

Pfiff

Nr. 86 · Winter/Frühjahr 2026

TOPTHEMA
BRÜHWURST

KUTTERHILFS-
MITTEL

WAS GIBT'S
NEUES?
GRILLEN 2026



VAN HEES
we know how

Liebe Leserinnen und Leser,

2025 war für VAN HEES ein besonderes Jahr:

Es war geprägt von wichtigen Meilensteinen, persönlichem Austausch und neuen Impulsen für die Zukunft.

Der ZNU-Standard, ein zertifizierter Standard für die Implementierung eines ganzheitlichen Managementprozesses, wurde erreicht (wir berichteten in der letzten Pfiff-Ausgabe Nr. 85). Zudem konnten wir Sie wieder mit praxisnahen Seminaren begeistern und unsere neuen Produkte vorstellen. Gleichzeitig knüpften wir zukunftsweisende Kontakte auf verschiedenen Branchenevents und Messen.

Erstmals nahmen wir an der ANUGA in Köln teil, was ein besonderes Highlight darstellte. Mit einem eigenen Stand präsentierten wir uns dort im Rahmen von „Food – Made in Germany e. V.“ einem internationalen Fachpublikum. Hier zeigten wir die Vielfalt unseres Produktportfolios sowie dessen breite Einsatzmöglichkeiten. Gemeinsam mit unserem Tochterunternehmen MARKLAND Ingredients GmbH waren wir stolz, Teil dieser internationalen Leitmesse zu sein. Der Austausch mit Lebensmittelexperten aus aller Welt zeigte erneut, wie wichtig Vernetzung, Offenheit und Innovationskraft für die Weiterentwicklung sind.

Unser Anspruch bei VAN HEES ist, verlässliche Lösungen für konstante Qualität und außergewöhnlichen Geschmack zu entwickeln – praxisnah, marktorientiert und zukunftsfähig. Wie das konkret aussehen kann, zeigten wir auf der Messe unter anderem mit unseren innovativ gewürzten Kartoffelchips. Ein aufmerksamkeitsstarkes Produkt, das auf der ANUGA viele Besucher begeisterte und dabei zahlreiche Gespräche über Kreativität und Geschmacksinnovation anstieß. Vielleicht konnten Sie die Chips sogar selbst probieren?



IMPRESSUM



VAN HEES:
Pfiff Ausgabe 86
Winter/Frühjahr 2026

Herausgeber:
VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1
65396 Walluf
Tel. +49 6123 7080
info@van-hees.com
www.van-hees.com

Produktion:
O.D.D. GmbH & Co. KG
Print + Medien
Bad Kreuznach

Fotografie:
Manfred Habla,
Dreieich

Redaktion:
Michaela Quetsch
Steffen Lutz
Dennis Schmitt
Marius Knorz

Gestaltung:
Michaela Quetsch



natureOffice.com/DE-218-2HDH2NU

VAN HEES setzt im Sinne der Nachhaltigkeit auf einen klimaneutralen Druck.

Alle im Heft enthaltenen Informationen und Rezepte wurden sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. VAN HEES übernimmt für eventuelle Nachteile oder Schäden keine Haftung.

INHALT



- 02 Editorial
- 03 Inhalt & Pfiff-Rückblick
- 04 Technologie-Wissen
Die Brühwurst ist stets gefragt
- 06 Technologie-Wissen
Kutterhilfsmittel
- 07 Technologie-Wissen
Bei Brühwurst ist Frische Trumpf
- 08 Wissenstransfer
In Aktion mit der Nationalmannschaft
- 10 Neue Produkte
Anpiff zur Grillsaison 2026
- 12 Rechtsthema
Rechtliche Änderungen bei Listerien

Pfiff RÜCKBLICK ZUR AUSGABE 85



VANTASIA® Schlemmer-Marinade Delfter oG Art.-Nr. 207 677

Kräftig-würzige, orangefarbene Marinade mit Senf-Note, Tomate, Dill und Sahne – ideal für zartes küchenfertiges Geschnetzeltes
Dosierung: 150–250 g/kg Gesamtmasse



VANTASIA® Schlemmer-Quick Rahmsauce oG Art.-Nr. 246 560

Kaltquellendes Rahm-Saucenpulver, das Fleischstücke in Schwebelösung hält und homogenes Abfüllen ermöglicht
Dosierung: 275 g/kg Wasser

