Besserkochen

Das Magazin No. 4 von BERNDES.

Rezepte
Küchen-Tipps, Kochgeschirr und mehr ...

Heute mal
vegetarisch

Frisch, gesund und unglaublich lecker!

Acker-helden im Einsatz

100

since 1921

Berndes®

QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921.

Schutzgebühr € 2,50

100 since 1921 Berndes®

Jetzt mitmachen auf
100jahre-berndes.com

100% RECYCLED ALUMINIUM

Gut für Dich!

Gut für die Umwelt.

100 Jahre braucht es, ehe eine Dose verrottet ist.

43 Dosen = 1 Pfanne Ø 28 cm

b.green

www.bgreen.eco

Berndes®

QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921.

INHALT

6 b.green
– ein grünes Versprechen

16 Eine Pfanne für „Bio“ ...
– 100 Jahre BERNDES

24 Ernährung als Medizin
– der Wok rockt

30 Ein Vierteljahrhundert BERNDES
Mitarbeiterjubiläum

34 Ackerhelden im Einsatz
Ökologisch mit Liebe gepflanzt

38 La bella Italia: Peperonata
Geschmortes Paprikagemüse

46 Heute mal vegetarisch
Brokkoli Pfanne

51 Sommer zu jeder Jahreszeit
Fruchtige Beeren-Tarte

55 Küchen-Favorit gesucht
Mitmachen und gewinnen

IMPRESSUM

Herausgeber:
BERNDES Küche GmbH, Arnsberg

Konzept, Redaktion und Gestaltung:
MUES + SCHREWE, Warstein

Fotos:
BERNDES, Björn Lülf, Jörn Meisterjahn, Niklas Thiemann, Ralf Litera, Adobe Stock, shutterstock

Druck
BECKER Druck, Arnsberg

EDITORIAL

100 Jahre BERNDES!

Liebe Leserinnen und Leser!

Wer sich auf eine Reise mit ungewisser Dauer begibt, der braucht einen großen Koffer, aus dem man leben und in den man immer wieder neue Dinge füllen kann. Wir bei BERNDES sind stolzer Besitzer eines solchen Koffers, in dem auch nach 100 Jahren Platz für Neues ist.

Im Jahr 1921 brachen wir auf zu einer abenteuerlichen Reise durch die Welt der Kulinarik. Und diese dauert bis heute an. Das Ziel war von Anfang an klar: Kochwerkzeuge herzustellen, die den Ansprüchen der Hobby- und Profiküche gerecht werden. Heute befinden wir uns mittendrin, in einer spannenden Reise, die hoffentlich niemals enden wird. Viel zu stark ist der Reiz, unsere Lösungen rund um gesundes Essen und leidenschaftliches Kochen weiterzuentwickeln, viel zu groß der Ansporn, dabei immer besser zu werden. Nach 100 Jahren ziehen wir gern Bilanz. Denn im Koffer ist noch viel Platz.

Unser Rüstzeug bestand anfänglich aus guten Ideen, handwerklichem Geschick, Spaß an Innovationen und einem ausgeprägten Verständnis für das, was Kochfreunde brauchen. Das alles befindet sich auch heute noch im Koffer. Über die Jahrzehnte kamen viele weitere wichtige Dinge hinzu: moderne Technologien, Engagement für Nachhaltigkeit, unantastbare Qualitätskriterien und eine unvergleichliche Produktvielfalt.

Eine Auswahl hiervon finden Sie in dieser Ausgabe unseres Magazins „BesserKochen“, gepaart mit leckeren Rezepten und interessanten Geschichten rund ums Kochen und Genießen. Begeben Sie sich mit auf unsere Reise. Wir versprechen Ihnen: Es lohnt sich!

Mit genussvollen Grüßen,
Ihr BERNDES-Team

b.green – ein grünes Versprechen

Urban Gardening liegt im Trend, Unverpackt-Läden schießen wie Pilze aus dem Boden und immer mehr Supermärkte stocken ihr Sortiment mit Bio-Lebensmitteln auf. Man kann es deutlich spüren: Kulinarischer Genuss ist heute untrennbar mit dem Nachhaltigkeits-Gedanken verknüpft.

Dieser hat sich nicht nur im Bewusstsein der Verbraucher manifestiert, auch immer mehr Hersteller übernehmen Verantwortung für die Umwelt. Ohne Kompromisse. Neben einer ressourcenschonenden Fertigung setzt BERNDES auf hochwertige und langlebige Kochwerkzeuge, die den Wünschen der Kunden nach nachhaltigen Produkten gerecht werden und die Schutzbedürftigkeit der Natur respektieren. Und ebenso wie die Kunden einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen und vom Kauf der Erzeugnisse bis hin zur Zubereitung auf Nachhaltigkeit achten, betrachtet BERNDES das große Ganze - vom Herstellungsprozess über das Kochgeschirr selbst bis hin zu Verpackung und Vertrieb. Weil es uns am Herzen liegt, unser grünes Versprechen zu halten.
Aus diesen Bestrebungen ist die BERNDES-Produktlinie b.green hervorgegangen. Sie vereint all das, was umweltbewusste Verbraucher von nachhaltigen Küchenwerkzeugen erwarten: frei von Schadstoffen, voll recycelbar und mit ökologischem Verpackungsmaterial versehen. Und das, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Genießer können sich damit auf das Wesentliche konzentrieren – auf ihre Kochleidenschaft.

schadstofffrei

Die Küchenwerkzeuge der b.green-Produktlinie enthalten weder Schwermetalle noch Bisphenol A. Bei der Versiegelung b.nature setzt BERNDES auf Quarz. Auch die Verpackung kommt ohne Verbundstoffe aus und wurde auf ein Minimum reduziert sowie mit unterschiedlichen Zusatznutzen ausgestattet.

hochwertig

Aufgrund der natürlichen Härte des mineralischen Quarzes zeichnet die Produkte der b.green-Serie eine sehr gute Schnitt- und Kratzfestigkeit aus. Der Antihafteffekt begünstigt nicht nur ein krosses Anbraten bei hohen Temperaturen, sondern auch ein leichtes Reinigen der Pfannen und Töpfe.

