr: 34603

Top-Würzung: Chili Diavolo flüssig

Art-Nr: 35051

Chilies Crushed

Art-Nr: 34597

Jalapenoflocken

Art-Nr: 34595

Darm: Schweinesaitling 34/36

## SCHWIEGERMUTTER

Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone

Art-Nr: 30482

Top-Würzung: Chili Diavolo flüssig

Art-Nr: 35051

Jalapenoflocken

Art-Nr: 34595

Darm: Schafsaitleing 18/20

## TOMCAT

Basiswürzung: Feine Bratwurst mit Zitrone

Art-Nr: 02902

Top-Würzung: Jaipur Hot

Art-Nr: 37646

Chili gemahlen

Art-Nr: 00820

Darm: Schafsaitleing 20/22

# IT'S A MAN'S WORLD!

UND ES KOMMT DOCH AUF DIE GRÖSSE AN!

Für den anspruchsvollen Herrn – **Siegfried**.  
Eine Bratwurst wie eine Wagner-Oper:  
Ewig lange, gewichtige Handlung, nichts  
zum Lachen und nach der Hälfte will man,  
dass Schluss ist. Empfiehlt sich nur für  
echte Helden!

**Kampfgewicht: 400 g**

Mit Gewalt geht alles! **El Torro** ist dein Haus-  
rezept gegen Kater, Motivationsflauten und  
andere Unpässlichkeiten. Wenn Warmduscher  
an der Frankfurter knabbern, spannst du den  
Bizeps und wuchtest dir dieses uferlose Teil  
auf den Teller.

**Kampfgewicht: 350 g**

Besser nochmal drüber schlafen. Der **Gladiator**  
– wenn du nicht alles geben willst, denk nicht  
einmal daran, denn das hier sind echte 40 cm.  
Bei diesem Kampf gibt es keine Silbermedaille  
für den zweiten Platz. Es ist keine Schande wenn  
du kneifst.

**Kampfgewicht: 600 g**

## EL TORRO

Basiswürzung: Bratwurst-Defti  
Art-Nr: 30373

Darm: Schweinesaitling 28/30

## SIEGFRIED

Basiswürzung: Schweinsbratwürstl  
Art-Nr: 33057

Darm: Schweinesaitling 34/36

## GLADIATOR

Basiswürzung: Rostbratwürstl Pepparom  
Art-Nr: 02903

Darm: Schweinesaitling 45+

# FÜR PRINZESSINNEN

BLUMIG, LEICHT, VERFÜHRERISCH.

Eine Sünde wert: **Shades of Grey**. Meine  
Damen – bitte, wo denkt ihr hin? – das ist  
ein Prospekt für Bratwürste!!! Für Erotik  
sind wir wirklich nicht zuständig. Widmet  
euch lieber dem Zusammenspiel der laszi-  
ven Aromen in dieser sinnlichen Bratwurst.

Der Jugendtraum. Die **Sissi** ist unser vor-  
nehmes Edelmodell für die Dame von Welt.  
Aristokratisch mit einem Hauch Snobismus  
und deutlich geschmackvoller als die gleich-  
namigen Kinofilme. Da hat Franzl keine  
Chance.

Aus der Blumenkollektion. Die **Prairie  
Fleurie** ist eine Verheißung aus Blüten.  
Leicht und verspielt wie eine Frühlingsbrise  
bei Sonnenaufgang. Sprich: Geschmackvol-  
ler Kitsch im Darm!

## SISSI

Basiswürzung: Feine Bratwurst mit Zitrone  
Art-Nr: 02902

Einlage: Rosenblütenblätter  
Art-Nr: 62331

Darm: Schafsaitling 18/20

## SHADES OF GREY

Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone  
Art-Nr: 30482

Top-Würzung: Black Mixture  
Art-Nr: 62512

Darm: Schafsaitling 22/24

## PRAIRIE FLEURIE

Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone  
Art-Nr: 30482

Einlage: Kornblumen  
Art-Nr: 62929

Darm: Schafsaitling 22/22

# HAUTEVOLEE

WENN DIE SCHICKERIA HUNGER HAT.



