



Stellen Sie eine Brühwurst (z.B. Lyoner) her, die drei der im Spiel angegebenen Würzungen enthalten soll. Die drei anderen dürfen nicht enthalten sein.

Oder Sie nutzen einfach die beiliegende Fertigmischung von VAN HEES.

## Rezeptur\* „Testwurst“

### MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

22,00 kg Rindfleisch R III  
 26,00 kg Schweinefleisch S III  
 12,00 kg Schweinebacken S VI  
 20,00 kg Rückenspeck S VIII  
 20,00 kg Eis

### PRO KG GESAMTMASSE

20,00 g Nitritpökelsalz (NPS)  
 20,00 g VAN HEES® Lyoner komplett oGAF  
 Art.-Nr. 156 981

### VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Die Ausgangsmaterialien getrennt voneinander 3 mm wolfen.

Das Magerfleisch mit VAN HEES® Lyoner komplett oGAF ca. 5 Runden trocken laufen lassen, anschließend ca. das 1/2 Eis sowie das gesamte NPS zugeben.

Im Schnellgang bis 4 °C kuttern.

Das gewolfte Fettmaterial zugeben und im Schnellgang bis 12 °C kuttern.

Die restliche Schüttung zugeben.

Weiter kuttern auf eine Brätendtemperatur von 10 °C.

Einige Runden im langsamen Gang entlüften.

Weiterbehandeln wie üblich.



**DFV**

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Haben Sie Fragen zu der Aktion?  
 Ihr Ansprechpartner beim DFV:

Stefanie Reimann  
 Tel: 069 / 63302-102  
 s.reimann@fleischerhandwerk.de

Deutscher Fleischer-Verband  
 Kennedyallee 53  
 60596 Frankfurt am Main  
 Germany  
 Telefon +49 (0) 69/63302-0  
 Telefax +49 (0) 69/63302-150



Haben Sie Fragen zu den Gewürzen  
 und der Rezeptur?

Ihr Ansprechpartner bei VAN HEES:

Horst Brauer

VAN HEES GmbH  
 Kurt-van-Hees-Straße 1  
 65396 Walluf  
 Germany  
 Tel. + 49 6123 7080  
 Fax + 49 6123 708240  
 E-Mail: info@van-hees.com  
 www.van-hees.com

# Ich schmeck's

## Das DFV-Geschmacks-Spiel

Aktion,  
 Sympathie  
 und  
 Aufmerksamkeit  
 für den  
 Fleischer-  
 Beruf



**DFV**

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Mit Unterstützung von



\*Dies ist eine Beispielrezeptur, die auf die einzelnen regionalen Gegebenheiten abgestimmt werden kann.

# Das DFV-Geschmacks-Spiel

## Die Idee.

Im Fleischerhandwerk können nicht alle angebotenen Ausbildungsplätze mit jungen Menschen besetzt werden. Das führt zu einem Fachkräftemangel, dem wir aktiv entgegenzutreten.

Innungen und Betriebe müssen verstärkt für die Berufe des Fleischerhandwerks werben. Der Deutsche Fleischer-Verband unterstützt dies, indem er Informations- und Werbematerial für die Nachwuchswerbung zur Verfügung stellt.

Anlässe für eine aktive Nachwuchswerbung sind z.B. Nachwuchsmessen, Schulveranstaltungen oder Tage der offenen Tür. Um auf solchen Veranstaltungen Aufmerksamkeit zu erlangen und interessierte Jugendliche an den eigenen Informationsstand zu binden, hat der DFV mit Unterstützung der VAN HEES GmbH das vorliegende Spiel entwickelt.

Das Gewürzspiel weckt bei jungen Menschen nicht nur Neugier und den Ehrgeiz etwas zu gewinnen, sondern es zeigt anschaulich die hohe Qualität handwerklich hergestellter Wurstwaren. Das Spiel ermöglicht den Fleischern eine Kontaktaufnahme, die dazu genutzt werden kann, Sympathie aufzubauen und auf die Berufe des Fleischerhandwerks hinzuweisen.

Material zur Nachwuchswerbung für beide Berufe erhalten Sie ebenfalls beim DFV. Weitere Informationen finden interessierte Jugendliche im Ausbildungsportal des Fleischerhandwerks.

Das Spiel eignet sich selbstverständlich auch für Werbeaktionen, die der Kundengewinnung und -bindung dienen.

Michael Durst  
Vizepräsident des Deutschen Fleischerverbandes



Roll up (100x200 cm), Portionsfahnen und Baseballkappe können gesondert beim DFV bestellt werden



## So wird's gemacht:

1. Sie legen fest, auf welcher Veranstaltung Sie junge Leute ansprechen wollen.
2. Das richtige Standpersonal muss ausgesucht werden. Idealerweise junge Menschen, die gern kommunizieren. Achten Sie auf saubere Berufskleidung.
3. Zusätzliches Informations- und Werbematerial kann jederzeit beim DFV bestellt werden.
4. Überlegen Sie, wie Sie den Stand dekorieren können. Als Hintergrund bietet sich das Tour-Display des DFV an. Weitere erklärende Kommunikationshilfen sind im vorliegenden Paket enthalten.
5. Die Gewinnkarten müssen vor der Aktion mit dem Absender der Aktion und einem Datum für das Gewinnspiel versehen werden. Hierfür bieten sich Stempel an.



6. Die Testwurst wird nach eigener Rezeptur hergestellt. Drei der aufgeführten Würzungen (inkl. Salz) müssen enthalten sein. Die drei anderen dürfen nicht verwendet werden. Oder Sie nutzen die beiliegende Fertigmischung der Firma VAN HEES.
7. Legen Sie Gewinne fest und tragen diese in die dafür vorgesehenen Felder des Gewinnplakates ein.
8. Nach Probieren der Testwurst sollen die Teilnehmer die drei richtigen Antworten durch Schmecken und Riechen der in den sechs beschrifteten Dosen enthaltenen Würzungen erraten. Bauen Sie die Dosen mit den Würzmitteln gut sichtbar auf dem Tisch auf. Daneben sollte ein Teller mit der aufgeschnittenen „Testwurst“ liegen.



9. Der Teilnehmer füllt die Teilnahmekarte mit Namen aus, kreuzt die erkannten Antworten an und gibt die Karte am Stand ab. Nutzen Sie das Interesse der jungen Leute und sprechen Sie sie dabei persönlich an.



10. Die Gewinner erhalten eine Einladung zur Überreichung der Preise. Die Preise werden möglichst pressewirksam verliehen.



Probier-Set, mit sechs verschiedenen Würzungen, Drei davon müssen in der „Testwurst“ vorhanden sein. Die drei anderen dürfen in der Wurst nicht enthalten sein.