Die Brühwurst – sie ist stets gefragt

Weiße Brühwürste

SENSORIK IN REINFORM

Ob Weißwurst, Bratwürstchen oder „Geschwollene“ – weiße Brühwürste stehen für zarten Biss, aromatische Würzung und ein klares Geschmacksbild. Ihre helle, natürliche Farbe entsteht durch die Verarbeitung mit Kochsalz. Feine Textur sowie eine stabile Fett- und Wasserbindung erfordern präzise Handwerkskunst und eine kontrollierte Prozessführung. Unsere Kutterhilfsmittel ohne Umrötung (BULLIN®) unterstützen bei schonender Kutterführung die Ausbildung eines gleichmäßigen und stabilen Bräts. Fein abgestimmte Würzpräparate (VAN HEES®) runden das ausgewogene Aromaprofil ab. So entstehen weiße Brühwürste, die optisch wie sensorisch überzeugen – mild, saftig und stets handwerklich präzise.

Umgerötete Brühwürste

TRADITION TRIFFT TECHNIK

Umgerötete Brühwürste stehen seit Generationen für echtes Metzgerhandwerk. Ihre typische Farbe, feine Textur, herzhafter Geschmack und knackiger Biss entstehen aus mehr als nur Fleisch, Speck, Gewürzen und Nitritpökelsalz (NPS). Rezepturen verbinden Tradition mit funktioneller Technologie: Unsere Umrötehilfsmittel (PÖK®) aktivieren das volle Potenzial des eingesetzten NPS und sichern eine stabile Umrötung. Unsere Kutterhilfsmittel (KutterGOLD®) verbessern Bindung, Biss und Wasserbindevermögen. Fein abgestimmte Würzpräparate (VAN HEES®) prägen das charakteristische Aroma der roten Ware. Wer versteht, wie diese Bausteine zusammenspielen, kann Konsistenz, Saftigkeit, Aroma gezielt steuern und Qualität konstant sicherstellen.

*Neugierig, was sich hinter der Brühwurst-Technologie alles verbirgt?
Mehr Fachwissen finden Sie hinter dem QR-Code!*

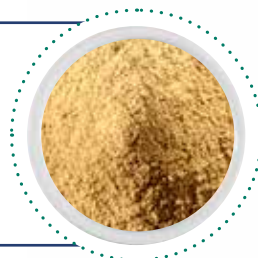


VAN HEES® Die Deftige oGAF

Art.-Nr. 201 563

Beiges Gewürzpräparat für umgerötete, Rinds- und Bockwurst – herzhaft würzig mit Pfeffer, Ingwer, Koriander und Macis – lang anhaltender Geschmack

Dosierung: 6–8 g/kg



VAN HEES® Wiener Glut oGAF

Art.-Nr. 200 280

Fein gemahlene, orange-rote Gewürzpräparat für Wiener-Würstchen und Brühwurst – würzig mit Pfeffer, Kümmel, Korinder, feine Macisnote

Dosierung: 4 g/kg



IHR VAN HEES-BERATER
HILFT IHNEN GERNE
BEI WEITEREN FRAGEN

VAN HEES® Rostbratwurst Majoran & Kümmel oGAF

Art.-Nr. 204 030

Hellbraune Würzung mit sichtbaren Kräutern, Muskat-, Pfeffer- und Kräuternote – ideal für kräftige, grobe Rostbratwürste