Der Täuscher: **Chinatown**. Du liebst chinesische Küche, willst aber nicht bei jeder Grillparty im Abseits stehen? Dann ist unsere Chinatown dein Ticket zum Party-mittelpunkt. Herrliche asiatische Aromen als unauffällige Bratwurst getarnt.

Gesetzlos isst geil! Die **Che Guevara** ist schlicht DIE Bratwurst für Anarchisten und notorische Aufwiegler. Beflügelt von latein-amerikanischen Aromen erhebst du dich gegen das geschmackliche Establishment. ¡Viva la revolución!

Dein zweiter Name ist Extravaganz? Mit der **Zuckergoscherl** gehörst du zur absoluten Avantgarde unter den Bratwurstgourmets. Gegen dich ist jeder Hipster ein konservatives Lärcherl. Die Paarung von Kakao, Vanille und kräftigen Gewürzen ist genau so verrückt wie hinreißend.

## CHINATOWN

Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone  
Art-Nr: 30482

Top-Würzung: Asia Würzung Universal  
Art-Nr: 62479

Curcuma gemahlen  
Art-Nr: 32721

Darm: Schafsaitling 20/22

## ZUCKERGOSCHERL

Basiswürzung: Feine Bratwurst mit Zitrone  
Art-Nr: 02902

Top-Würzung: Black Curry  
Art-Nr: 62510

Einlage: Frey Kuvertüre Noir 72 R  
Art-Nr: 65192

Darm: Schafsaitling 20/22

## CHE GUEVARA

Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone  
Art-Nr: 30482

Top-Würzung: Selo  
Art-Nr: 62564

Darm: Schweinesaitling 26/28

# DIE FASCHINGSGILDE

FARBENLEHRE FÜR DEN GAUMEN.



Willkommen beim **Karneval**. Eine etwas scherzhafte Übersetzung des Wortstammes lautet „carne vale“ (Fleisch, lebe wohl). Das sagt doch alles. Wir wünschen guten Appetit.

Die **Eulenspiegel** ist die erste Wahl für Ganzjahresnarren und alle die das Leben mit viel Humor nehmen. Farbenfroh, vollmundig und unterhaltend. Lei lei!

Das Faschingsmodell **Mainz!** Du bist der Meinung das ist nicht bunt?!? Na und? Der Mainzer Fasching ist auch nicht lustig! Außerdem schmeckt unsere Mainz das ganze Jahr.

## EULENSPIEGEL

Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone  
Art-Nr: 30482

Außenwürzung: Decorado  
Art-Nr: 62192

Darm: Schafsaitling 20/22

## KARNEVAL

Basiswürzung: Feine Bratwurst mit Zitrone  
Art-Nr: 02902

Außenwürzung: Variante  
Art-Nr: 08627

Darm: Schafsaitling 20/22

## MAINZ

Basiswürzung: Bratwurst Defti  
Art-Nr: 30373

Außenwürzung: Gartenkräuter  
Art-Nr: 00573

Darm: Schafsaitling 20/22

# VON AUSWÄRTS

## GENUSS OHNE GRENZEN.

Niemals als Einspänner servieren! Die **Pas de deux** spricht kein Wort deutsch, hat einen ausgeprägten Nationalstolz und darf durchaus mit einem Glas Beaujolais serviert werden. Senf hat sie bereits intus, ebenso die schweren Aromen der Provence.

Italienische Lebensfreude. Die **Celentano** verführt die Frauen und macht Männer eifersüchtig. Kein Wunder, dass Mann sie gerne über kleiner Flamme röstet. Mit Mozzarella, Tomate und Kräutern macht sie wirklich eine bella figura.

So schmeckt die Taiga. Die **Ruskovskaja** ist eine wärmende Freundin wenn es draußen dunkel und kalt wird. Genau wie der Vodka. Mit kräftigem Dill und kleinen Kartoffelstücken spricht sie aus der russischen Seele. Eingelegtes Kraut passt dazu. Nastrovje.