recycelbar

Für die Produktion des Kochgeschirrs kommt komplett recyceltes Sekundär-Aluminium zum Einsatz. Das bedeutet: Der verwendete Rohstoff stammt aus einem Recycling-Prozess, nämlich aus 100 % wiederaufbereiteten, lebensmittelechten Dosen. Dies belegt das UL-Zertifikat. Für eine BERNDES-Pfanne werden 43 dieser Dosen benötigt.

ergonomisch

Für ein ergonomisches Handling sind alle Küchenwerkzeuge der b.green-Linie mit Design-Kunststoffgriffen ausgestattet. Die doppelte Verschraubung gibt Sicherheit und verhindert das Lockern der Griffe und Stiele.

energiesparend

In Sachen effizienter Wärmeleitung leistet die mineralische Quarzversiegelung in Verbindung mit dem Aluminiumkörper und dem Induktions-Netzboden ganze Arbeit. Wenn die Pfanne auf Betriebstemperatur ist, kann die Energiezufuhr frühzeitig verringert werden. Das spart Energie und schont das Kochgeschirr.

Expertentipp: Ein Tropfen Wasser in der Pfanne zeigt an, jetzt bin ich betriebsbereit, ganz ohne Temperatursensoren oder Thermometer. Fängt der Tropfen an zu ‚tanzen', kann mit der Zubereitung begonnen werden.

Nachhaltigkeit in Herzform

Ob auf dem Herd oder im Backofen – die Liebe zum Kochen ist ganzheitlich zu betrachten. Sein grünes Versprechen gibt BERNDES deshalb auch auf Küchenwerkzeuge für den Ofen. Von der Quicheform über das Pizzablech bis hin zu herzförmigen Kuchenbehältern hat die b.green-Produktlinie einiges zu bieten. Zu 100 % zertifiziert recycelt, leistungsfähig dank Antihaftversiegelung und geeignet für Temperaturen bis zu 230 °C, sind die Formen ein Muss für die moderne, nachhaltige Küche.

wiederverwendbar

Außerdem bieten die Verpackungen einen Doppelnutzen: Einmal gewendet, wird aus ihr eine schöne Box für allerlei Schätze. Die Pfannenverpackung fungiert als praktischer Stapelschutz und verlängert den Lebenszyklus unserer Produkte.

Natürlich robust
100 Jahre braucht es, ehe eine Dose verrottet ist.
43 Dosen = 1 Pfanne
Ø 28 cm
b.green

Natürlich
nachhaltig!

Gebratene Zucchini

TIPP:
Mit etwas Petersilie lässt sich das Rezept optisch und geschmacklich verfeinern.

Spar-TIPP:
Ein Tropfen Wasser in der Pfanne zeigt an, dass sie betriebsbereit ist. Und das ohne Temperatursensoren oder Thermometer. Fängt der Tropfen an zu ‚tanzen', kann mit der Zubereitung begonnen werden.

SO GEHT DIE VEGANE GEMÜSE-PFANNE:

Zutaten für 4 Portionen:
4 Zucchini
1 Knoblauchzehe (geschält, leicht angepresst)
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
Olivenöl
Salz, Pfeffer

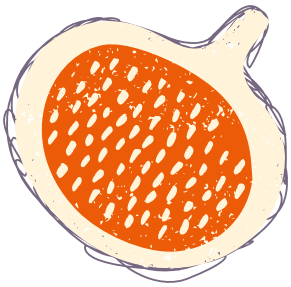
1. Zucchini waschen und in längliche, etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. In Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Sobald sie goldbraun sind, herausnehmen und in einem Gefäß schichten.

2. Den Knoblauch mit viel Olivenöl und den Kräutern anschwitzen und über die Zucchini geben. Das Ganze dann entweder kalt stellen oder warm verzehren.

3. Genießer-Tipp: Gebratene Zucchini mit etwas Balsamico beträufeln oder mit Parmesan bestreuen. Dazu passen zum Beispiel gegrillter Halloumi oder selbst gemachtes Baguette.

Was b.green ausmacht:

Lebensraum Küche



Gemeinsam kochen ist das Schönste

Essen ist längst nicht mehr nur eine Form der Ernährung. Essen ist ein Lebensgefühl, das durch eine Kombination aus Freude an guten Lebensmitteln und Bewusstsein für gesunde Ernährung geprägt wird. Man isst nicht einfach nur, um satt zu werden. Die Geselligkeit, der Spaß an ungewöhnlichen Kreationen und das Interesse an neuen Geschmackserlebnissen stehen dem natürlichen Bedürfnis entgegen, einfach nur den knurrenden Magen zu besänftigen. Die Küche ist vom zweckbestimmten Ort zum Lebensraum geworden. Ein Trend, dem Hersteller wie BERNDES mit hochwertigem Kochwerkzeug das nötige Equipment geben.

Für jeden Herd, für jeden Koch

Bratpfanne ist nicht gleich Bratpfanne. Der Profi, der das Steak „medium rare“ an den Tisch bringen möchte, benötigt ein anderes Werkzeug als der ambitionierte Hobbykoch, dessen Familie sich am Wochenende auf Wiener Schnitzel freut. Oder doch nicht? BERNDES gibt mit der Bratpfanne Tricion Resist aus der PRO-Serie die Antwort. Sie vereint viele wertvolle Eigenschaften, die sie zum perfekten Partner für alle Kochfreunde machen. Der einmalige, 3-schichtige Aufbau aus Edelstahl, Aluminium und Edelstahl sorgt für eine extrem schnelle Erhitzung, eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Lebensdauer. Weitere Features sind die einzigartige Antihaftversiegelung und das Easy Oil Flow System zur perfekten Ölverteilung. Tricion Resist – für ein gelungenes Bratergebnis und intensiven Geschmack.

Mehr Infos!