Dosierung: 5 g/kg



VAN HEES® Bratwurst excellent oGAF

Art.-Nr. 200 352

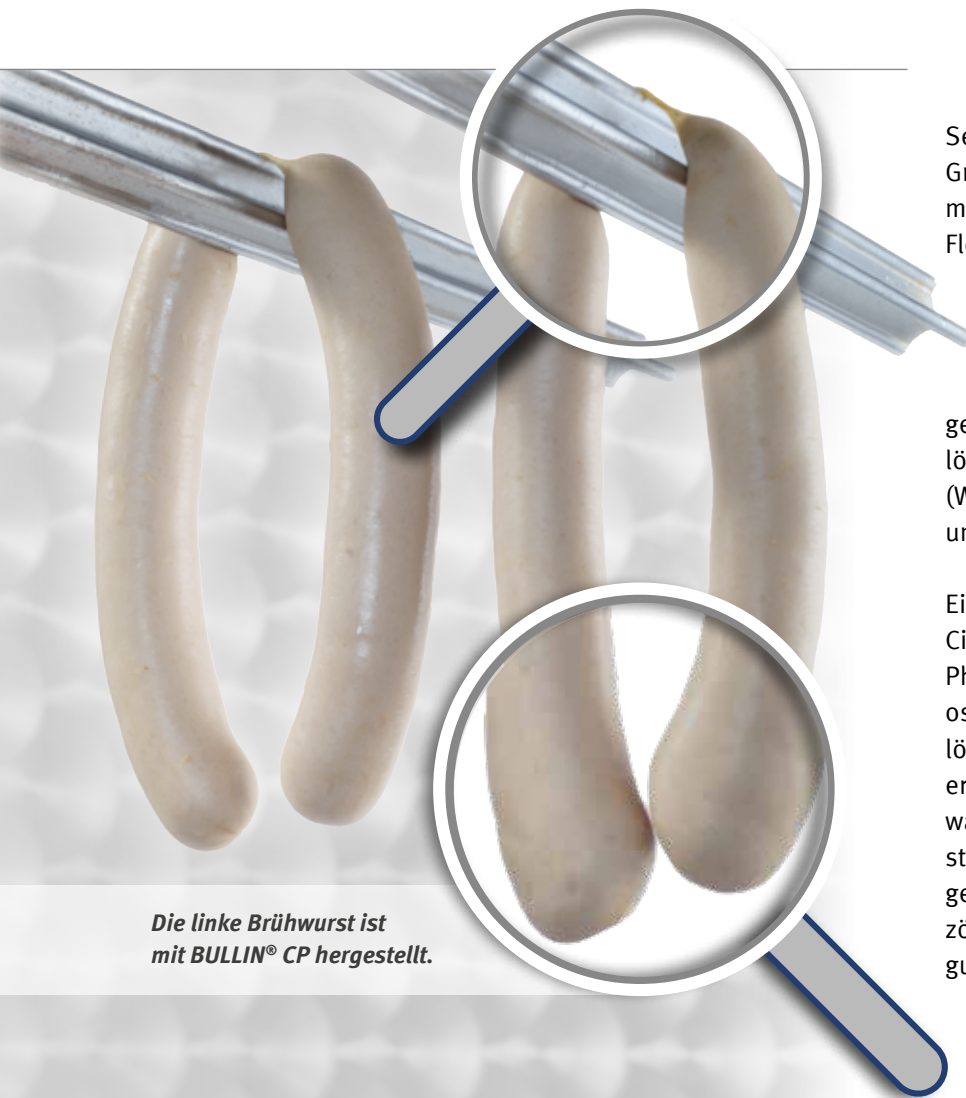
Fein abgestimmte, helle Bratwurstwürzung ohne sichtbare Partikel – für ein würziges Aroma mit Pfeffer, Macis, Ingwer und Kardamom.

Dosierung: 5 – 6 g/kg



Was sind eigentlich... ?

KUTTERHILFSMITTEL



Die linke Brühwurst ist mit BULLIN® CP hergestellt.

Seit der Firmengründung ist die VAN HEES GmbH eng mit der Entwicklung von Kutterhilfsmitteln verbunden und hat deren Einsatz in der Fleischwarenherstellung maßgeblich geprägt.

Kutterhilfsmittel sind funktionelle Zusatzstoffe, die während des Zerkleinerns und Emulgierens im Kutter eingesetzt werden, um die technologische Qualität des Bräts gezielt zu steuern. Sie verbessern die Proteinlösung, erhöhen das Wasserbindevermögen (WBV), stabilisieren Fett-Wasser-Emulsionen und sorgen für eine homogene Struktur.

Eine zentrale Rolle spielen Phosphate und Citrate. Die funktionell wirksamste Form der Phosphate sind Diphosphate, da sie Aktin-Myosin-Komplexe im Fleisch besonders effektiv lösen und so sehr geschmeidige, glatte Bräte erzeugen. Tri- und Polyphosphate sind besser wasserlöslich und beeinflussen den pH-Wert stärker, müssen jedoch zu Diphosphaten abgebaut werden, was ihre Wirkung zeitlich verzögert. Citrate wirken pH-Wert-puffernd, sind gut wasserlöslich und erhöhen das WBV. Sie unterstützen die Proteinaktivierung und verbessern die Farbstabilität. Mit Citrat hergestellte Bräte sind kompakter und stumpfer. Um eine vergleichbare Wirkung wie mit Phosphaten zu erzielen, ist eine höhere Dosierung von Citrat erforderlich.

BULLIN® CP nutzt die Vorteile von Phosphaten und Citraten synergetisch und ermöglicht standardisierte Ergebnisse auf einem hohen Qualitätsniveau – auch bei schwankenden Ausgangsmaterialien. Das Ergebnis ist ein stabiles und geschmeidiges Brät mit optimalem Wasserbindevermögen, ideal für Brühwürste mit langen Aufhängezeiten zur wirksamen Vermeidung von Sackbildung.