# ALTER ADEL

## AHNENREIHE DES GUTEN GESCHMACKS.

Traditionell, bewährt, klassisch – nennt es wie ihr wollt. Es gibt einfach Dinge, an denen gibt es nichts zu verbessern und nichts zu rütteln. Diese Sorten haben sich ihren Platz in der Geschichte des guten Geschmacks verdient. Basta!

**Grobe Bratwurst** – im großen Kaliber mit Kochsalz oder NPS. Gibt's überall, ist aber eher in Ostösterreich zu Haus.

**Fränkische Rostbratwurst** – der heißgeliebte Klassiker im kleinen Format.

**Bratwürstl** – als Paar im kleineren Kaliber und mit Sauerkraut – so will es die Tradition. Ganz besonders im westlichen Österreich.

**Kalbsbratwurst** – die Edelvariante für Feinschmecker mit feinem Brät und einem Hauch Zitrone.

**PAS DE DEUX**  
Basiswürzung: Feine Bratwurst mit Zitrone  
Art-Nr: 02902  
Top-Würzung: Kräuter der Provence  
Art-Nr: 62068  
Senfsaat  
Art-Nr: 00850  
Darm: Schafsaitling 18/20

**CELENTANO**  
Basiswürzung: Feine Bratwurst mit Zitrone  
Art-Nr: 02902  
Top-Würzung: Tomatino  
Art-Nr: 62394  
Einlage: Mozzarella-Würfel  
Darm: Schweinesaitling 30/32

**RUSKOVSKAJA**  
Basiswürzung: Bratwurst ohne Zitrone  
Art-Nr: 30482  
Top-Würzung: Dillspitzen  
Art-Nr: 00818  
Einlage: Kartoffelstücke  
Darm: Schweinesaitling 30/32

**FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST**  
Basiswürzung:  
Fränkische Rostbratwurst  
Art-Nr: 8529  
Darm:  
Schafsaitling 18/20

**GROBE BRATWURST**  
Basiswürzung:  
Bratwurst grob ohne Zitrone  
Art-Nr: 8537  
Darm:  
Schweinesaitling 30/32

**BRATWÜRSTL**  
Basiswürzung:  
Rostbratwürstl Pepparom  
Art-Nr: 2903  
Darm:  
Schafsaitling 20/22

**KALBSBRATWURST**  
Basiswürzung:  
Frische Weiße mit Zitrone  
Art-Nr: 34107  
Darm:  
Schafsaitling 20/22

# WÜRZUNGEN UND HILFSMITTEL

## BRATWURSTWÜRZUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG
	<b>30373 BRATWURST DEFTI</b> Deftig-würzige Gewürzzubereitung für kräftige Bratwurstvarianten. Zugabe: 6–8g pro kg
	<b>8537 BRATWURST GROB OHNE ZITRONE MIT KRÄUTERN</b> Kräftige Mischung mit feiner Kräuternote für die typische, grobe Bratwurst. Zugabe: 6g pro kg
	<b>30482 BRATWURST OHNE ZITRONE</b> Sehr vollmundige, gewürzbetonte Mischung für feine Bratwurst. Zugabe: 8g pro kg
	<b>2902 FEINE BRATWURST MIT ZITRONE OHNE KRÄUTER</b> Edelwürzige und ausgewogene Mischung für feine Bratwurst und andere weiße Ware. Zugabe: 4–6g pro kg
	<b>8529 FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST</b> Würzige Mischung für den charakteristischen Geschmack von Bratwurst nach Fränkischer und Nürnberger Art. Zugabe: 6g pro kg
	<b>34107 FRISCHE WEISSE MIT ZITRONE OHNE KRÄUTER</b> Feinwürzige Gewürzmischung mit leichter Zitronennote für traditionelle weiße Bratwurst und andere Weißwaren. Zugabe: 5g pro kg
	<b>34603 PANNONISCHE BRATWURST</b> Vollaromatische Mischung mit viel Paprika und leichter Schärfe für würzige Pannonische Bratwurst. Zugabe: 11g pro kg
	<b>2903 ROSTBRATWÜRSTL PEPPAROM</b> Pfeffrige Würzung für rustikale Rostbratwürstl im kleinen Kaliber. Zugabe: 7g pro kg
	<b>33057 SCHWEINSBRATWÜRSTL</b> Der traditionelle Klassiker, rund, würzig, herzhaft. Zugabe: 4–6g pro kg