Zutaten (für 4):
1 Scheibe Toast
100 g Maronen, gegart
100 g weiche Butter
4 Hirschkoteletts
30 g Butterschmalz
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Hirschkotelett mit Maronenkruste

1. Die Rinde vom Toast entfernen, den Rest würfeln und mit den Maronen fein mahlen. Butter schaumig schlagen, Maronen-Toast-Mischung unterheben, salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 150 °C vorheizen. Hirschkoteletts salzen, pfeffern und zusammen mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in heißem Butterschmalz beidseitig anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und etwa 10 Minuten im Ofen garen.
3. Anschließend den Backofengrill zuschalten. Die Hirschkoteletts großzügig mit der Maronen-Toast-Mischung bestreichen und überbacken. Das Fleisch vor dem Servieren etwas ruhen lassen. Dazu passt ein kräftiger Rotwein.

Tricion Resist – der Profi unter den Bratpfannen

Eine Pfanne für „Bio“, Affen für den Zoo

Mit der Gründung von BERNDES ist ein Name ganz eng verbunden: Heinrich Berndes. Der Neheimer Kaufmann wagte im Jahr 1921 den Schritt in die Selbstständigkeit und rief in Arnsberg einen Handel für Aluminium- und Metallwaren ins Leben. Knapp drei Jahre später begann er selbst mit der Fertigung von Kochgeschirr. Damit stellte er die Weichen für den heutigen Unternehmenserfolg, der sich auf die Produktion hochwertiger, nachhaltiger Küchenwerkzeuge fokussiert.

Die Motivation, die Heinrich Berndes antrieb, war nie rein wirtschaftlicher Natur. Er wollte vor allem eines: solides Handwerkszeug für Kochbegeisterte entwickeln. Und das ist bis heute der Anspruch von BERNDES.

Ungewöhnliche Zahlungsmittel

Der Weg, den Heinrich Berndes dabei ging, war nicht immer eben. Aber er und all seine Nachfolger haben jede Hürde gemeistert und sind daran gewachsen. Jeder Meilenstein hat die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens gestärkt, jeder Rückschritt das Streben nach Innovation verstärkt. Nicht selten wurde diese Entwicklung von kurzweiligen Anekdoten flankiert. Zum Beispiel, als eine Lieferung nach Brasilien – man schrieb das Jahr 1927 – in Naturalien bezahlt wurde, nämlich mit Affen, Silberfüchsen und getrockneten Bananen.

Was mit den Früchten passierte, ist nicht überliefert. Aber die exotischen Tiere fanden eine neue Heimat im Wuppertaler Zoo Hagenbeck.

Einen schwarzen Tag erlebte das Unternehmen im November 1975 – an einem Freitag, den 13. Auf dem Dachboden des Fertigwarenlagers brach ein Feuer aus und zerstörte große Teile des Bestandes. Der Schaden betrug mehrere Millionen Deutsche Mark, doch ein Gutes hatte dieses Unglück: Es entfachte bei der Belegschaft einen bis dahin nie dagewesenen Teamgeist.

Beispiellose Solidarität

Ob Männer oder Frauen, ob Führungskraft oder Angestellter, alle hielten zusammen und halfen beim Wiederaufbau. Dank dieser beispiellosen Unterstützung konnten Produktion und Handel rasch wieder aufgenommen werden, und Kunden sowie Lieferanten blieben dem Unternehmen treu.

Und Berndes wäre nicht Berndes, wenn nicht auch aus einfachen TV-Spots Großes entstanden wäre. Im Jahr 1979 stieg das Unternehmen in diese Form der Verbraucherwerbung ein – und lande-

te zu Beginn der 1990er Jahre in Alfred Bioleks Kochshow. Der leider mittlerweile verstorbene Moderator, selbst bekennender Genussmensch, war begeistert von den Sauerländer Küchenwerkzeugen und regte an, eine Pfanne, angelehnt an das Modell seiner Mutter, zu produzieren. Eine Herausforderung, die BERNDES gerne annahm. Kurze Zeit später war sie geboren: eine 28 cm-Schmorpfanne mit dem Namen „alfredissimo“.

Viele Ereignisse haben die 100-jährige Unternehmensgeschichte geprägt und Entwicklungen initiiert. Eines aber hat sich bis heute nicht verändert: BERNDES` Leidenschaft für hochwertiges Kochgeschirr.

Entdecken Sie b.green:

KLEIN, KNUSPRIG UND UNWIDERSTEHLICH

Zutaten (für 4):
12 Kartoffeln (ca. 800 g)
3 kleine Zwiebeln, gerieben
4 EL Mehl oder Kartoffelstärke
2 EL Haferflocken (zart)
2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskatnuss (frisch gerieben)
Sonnenblumenöl

KLASSISCH LECKER: REIBEPLÄTZCHEN

SO GEHT'S:

1. Die rohen, geschälten Kartoffeln reiben, in ein Küchentuch geben und auswringen. Dann großzügig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend die Eier, die ebenfalls geriebenen Zwiebeln, das Mehl und die Haferflocken hinzugeben.
2. Die Reibeplätzchen portionsweise im heißen Öl ausbacken (sie müssen darin schwimmen). Um sie mit etwas weniger Fett zu genießen, vor dem Verzehr auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zugegeben: In der schlanken Küche gelten sie als Sünde. Doch seien wir mal ehrlich: Frisch zubereitete Reibeplätzchen lassen selbst die überzeugtesten Kohlenhydrat-Abstinenzler schwach werden. Der herzhafte Duft und die Kombination aus knuspriger Hülle und weichem Kern regen schon beim Gedanken daran den Speichelfluss an. Widerstand ist meist zwecklos und auch nicht zielführend, denn für die Seelengesundheit sind kleine Naschsünden ein Muss. Ein mögliches schlechtes Gewissen wird direkt beim ersten Biss mit einem unvergleichlichen Geschmack und dem Bewusstsein beruhigt, dass die kleinen runden Versuchungen je nach Zubereitungsart durchaus gesunde Komponenten enthalten.