New! BULLIN® CP (Art.-Nr. 107 075)

Kutterhilfsmittel mit Citrat-Phosphat-Kombination für formstabile Brühwürste, verhindert Verformung beim Hängen und Liegeflächen beim Ablegen
Dosierung: 5–6 g/kg

BULLIN® LP Ultra (Art.-Nr. 107 015)

Klarflüssiger Stabilisator auf Phosphatbasis zur direkten Wirkung und gleichmäßigen Verteilung in Fleisch und Laken
Dosierung: 1–10 g/kg

New! BULLIN® Plus Fresh (Art.-Nr. 107 065)

Kutterkombination auf Di- und Triphosphatbasis mit Emulgator und Frischhalter; für optimale Bräunung, Textur, Frischhaltung bei Bratwürsten und weißer Ware
Dosierung: 12 g/kg

Bei Brühwurst ist

Frische Trumpf

Lebensmittelsicherheit
heißt bei VAN HEES Food.PreTECT



Das VAN HEES-Competence Center Food.PreTECT steht für individuelle Lösungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelhaltbarkeit. Vorwiegend geht es um die Sicherheit auf allen Produktstufen und darum, frische Produkte mit hoher Qualität während der gesamten Haltbarkeitsdauer zu gewährleisten.

Mit den innovativen Frischhaltern der Produktgruppe BOMBAL® setzen Sie auf Qualität, Sicherheit und verlängerte Haltbarkeit – ganz ohne Kompromisse bei Geschmack und Deklaration.

Ihre Vorteile auf einen Blick

» Sicherer Schutz vor pathogenen Keimen, beispielsweise Listerien

» Verlängerte Haltbarkeit

**BOMBAL® Plus Spezial –
Der Profi für maximale Sicherheit**

Art.-Nr. 147 943

Eigenschaften:

- Flüssiger, multifunktionaler Frischhalter auf Basis organischer Säuren
- Breites Wirkungsspektrum gegen Listerien und andere Mikroorganismen

Deklarationsempfehlung: Säureregulator Kaliumlactat (E326), Trinkwasser, Stabilisator Natriumacetate (E262)

Dosierung: 15–30 g/kg

Vorteile: Ideal für Lakeanwendungen bei Fleisch- und Wurstwaren mit hohem Sicherheitsanspruch

**BOMBAL® Fresh AL –
Der multifunktionale Frischhalter**

Art.-Nr. 101 138

Eigenschaften:

- Pulverförmiger, hochfunktioneller Frischhalter
- Breites Wirkungsspektrum gegen Listerien und andere Mikroorganismen

Deklarationsempfehlung: Stabilisator Natriumacetate (E262), Speisesalz

Dosierung: 3–5 g/kg

Vorteile: Hochfunktioneller, pulverförmiger Frischhalter für mehr Sicherheit und mehr Frische, abgestimmt auf den pH-Wert von Fleisch und Brühwurst



Gemeinsam mit **Können** und **Leidenschaft** für das

In **Aktion** mit der **Nationalmannschaft**



Feurig Rote

Mittelgrobe Bratwurst
mit Chili-Flocken, Paprika-Granulat und
eingefärbter Fleisch-Einlage



Taco-Style

Feine Bratwurst
mit Zwiebeln,
Tomaten-Flocken
und einer fruchtigen
Paprika-
Note



Appentraum

Mittelgrobe Bratwurst
mit Walnuss, einer Kräuter-Note und
Käse-Einlage

Fleischerhandwerk !

VAN HEES UND DIE NATIONAL- MANNSCHAFT DES FLEISCHER- HANDWERKS



Die VAN HEES GmbH unterstützt seit mehreren Jahren die Nationalmannschaft als Premium-Sponsor. Im Oktober war ein Teil der Gruppe für einen gemeinsamen Kreativworkshop in Walluf zu Gast. „Der Tag steht ganz im Zeichen der Inspiration durch gemeinsame Praxis,“ sagte Geschäftsführer Robert Becht. „Durch Ausprobieren, Diskutieren und Weiterentwickeln schaffen wir neue Impulse.“ So war dieser Besuch ein echter Praxistag zum Thema „Brühwurst neu gedacht“. Die Teilnehmenden arbeiteten im Technikum Schulter an Schulter mit Produktentwicklern und Anwendungstechnikern.