## HILFSMITTEL

ARTIKEL	BEZEICHNUNG
	<b>36375 DURATON</b> Frischhaltemittel für alle Fleisch- und Wurstwaren. Zugabe: 1–3g pro kg
	<b>33836 FRILAC</b> Frischhaltemittel für alle Fleisch- und Wurstwaren. Zugabe: 30–50g pro kg
	<b>611 GLUTALIN</b> Gewürzter Geschmacksverstärker für alle Lebensmittel. Edel-feinwürzig. Zugabe: 0,5–1g pro kg
	<b>36743 MAX FRESH</b> Gewürzextraktzubereitung zur längeren Frischhaltung von Fleisch- und Wurstwaren. Zugabe: 2–3g pro kg
	<b>780 MEGA CUT</b> Streufähiges Kutterhilfsmittel mit Frischespeicher für Bratwurst und andere weiße Ware, geschmacksneutral. Zugabe: 5g pro kg
	<b>8682 PAPRIKA 8000</b> Extraktzubereitung – flüssiger Paprika mit 8000 Farbeeinheiten. Zugabe: 0,5–1g pro kg
	<b>32755 PHOSPHATOL</b> Geschmacksneutrales Phosphat zur Brätherstellung, für besten Biss. Zugabe: 1,5–2,5g pro kg
	<b>32651 RAPHOS WEISSWURST</b> Kutterhilfsmittel mit Raps Stabilisator und Frischhaltemittel für Fleischprodukte. Geschmacksneutral mit Frischenote. Zugabe: 4g pro kg

# WÜRZUNGEN UND HILFSMITTEL

## ZUSATZWÜRZUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG
	<b>62479 ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL</b> Currybetonte Mischung mit feiner Kräuternote für Fleischzubereitungen im Asia-Style.
	<b>62510 BLACK CURRY</b> Eine dunkle Cuvee aus verschiedenen Pfeffersorten, Kakao und Vanille für aromatische Fleischgerichte.
	<b>62512 BLACK MIXTURE</b> Echter Pondychery und andere Pfeffersorten, abgestimmt mit Tonkabohnen für besonders edle Fleischzubereitungen.
	<b>820 CHILIS GEMAHLEN</b> Extrafein gemahlene Chilifrüchte zur perfekten Schärfeverteilung. Fruchttige Grundnote, deutliche Schärfe.
	<b>34597 CHILIS CRUSHED</b> Grob gebrochene, vollreife Chilischoten für tolle Optik und deutliche Schärfe.
	<b>35051 CHILI DIAVOLO FLÜSSIG</b> Feurig-scharfe, flüssige Extraktzubereitung aus Chiliextrakt.
	<b>32721 CURCUMA GEMAHLEN</b> Ausgesuchte Kurkumawurzeln fein vermahlen für intensive gelbe Färbung und das typische, warme Kurkumaaroma.
	<b>62192 DECORADO</b> Farbenfrohe Mischung aus bestem Trocken-gemüse ohne Salz. Als Außenwürzung für Bratwurst und andere Fleischzubereitungen.
	<b>818 DILLSPITZEN</b> Schöne, ganze Dillspitzen mit kräftigem Eigengeschmack und intensiver Farbe.
	<b>65192 FREY KUVERTÜRE NOIR 72 R</b> Sehr hochwertige Kuvertüre mit intensivem Kakaogeschmack zum trockenen Einarbeiten oder schmelzen. Aus der Schweizer Schokoladenmanufaktur Frey.
	<b>573 GARTENKRÄUTER</b> Optisch sehr ansprechende, vollwürzige Mischung aus Kräutern und Gemüse zum Einarbeiten oder als Außenwürzung.

## ZUSATZWÜRZUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG
	<b>37646 JAIPUR HOT</b> Gewürzextraktzubereitung aus den großen Drei der Schärfe: Chili, Pfeffer und Ingwer. Intensive, langanhaltende Schärfe.
	<b>34595 JALAPEÑOFLOCKEN</b> Der Trend-Chili schlechthin. Mittlere Schärfe und deutliches, fruchtiges Chiliaroma. Bestens geeignet als Wursteinlage und für andere Fleischzubereitungen.
	<b>62929 KORNBLOMEN</b> Schöne Kornblumenblüten mit feinerherbem, leicht honigartigem Aroma. Die Farben verblassen während der thermischen Behandlung, das Aroma bleibt jedoch vollständig erhalten.
	<b>62068 KRÄUTER DER PROVENCE</b> Original französische Kräutermischung mit Lavendel. Sehr intensives Aroma für vollwürzige Fleischzubereitungen.
	<b>8627 RAPS VARIANTA</b> Grob gebrochene, sehr vielseitige Würzung mit sehr schöner Optik für Wurstwaren und Fleischzubereitungen.
	<b>62331 ROSENBLÜTENBLÄTTER ROT</b> Intensiver Duft und besonders edler Rosengeschmack. Die Farben verblassen während der thermischen Behandlung, das Aroma bleibt jedoch vollständig erhalten.
	<b>62564 SELO</b> Lateinamerikanische Traditionswürzung mit kräftigem Eigengeschmack. Passt sowohl zu Fleisch- als auch Fischzubereitungen.
	<b>850 SENFSAAT</b> Ganze, goldgelbe Senfesaat mit mittlerer Schärfe und dem typischen Senfparoma.
	<b>30125 TASTE UP W</b> Geschmacksintensivierende Mischung aus verschiedenen Gewürzen. Taste Up W verleiht Wurstwaren einen besonders runden und vollen Geschmack. Zugabe: 1–3g pro kg
	<b>62394 TOMATINO</b> Sehr universelle italienische Würzung mit intensivem Tomatengeschmack, abgestimmt mit mediterranen Kräutern und Knoblauch.
	<b>8619 ZITRONE</b> Universelle Gewürzextraktzubereitung für eine fruchtig-spritzige Zitronennote für alle Fleisch- und Wurstwaren.

# GIB DEINEN SENF DAZU

## STILVOLLE BEGLEITUNG MIT KICK.



Senf ist die klassische Beilage zur Bratwurst. Die **1866 gegründete Senfmanufaktur Albatros** war seinerzeit K&K Hoflieferant. Kaiser gibt es keinen mehr, geblieben ist jedoch das feudale Qualitätsbekenntnis.

**Beste Senfsaat und besonders edle Gewürze und Kräuter** verleihen jeder einzelnen Sorte ein Aroma, wie es an Komplexität und Feinheit mit nichts zu vergleichen ist. Hier findest du zu jeder Bratwurstsorte den passenden Begleiter und einen starken Artikel für Zusatzverkäufe an deiner Theke.

### In VE zu 6 Gläsern reinsortig:

#### SENF RAGOUT

Art.-Nr. 38653

Etwas milder, mit Gurkerl, Paprika und Zwiebel.

#### ZWIEBEL SENF

Art.-Nr. 38655

Frisch-zwiebelig mit ganzen Stücken.

#### WEISSWURST SENF

Art.-Nr. 38654

Klassischer Weißwurstsenf mit deutlicher Süße.

#### PEPPADEW SENF

Art.-Nr. 38652

Fruchtig, leichte Süße mit Schärfekick.

#### BARBECUE SENF

Art.-Nr. 38650

Intensiv rauchig mit feiner Süße.

#### CHILI SENF

Art.-Nr. 38651

Sehr scharf mit fruchtiger Chilinote.