Kartoffeln in Hochform

Da wäre zum Beispiel die Hauptzutat, die Kartoffel, die viele wertvolle Nährstoffe wie Eiweiß, Kalium und Eisen enthält. Stammen die Knollen dann noch aus kontrolliertem und möglichst regionalem Anbau, machen sie die Reibeplätzchen zum Highlight des Speiseplans. Und auch bei den Toppings zählen Qualität und vor allem Vielfalt. Die traditionelle Apfelmus-Krönung hat mittlerweile konkurrenzfähige Gesellschaft bekommen: Hier buhlen Lachs mit Meerrettich, Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch, pfiffige Avocado-Dips und andere Leckereien um die Gunst der Genießer.

Genuss ohne Reue

Damit Ihre Reibeplätzchen perfekt werden, sollten Sie neben guten Zutaten auch bei der Wahl des Kochgeschirrs Sorgfalt walten lassen. Für perfekte Reibeplätzen empfiehlt BERNDES die Edition 100 aus der PRO-Kategorie. Diese Kollektion ist nicht nur besonders nachhaltig, sondern dank hochwertigem Aluguss ein echter Profi in Sachen effizienter Hitzeverteilung und -speicherung. Bratpfanne, Schmorpfanne, Wok & Co. verfügen über eine 3-lagige Antihaftversiegelung und lassen sich leicht reinigen. Für Genuss ohne Reue.

Möhren-Zucchini-Puffer mit Kräuterquark-Dip

1. Zucchini und Karotten grob raspeln. 1 TL Salz hinzugeben und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Zwiebeln kleinhacken.
2. Quark und Crème fraîche verrühren, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
3. Zucchini und Karotten in ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken. Gemüse in eine Schüssel umfüllen und mit Zwiebeln, Eiern und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Zucchini-Karotten-Masse portionsweise in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken. Sobald die Puffer eine goldbraune Farbe haben, herausnehmen, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Kräuterquark-Dip servieren.

Zutaten (für 4):
500 g Karotten
500 g Zucchini
2 Zwiebeln
2 Eier
4 EL Vollkornmehl
150 g Quark
150 g Crème fraîche
½ Bund Schnittlauch, gehackt
3-4 Stiele Petersilie, gehackt
(Kräuter-)Salz, Pfeffer
Olivenöl

DIE GEMÜSIGE ALTERNATIVE

TIPP:
Fettarm und trotzdem knusprig braten lässt sich besonders gut mit BERNDES Starter Alu Induction. Die Serie bietet Antihaftversiegelung und Induktions-Netzboden zu erfreulich erschwinglichen Preisen.

Ernährung als Medizin

Ente süß-sauer, Hähnchenspieße mit Saté-Sauce oder Bami Goreng stehen beim Chinesen nebenan ganz oben auf der Beliebtheitsskala der Gäste. Dabei handelt es sich zweifelsohne um sehr schmackhafte Gericht. Aber: Mit der traditionellen chinesischen Küche hat das nur noch am Rande zu tun. Denn die dreht sich nicht darum, welche Gewürze den durchschnittlichen Gaumen erfreuen – sie basiert auf den Erkenntnissen der traditionellen chinesischen Medizin, die immer nach dem Gleichgewicht des Yin und Yang strebt. Und dazu gehört eine ausgewogene Ernährung, die den Energiefluss im Körper nicht stört, also eben das Yin und Yang im Einklang hält und die Gesundheit schützt.

Ernährung und Elemente

Die Ernährungslehre der traditionellen chinesischen Medizin, kurz TCM, orientiert sich an den fünf Elementen Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser. Diese sollten in den Gerichten, die man täglich zu sich nimmt, möglichst alle vorhanden sein. Holz deckt zum Beispiel saure Geschmacksrichtungen wie Essig oder Zitrone ab und sollte deshalb nur in geringen Mengen vorkommen. Das Element Metall steht für Schärfe und für Lebensmittel wie Zwiebeln, Ingwer oder Pfeffer. Erde hingegen ist süßlich und, lauwarm verzehrt, sehr magenverträglich. Doch mit dem Einsetzen aller fünf Elemente im täglichen Speiseplan ist es nicht getan. Wer TCM-konform leben möchte, sollte sich intensiv einlesen und eventuell auch den Hausarzt um Rat fragen. Denn richtig praktiziert, kann diese Ernährungsform bei der Gewichtsabnahme helfen und dazu beitragen, ein besseres Körpergefühl zu entwickeln. Aber es kommt eben darauf an, die Elemente in ein ausgewogenes Verhältnis zu bringen. Und auf eine ganze Menge mehr.

Alles im Einklang

Zum Beispiel darauf, das Essen in ruhiger Umgebung zu genießen, die Speisen gründlich zu kauen und nicht vor oder während der Mahlzeit zu trinken. Außerdem sollte man geregelte Essenszeiten festlegen – allein das kann im hektischen Alltag zur Herausforderung werden. Aber es kann sich lohnen. Zumindest aber trägt diese Art der Ernährung dazu bei, das Essen wieder bewusst zu genießen und Geschmacksrichtungen intensiv zu spüren. Und allein das ist in unserer schnelllebigen Zeit doch auch schon mal viel wert, oder?

Wer gern über den eigenen Tellerrand schaut und offen für Kreationen aus fremdländischen Küchen ist, der kann nicht ohne ihn: den Wok, der vor einiger Zeit Einzug in die moderne Küche gehalten hat. Doch was ist das Besondere an ihm? In erster Linie natürlich seine halbkugelartige Form, die ihm besondere Kocheigenschaften verleiht. Denn Speisen im Wok zubereiten meint immer, dass viele verschiedene Zutaten nacheinander hinzugefügt und verrührt werden, nicht selten in Kombination mit einer guten Sauce. Und für diese Mengen braucht man Platz. Außerdem ist der Wok ein echter Geheimtipp zum Zubereiten diverser Nudelgerichte wie One-Pot-Pasta oder Spaghetti aglio e olio.

Gesundes Garen

BERNDES setzt hier auf Tradition und hat den VeggieWok für die besonderen Ansprüche der asiatischen Küche entwickelt. Er komplettiert die bewährte BONANZA®-Serie und besteht ebenso wie die Töpfe und Pfannen aus hochwertigem Aluminiumguss. Das macht ihn langlebig und widerstandsfähig. Um die Speisen „asialike“ fettarm und schonend zu garen, ist der VeggieWok mit einer verstärkten 3-lagigen Antihaftversiegelung versehen. Den optischen Pfiff bildet der typische rustikale Holzstiel aus Sauerländer Esche. So rockt der Wok!