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks besteht aus 32 Nachwuchskräften, die das Fleischerhandwerk stärker ins Bewusstsein rücken möchten. Neben Fleischerinnen und Fleischern sind auch Fachverkäuferinnen, Verkaufslieferanten, Fleischsommeliers oder Ernährungsberater dabei. Eines der Ziele ist, beim Verbraucher Wissen und Wertschätzung für hochwertige Lebensmittel zu steigern. Beeindrucken können die Botschafter mit verschiedenen gewonnenen Auszeichnungen.



VAN HEES® Bratwurst Merguez oGAF

Art.-Nr. 207 666

Intensiv rotes, würzig-pikantes Merguez-Würzmittel mit Paprika, Knoblauch und Kumin – ideal für Rind- und Lambratwürste

Dosierung: 25–30 g/kg




VAN HEES® Bratwurst Tex-Mex oGAF

Art.-Nr. 207 662

Würzig-rotes Würzmittel mit charakteristischer Paprika-, Kumin- und Knoblauchnote – mit groben roten und grünen Paprikastücken

Dosierung: 16–20 g/kg



SMAC® Gourmet plus oG

Art.-Nr. 107 236

Grünes Würzmittel mit Schabzigerklee – vielseitiger Geschmacksintensivierer mit nussig-würziger umamiartiger Note

Dosierung: 1–6 g/kg



Anspiff zur GRILLSAISON '26

Toronto

Das kanadische Grillerlebnis überzeugt durch den Geschmack von Ahornsirup.

VANTASIA® Schlemmer-Öl Toronto oGAF

Art.-Nr. 207 672

Braune, süß-herbe Marinade mit Ahornsirup, Knoblauch, Pfeffer und Kräutern – für kanadischen Grillflair

Dosierung: 80 – 120 g/kg

VANTASIA® Mexican Salsa oGAF

Art.-Nr. 207 674

Würzig-pikante, rötliche Würzmischung mit Tomate, Chili, Koriander und Zitronennote – für Grillgut und kreative Wurstideen

Dosierung: 30 g/kg

Sweet & Smoky

Gibt den perfekten Mix aus süßer Würze und rauchigem Aroma.

VANTASIA® Sweet and Smoky oGAF

Art.-Nr. 207 673

Süßlich-würziger, rauchiger BBQ-Rub mit Paprika, Zwiebel und Knoblauchnoten – ideal auch für Ribs, Pulled Pork und Steaks

Dosierung: 40 g/kg

Inspiration für unsere neuen VANTASIA®-Kreationen ist die Fußball-WM 2026.

Angelehnt sind sie an die drei Austragungsländer Kanada, USA und Mexico. Fußball und Grillen: ein perfektes Duo für emotionale Abende, geselliges Beisammensein und starke Genussmomente.

Diese WM verspricht, ein aufregendes und historisches Ereignis für Fußballfans weltweit zu werden – sportlich und kulinarisch.

Gemeinsam bringen wir Würze ins Spiel!

Mexican Salsa

Für einen Grillabend wie eine mexikanische Fiesta – pikant, würzig und unvergesslich!

JETZT HANDELN –
NICHT WARTEN

!

Hier finden Sie
weiterführende
Informationen



§

Rechtliche Änderungen bei

Listerien

Achtung – wichtige Änderung!

Die EU hat das Lebensmittelsicherheitskriterium für *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Produkten angepasst. Bisher galt in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für die Lebensmittelkategorie 1.2 der Grenzwert „in 25 g nicht nachweisbar“ nur bis zur Abgabe an den Handel oder Kunden. Ab dem 1. Juli 2026 muss dieser Grenzwert während der gesamten Haltbarkeitsdauer eingehalten werden.

Was heißt das konkret?

Der Grenzwert gilt künftig bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums – nicht nur bis zur Übergabe.

Für Lebensmittel- unternehmen heißt das:

- Haltbarkeiten und Lagerbedingungen prüfen und gegebenenfalls anpassen
- Challenge-Studien und Haltbarkeitsprüfungen durchführen
- Nach wie vor gilt: Dokumentation und Rückverfolgbarkeit konsequent sicherstellen

**Denn Vorsorge ist besser
als Nachsorge!**

Wie VAN HEES Sie unterstützt...

- Rezepturen für verlängerte Lebensmittelsicherheit
- Vorhersage des Listerienwachstums mit mathematischen Modellen
- Praxisnahe Begleitung bei Challenge-Studien

Wir machen komplexe Anforderungen verständlich und umsetzbar – damit Sie sich auf das konzentrieren können, was Sie am besten können:

Leckere und sichere Lebensmittel !

FRAGEN SIE DAS VAN HEES-
TEAM NACH UNTERSTÜTZUNG
BEI DER VORBEREITUNG.


VAN HEES
we know how