Der Wok rockt!

Asiatische Kartoffel

Kreativität in der Küche liegt im Trend, Rezepte werden immer wieder neu interpretiert. Eines aber bleibt: die seit Jahrzehnten bewährte BONANZA-Qualität. Erkennbar am Design. Zeitlos. Wertvoll. BERNDES.

pfanne

Zutaten (für 4):

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2-3 Karotten
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer (etwa 3 cm)
1 EL Honig
1 EL Sojasauce
3 EL Erdnussöl
200 g Zucchini
100 g rote Paprika
100 g TK-Erbsen
50 g Erdnüsse
1 Bund Koriander
Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln putzen und mit Schale in dicke Würfel schneiden. Karotten schälen und ebenfalls würfeln. Zucchini würfeln. Zwiebeln und Ingwer hacken.
2. Aus Honig, Sojasauce, Öl und Ingwer eine Marinade herstellen. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln darin etwa 10 Minuten ziehen lassen.
3. 2 EL Wasser und mariniertes Gemüse in einen Wok geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Erbsen hinzugeben und alles mit Deckel etwa 20 Minuten garen.
4. Inzwischen Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
5. Die Kartoffel-Gemüse-Pfanne salzen, pfeffern und vor dem Servieren mit Erdnüssen und Koriander bestreuen.

Rolf Giese

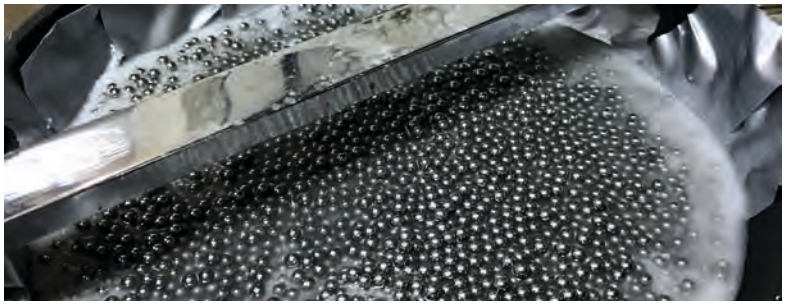
Ein Vierteljahrhundert BERNDES

Ginge es um die 25-jährige Betriebszugehörigkeit im Qualitätsmanagement, wäre diese Geschichte hier schnell erzählt. Bei Rolf Giese aber geht es um mehr: In einem Vierteljahrhundert BERNDES hat er nicht nur die Firmenhistorie mitgeprägt, der Sauerländer war in verschiedenen Bereichen des Unternehmens in leitender Position tätig und hat die Weiterentwicklung des Kochgeschirrs entscheidend vorangebracht.

Rolf Giese kennt sich nicht nur bestens mit dem Zubereiten von Speisen aus, er hat selbst Spaß am Kochen. Das Grillen ist seine besondere Leidenschaft.

Auch als Moderator weiß Rolf Giese immer wieder zu überzeugen.

Vom Rohmaterial zum fertigen Küchenwerkzeug – Rolf Giese weiß, wie es geht



Schütteltest, Gitterschnitt oder Tiegerkralle – Rolf Giese kennt sich mit der Qualitätsprüfung aus.

Bei der Qualitätsprüfung der Produkte ist Rolf Giese hoch konzentriert bei der Sache.

Aber beginnen wir am Anfang: Die Diplomarbeit bei BERNDES zum Thema „Verfahrensanalyse beim Aufbringen von PTFE-Beschichtungen“ stellte die Weichen für eine bis heute anhaltende Zusammenarbeit. Mit dem Diplom in der Tasche nahm der frisch gebackene Maschinenbauingenieur im Jahr 1996 seine Arbeit bei BERNDES auf – in der Qualitätssicherung. Er befasste sich unter anderem mit Normen und Laborprüfungen sowie mit den Kriterien bei der Materialauswahl, die beim Kontakt von Produkten mit Lebensmitteln besonders anspruchsvoll sind. Ergänzend stieg Rolf Giese kurze Zeit später ins Umweltmanagement ein und nachfolgend in das Segment Forschung und Entwicklung. Er wirkte in Normengremien mit und gab auch in der Verkaufsförderung wichtige Impulse für neue Innovationen. Dabei immer im Blick: die Wünsche und Erfahrungen der Kunden.

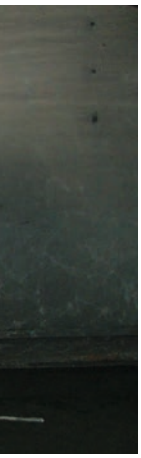
Für eine starke Marke

Sein technisches Wissen gab Rolf Giese nicht nur intern weiter, er schärfte das Verständnis für Qualitätsprodukte auch bei Lieferanten und internationalen Partnern. Damit stärkte er das Image der Marke BERNDES sowie die Marktposition des Unternehmens nachhaltig. Und Nachhaltigkeit – die schrieb der Familienmensch sich auch für das BERNDES-Kochgeschirr auf die Agenda. Die Nutzung von Recyclingmaterialien, die umweltfreundlichen Verpackungen und die Langlebigkeit der Produkte sind Themen, die Rolf Giese bis heute lebt und kommuniziert. Die BERNDES-Meilensteine gepaart mit seiner 25-jährigen Betriebszugehörigkeit trägt der leidenschaftliche Koch und Ganzjahres-Griller zurzeit für eine Ausstellung zusammen.

Für die Nachwelt

Sie hat den Titel: „Dem Pioniergeist der vergangenen Generationen und der Weitsicht der folgenden Generationen, zum Wohle der Marke BERNDES“ und wird einen eigenen Museumsraum im Unternehmen erhalten. Und selbst, wenn er diese Aufgabe gemeistert hat – Langeweile kommt bei Rolf Giese nicht auf. Er pflegt seine Modelleisenbahn, hat einen eigenen Musikkeller und ist Hobby-Entertainer, Komponist und Texter. In dieser Funktion hat er auch für BERNDES schon einen Titel geschrieben: „Was ist dein Rezept im Leben“. Sein eigenes Rezept jedenfalls ist sehr vielseitig und wird immer wieder durch neue Zutaten ergänzt.

Fortsetzung folgt



Sein technisches Wissen gab Rolf Giese nicht nur intern weiter.

Ökologisch mit Liebe gepflanzt

Heldenhafte Acker-Erlebnisse

Der Landwirt des Arnberger Tiggeshofs hat ernsthafte Konkurrenz bekommen. Schlaflose Nächte bereitet dem Biobauern das nicht. Denn den Ackerhelden, wie sie liebevoll genannt werden, liegt eines fern: dem Chef die Ernte streitig machen. Sie haben ihr eigenes 40 Quadratmeter großes Areal, sorgfältig von Rudolf Tigges höchstpersönlich nach Bio-Kriterien vorbereitet, in dem sie ihren Traum vom eigenen Gemüsegarten wahr werden lassen.

Alles muss „bio“ sein

Die Ackerhelden sind ein Projekt des gleichnamigen Essener Unternehmens, das deutschlandweit 20 Standorte betreut. Einer davon ist der Hof von Rudolf und Ursula Tigges in Arnsberg-Ainkhausen, die bereits zum vierten Mal als Partner dabei sind. Insgesamt 40 Parzellen haben sie zu vermieten, die sie zu zwei Dritteln mit verschiedenen Gemüsesorten vorbepflanzen, von Kartoffeln über Spitzkohl bis hin zu Mangold und Petersilie. Den Rest übernehmen die Ackerhelden. Einzige Voraussetzung: Alles, was sie in Eigenregie anpflanzen, muss „bio“ sein. Zwischen Mai und November darf gesät, gepflanzt und geerntet werden. Wer dabei Fragen hat, kann sich an die Telefonhotline des Essener Gemüseprofis wenden oder natürlich an die Bauern selbst. Das Ehepaar Tigges lädt einmal im Monat sonntags zum rustikalen Frühstück direkt am Acker ein, wo neben dem geselligen Miteinander vor allem auch

Ackerhelden im Einsatz

„Man freut sich wirklich wie ein Kind, wenn das Gemüse was wird“

Projektteilnehmerin Melanie Relke

der Austausch und das Erhaschen von Expertentipps im Vordergrund stehen. Denn im eigentlichen Leben gehen die Ackerhelden ganz anderen Beschäftigungen nach, und nicht jeder hat einen grünen Daumen. „Man freut sich wirklich wie ein Kind, wenn das Gemüse was wird“, sagt Projektteilnehmerin Melanie Relke. Eine benachbarte Bauernfamilie, die Grünwalds, mussten im vorvergangenen Jahr den Verlust zweier Gurken beklagen. Dieser wurde allerdings durch das Wachstum der Möhren schnell wieder ausgeglichen.

Schrebergartenkultur im besten Sinne

Das Projekt ist extrem beliebt. Wer ein Ackerheld werden will, muss sich frühzeitig um einen Platz bemühen und auch Lust haben, regelmäßig ein paar Stunden seiner Freizeit für die Pflege von Feld und Pflanzen aufzubringen. Doch der Einsatz lohnt sich, wie Melanie Relke erzählt: „Was mich hier neben der ökologischen Landwirtschaft wirklich überzeugt, ist die Atmosphäre auf dem Acker – das ist Schrebergartenkultur im besten Sinne.“ Gemeinsam mit ihrer Familie kann sie auch im Winter von ihrer Ernte zehren, weil diese in der Tiefkühltruhe eingelagert wird. So gibt es das ganze Jahr über regionales Gemüse in Bio-Qualität. Und mit Liebe gepflanzt.

GESCHMORTES PAPRIKAGEMÜSE MIT TOMATENSAUCE

Vegan!

La bella Italia!

Wer dazu neigt, die italienische Küche auf Pizza, Pasta und Chianti zu reduzieren, wird spätestens jetzt eines Besseren belehrt. Denn: Hier gibt's eine ganze Menge mehr zu entdecken und zu probieren! Wie wäre es zum Beispiel mit einem köstlichen Schmorgericht? Die Peperonata ist eine klassische Variante dieser Zubereitungsart und überzeugt als Hauptgericht oder Beilage.

Zutaten für 4 Personen:
6 Paprikaschoten (Farbe nach Wahl)
1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Dose Tomaten, geschält
(oder 400 g frische Tomaten)
5 EL Olivenöl
eine Handvoll Basilikum
etwas Chili
etwas Thymian und Rosmarin
etwas Zucker
Pfeffer, Salz

So geht's

1. Dosentomaten abtropfen lassen bzw. frische Tomaten häuten. Paprika grob würfeln.
2. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Paprika hinzugeben. Solange schmoren lassen, bis die Haut des Gemüses Blasen bildet und leicht bräunlich wird.
3. Nun die Hitze reduzieren und Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Alles weiter schmoren lassen und falls notwendig etwas Öl nachgießen.
4. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Nach Belieben würzen und alles bei schwacher Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Wer es ganz weich geschmort mag, kann das Gericht bis zu eineinhalb Stunden garen lassen – ganz so, wie es das traditionelle Rezept vorsieht.

In der klassischen italienischen Küche darf eine Peperonata nicht fehlen. Und das aus gutem Grund:
Sie ist ganz einfach zubereitet und schmeckt das ganze Jahr über – an heißen Sommertagen kann man sie auch kalt genießen!
Aber auch als feiner Begleiter zu Pasta oder einfach als Zwischenmahlzeit mit frischem Baguette ist sie ein köstlicher Gaumenschmaus!
Wer es pikanter mag, verleiht der Peperonata mit etwas Chili individuelle Schärfe. Was unbedingt hinein muss, ist Basilikum.
Diese empfindlichen Kräuter sollten allerdings erst zum Schluss hinzugegeben werden, um ihren einzigartigen Geschmack zu behalten.

Berndes

Es hat Klick gemacht!

Die BERNDES Kochserie Vario Click punktet auf jedem Herd, ob Gas, Elektro, Glaskeramik, Halogen oder Induktion. Und dafür ist eine ganze Reihe an Features verantwortlich. Zum Beispiel die hochwertige **3-lagige** Antihaftversiegelung, die nichts anbrennen lässt und zudem ein **fettarmes** Braten ermöglicht. Oder das Sicherheitsglas des Deckels, das bruchfest und hitzebeständig ist. Der Pfiff aber ist der **abnehmbare Stiel** der Pfannen und Töpfe, der mit einem Klick entfernt oder wieder am Kochwerkzeug angebracht werden kann. Das spart nicht nur Platz, es ist auch perfekt für alle Rezepte, bei denen das Gericht erst angebraten und dann im Ofen weitergegart werden soll. Zum Beispiel bei den Rezepten auf der nächsten Seite.

→

FÜR KOCHFELD UND OFEN? KEIN PROBLEM!

Hauptdarsteller oder Nebenrolle:

Kürbispfanne

Zutaten für 4 Portionen:
500-700 g Kürbis (z. B. Hokkaido oder Butternut)
1 Knoblauchzehe
etwas Majoran
50 g (möglichst frische) Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Ganz einfach zubereitet:

1. Kürbis in Streifen oder grobe Würfel schneiden.
2. Die Knoblauchzehe schälen, kleinschneiden und in dem Olivenöl anschwitzen.
3. Kürbis hinzufügen und ca. 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe anbraten.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran und die gehackte Petersilie darüber streuen und servieren.

TIPP:
Als Beilage passen Rosmarinkartoffeln. Einfach 15 Minuten kochen (am besten am Vortag) und mit Rosmarinzweigen und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Eine tolle Optik bekommen sie z. B. in der BERNDES Grillpfanne Balance® Induction Enduro. Zum Schluss salzen, pfeffern und genießen. Yummie!

Fruchtig frisch:

Zitroniges Schweinefilet

Zutaten für 4 Portionen:
800 g Schweinefilet
4 kleine, säuerliche Äpfel
150 ml Schmand
1 EL Zitronensaft
3 Zitronen, unbehandelt
6 TL Senf
5 TL Senf (körnig)
3 EL Orangensaft
3 EL Olivenöl
6 Holzspieße

So geht's

1. Zunächst die Spieße wässern (verhindert das Anbrennen beim Garen) und das Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden. Anschließend die Äpfel schälen, entkernen und in acht Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2. Zitronen in dünne Scheiben schneiden und immer je ein Fleischstück in eine Zitronenscheibe einwickeln (wie ein Taco). Dann die Holzspieße nehmen und abwechselnd Fleischpäckchen und Apfel aufstecken.
3. Für den Dip 3 TL Senf mit 1 ½ TL körnigem Senf vermischen und den Schmand unterrühren. Den gesamten restlichen Senf mit Orangensaft und Öl vermischen und die Spieße mit der Marinade bestreichen.
4. Die Pfanne richtig aufheizen und die Spieße darin von beiden Seiten braten. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Mit dem Senf-Dip und frischem Baguette servieren.

Alles im (Holz)Griff!

Echte Qualitätsarbeit: Die BONANZA®-Holzgriffe aus Sauerländer Eschenholz werden in einer kleinen Drechselei bei Meschede gefertigt und sind besonders robust.

Keine Frage – die legendäre Bonanza®-Pfanne ist ein Küchenwerkzeug mit Sti(e)l. Und das im wahrsten Wortsinn. Denn war ihr wichtigstes funktionales Merkmal seit ihrer Markteinführung im Jahr 1976 ihre einzigartige Antihaft-Versiegelung, so begeistert sie Verbraucher damals wie heute vor allem mit ihrer besonderen Optik. Der markante Holzstiel wurde zwar über die Jahre im Design etwas angepasst, aber bis heute verleiht er der hochwertigen Pfanne ihren unverwechselbaren rustikalen Charakter.

Bei der Herstellung des Holzstiels legt BERNDES, wie bei allen anderen Produkten, Wert auf echte Handarbeit – und auf Rohstoffe aus der Region. Der Griff besteht durchgehend aus Sauerländer Eschenholz, das eine besonders schöne Maserung hat. In Form gebracht wird das Naturprodukt in einer kleinen Drechslerei in Meschede-Visbeck. Somit ist jeder Griff ein Unikat.

Über vier Jahrzehnte Erfolgsgeschichte hat BERNDES seine Bonanza®-Serie stetig weiterentwickelt. Mittlerweile ist diese auch für Induktionskochfelder geeignet. Außerdem erfreut sich die klassische Bratpfanne mit Schmorpfanne, Wok-Pfanne, Grillpfanne und Stieltopf bester Gesellschaft. Für jeden Anspruch und für nahezu jede Zubereitungsmethode finden Hobby- und Profiküche somit das passende Utensil. Eines aber haben alle drei Kochwerkzeuge gemeinsam: die einzigartige Antihaft-Versiegelung. Sie erleichtert die Reinigung und sorgt dafür, dass nichts anbrennt. Für ein sti(e)lvolles Geschmackserlebnis, wann immer man Lust darauf hat.

Berndes

KOCHSYSTEM: Eins für alle(s)!

Die moderne Küche lebt von Freigeist und Kreativität. Beides kann sich nur entfalten, wenn auch die Kochwerkzeuge größtmögliche Flexibilität bieten. Diesen Anspruch erfüllt der BERNDES-Allrounder b.double round aus der PRO-Serie. Das multifunktionale Set besteht aus drei Komponenten, die sowohl einzeln als auch zusammen genutzt werden können. Suppe im Kochtopf zubereiten, Fleisch im Aluguss-Bräter schmoren und Gemüse in der Pfanne garen – mit dem b.double round geht all das gleichzeitig. Und sogar Brot backen ist möglich. Da zeigt sich wieder: Weniger ist manchmal mehr.

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2016

MENZIONE D'ONORE

DESIGN PLUS 2015

Induktionsfähiger Fixthermboden

Alles in Einem: Kochtopf und Schmorkasserolle oder zusammengesetzt als Bräter

Induktionsfähiger Fixthermboden

Entdecken Sie b.double:

www.b-double.com

Köstlicher Rinderbraten

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Rinderbraten
- 150 g Karotten
- 300 g Kartoffeln
- 150 g Sellerie
- 200 g Pastinaken
- 200 g Petersilienwurzel
- 2 EL Erdnussöl
- 1 Rosmarinzweig
- 3 Thymianzweige
- 2 Stängel Oregano
- 4-6 Scheiben Frühstücksspeck
- 3 Lorbeerblätter
- 500 g Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rinderfond
- Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer

1. Zunächst den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken und Petersilienwurzeln schälen. Die Kartoffeln vierteln, das übrige Gemüse in gleichmäßige Spalten schneiden.
2. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin beidseitig scharf anbraten. Herausnehmen und das Gemüse darin bei reduzierter Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 10 Minuten anrösten. Anschließend auf einem Backblech verteilen.
3. Die Kräuter auf das Fleisch legen, im Speck einwickeln und diesen mit Spießen oder Küchengarn fixieren. Mit den Lorbeerblättern auf das Gemüse legen, salzen, pfeffern und im Ofen etwa 1 Stunde garen.
4. Währenddessen die Zwiebeln schälen und kleinschneiden. 2 EL des Olivenöls erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten, Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Rinderfond aufgießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und dann auf mittlerer Stufe solange köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit den Salbeiblättern garnieren und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Fleisch auswickeln und zusammen mit der Zwiebelsauce servieren. Dazu passen geschmorte Bohnen und Klöße.

Fruchtige Beeren-Tarte

SO SCHMECKT DER SOMMER ZU JEDER JAHRESZEIT!

Zutaten für
Ø 30 cm Tarteform:
120 g Butter
40 g gemahlene Mandeln
50 g Puderzucker
4 Eier
200 g Weizenmehl
800 g Beeren,
z. B. Himbeeren,
Johannisbeeren,
Brombeeren
300 g saure Sahne
50 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
etwas Salz
getrocknete
Hülsenfrüchte zum
„Blindbacken"

SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Mandeln, Puderzucker, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und für 1 Stunde kaltstellen.
2. Eine Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Kleiner Tipp: Wenn man den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier legt, lässt er sich gut ausrollen und bleibt nicht kleben.
3. Den Teig in die Form legen und an den Seiten so andrücken, dass ein etwa 2 cm breiter Rand entsteht. Nun mit einer Lage Backpapier bedecken, die Hülsenfrüchte drauflegen und den Teig etwa 10 Minuten blindbacken.
4. Währenddessen die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel saure Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und den restlichen Eiern verrühren.
5. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen. Die Hälfte der Beeren auf den Teig geben, die Sahne-Ei-Masse darauf verteilen und das Ganze nochmals 30 Minuten backen. Dann die Tarte aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit den restlichen Beeren sowie je nach Geschmack etwas Puderzucker garnieren.

BLINDBACKEN ERKLÄRT:

Um zu verhindern, dass ein Teig während des Backens durchweicht oder Bläschen wirft, kann man ihn mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren, also „blind backen". Dazu bedeckt man den Teig mit Back- oder Pergamentpapier und legt als „Gewicht" Erbsen, Linsen oder Bohnen obendrauf. So bleibt der Teig flach und hat die ideale Konsistenz, um ihn später mit Pudding, Sahne o. ä. zu füllen.

Fernab von Termindruck und Hektik schafft ein gemeinsames Essen Raum für gute Gespräche und bewussten Genuss. Wie wäre es beispielsweise mit einer festen Zeit am Tag, zu der die ganze Familie zusammen am Tisch sitzt und isst? Denn gemeinsam verbrachte Zeit ist heute wertvoller denn je.

Zu Tisch – aber

Bitte gemeinsam!

GRÜNE ERBSENSUPPE MIT CROÛTONS

Jetzt wird's grün!

Mit Erbsen aus der Tiefkühltruhe kann man die Suppe das ganze Jahr über genießen. Die herzhaften Croûtons verleihen ihr einen zusätzlichen Pfiff!

Zutaten für 4 Portionen:
4 Frühlingszwiebeln
1 Pastinake oder Petersilienwurzel
4 TL Öl
300 g TK-Erbsen
600 ml Gemüsebrühe
3 EL Weißwein (alternativ: 1 EL Zitronensaft)
50 g saure Sahne
2 Scheiben Toast
4-6 Blätter Minze
Salz, Pfeffer

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Petersilienwurzel schälen und würfeln. 2 TL Öl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Petersilienwurzel unter Rühren etwa 3 Minuten andünsten.
2. Jetzt die Erbsen hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann mit Brühe und Wein aufgießen, einmal aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.
3. Die Suppe fein pürieren, saure Sahne unterrühren, salzen und pfeffern.
4. Für die Croûtons das Toast in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im restlichen Öl knusprig rösten. Die Minze waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Suppe auf zwei vorgewärmte tiefe Teller verteilen und mit Minze und Croûtons bestreut servieren.

Mitmachen & gewinnen!

Küchen-Favorit gesucht

Eine Prise Glück ist genau das, was Ihrem neuen BERNDES-Kochgeschirr noch im Wege steht. Auch in dieser Ausgabe verlosen wir wieder unser bestes Kochgeschirr!

Was zu tun ist?
Einfach das Gewinnspiel-Formular unter https://go.berndes.com/gewinnen ausfüllen und uns mitteilen, was Ihr persönlicher BERNDES-Küchen-Favorit ist und warum. Schon ist Ihr Name im Lostopf! – Alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel, zu den Gewinnen und den Teilnahmebedingungen sind ebenfalls auf der Seite zu finden.
Viel Glück!

Berndes®

QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921.

Wie gefällt Ihnen unser Magazin Besserkochen?

Schreiben Sie uns:
magazin@berndes.com

Viele weitere Infos auf:
www.berndes.com

Magazin Artikel-Nr.: 000162

Berndes®

QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921.