



# ARBEITSPROBEN

## Pressemitteilungen

### **Retrostücke und Küchenposter Rind von Otto Gourmet Starschnitt und Küchenlatein**

Top Blade Roast, Sholder Clot, Brisket, Flank Steak oder Tenderloin. Zugegeben, dies sind keine lateinischen Wörter, aber trotzdem – was bedeuten sie eigentlich? Sie alle bezeichnen verschiedene Rindfleischschnitte, und zwar US-Schnitte. Nahezu jedes Land mit eigener Fleischproduktion zerlegt den Körper eines Tieres in unterschiedliche Stücke – je nach landesüblichem Geschmack und Zubereitungsarten. Daher gibt es z.B. in den USA Schnitte, die in Deutschland entweder gar nicht oder unter einem anderen – oft französischen – Namen bekannt sind. Einen Überblick über die verschiedenen Fleischstücke mit deutschen, englischen und teils auch französischen Bezeichnungen gibt das neue Küchenposter „Rindfleisch“ von Otto Gourmet.

DIN A1 (84 x 59,4 cm), 14,90 €/Stk. (ab 5 Stk.  
Bestellmenge: 9,90 €/Stk.) Bezugsquelle: Otto Gourmet, Tel. 02452 / 97 62 60, [info@otto-gourmet.de](mailto:info@otto-gourmet.de),  
Onlineshop unter [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de).

### **Retroschnitte oder das Stück für den Bürgermeister**

Das Poster dient nicht nur als Übersetzungshilfe für die englisch-deutsche Bezeichnung der Stücke. Es zeigt detailliert und leicht verständlich, woher die Stücke vom Tier stammen und wie man sie einsetzen kann. Dabei kommen auch Stücke vor, die unsere Urgroßmutter noch kannte, die wir aber aufgrund neuer Kochmethoden wieder aus den Augen bzw. aus dem Mund verloren haben. Zum Beispiel das Bürgermeisterstück, auch Pastorenstück genannt. Der Name stammt noch aus einer Zeit, als der Metzger dieses zarte und saftige Stück für den Pastor oder Bürgermeister reservierte. Es liegt zwischen Hüfte

und Kugel gehört mit zum Besten, was ein Rind zu bieten hat. Seine markante Form erinnert an eine Hai-fischflosse.

Oder das Hanging Tender: Das „zarte Hängende“ ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der in Deutschland bislang kaum bekannte „Nierenzapfen“ durfte in früheren Zeiten nur von Metzgern verkauft werden, die auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisiert waren.

## Pressemitteilungen

**Maßgeschneiderte Schließsysteme  
Hohe Sicherheit mit ESS für sensible Unternehmensbereiche / EKSS bietet Flexibilität bei häufig wechselnden Nutzern / Neues Service-Center für Fragen rund um Schließsysteme**

Immer häufiger ziehen Bauherren im Objektbereich elektronische Schließsysteme dem herkömmlichen Schlüssel vor. Sie ermöglichen hohe Sicherheit und Bedienungskomfort bei gleichzeitig ansprechendem Design. Die xx bietet zwei unterschiedliche Systeme auf Basis der Transpondertechnologie an: Das Elektronik-Schließsystem ESS mit besonders hoher Sicherheit eignet sich für Objekte mit einem weitgehend festen Nutzerkreis. Das Elektronik-KompaktSchließsystem EKSS zeichnet sich durch die flexible Handhabung der Berechtigungen aus – vorteilhaft bei häufig wechselnden Nutzern wie in Hotels, Krankenhäusern und Universitäten. Für Fragen rund um das Thema „Schließsysteme“ hat der Hersteller zusammen mit einem Partnerunternehmen aktuell ein eigenes ServiceCenter gegründet.

Bedient werden beide Systeme mit einem Elektronik-Schlüssel, dem sogenannten Identträger. Erhältlich ist er in Form einer Scheckkarte oder als Schlüsselanhänger. Jeder Identträger enthält einen Transponder mit einer eingespeicherten Code-Nummer. Er wird einfach vor das Schloß gehalten. Die Beschlagelektronik fragt die Code-Nummer ab und überprüft sie. Ist der Nutzer zutrittsberechtigt, erfolgt ein Signalton, und das Schloß läßt sich öffnen. Auf Wunsch ist es möglich, alle Vorgänge am Beschlag zu protokollieren und nachzuvollziehen.

Das ESS eignet sich sowohl für Innen- als auch für Außenanwendungen. Die gesamte Elektronik des Systems liegt geschützt auf der Innenseite der Tür. Bei Bedarf ist der Beschlag zusätzlich mit dem me-

chanischen Einbruchschutz ES2 lieferbar. Die hohe Sicherheit dieses elektronischen Schließsystems beruht auf der kryptographischen Datenverschlüsselung, die über vier Milliarden unterschiedliche Codes ermöglicht. Zum Einrichten des ESS sind weder PC noch Software notwendig. Die Programmierung erfolgt direkt am Beschlag. Bis zu 500 Identträger lassen sich in den Beschlag „einlernen“. Für die komfortable Bedienung größerer Anlagen bietet der Hersteller eine eigene Verwaltungssoftware an.

Im Vergleich dazu gehören zum EKSS immer eine Programmierstation und eine PC-Software. Anders als beim ESS wird nicht der Beschlag, sondern der Transponder im Identträger programmiert. Zutrittsberechtigungen lassen sich schnell und flexibel am PC vergeben und wieder entziehen. Das System ermöglicht damit organisierten Zutritt für häufig wechselnde Nutzer, wie es zum Beispiel in Hotels erforderlich ist. Bis zu 3.000 Identträger lassen sich in das System integrieren. Kennzeichnend für das EKSS ist – wie der Name schon sagt – die kompakte Bauweise. Streng genommen besteht es lediglich aus einem inneren und äußeren Schließknopf, in dem sich die gesamte Elektronik befindet. Es eignet sich für Innenanwendungen und ist mit allen Zimmer- und Wechselgarnituren von w kombinierbar.

Auf dem Gebiet der Elektronik arbeitet der Beschlaghersteller mit dem Partnerunternehmen Uhlmann & Zacher zusammen. Aktuell haben sie gemeinsam ein Service-Center zur Betreuung der Kunden und zur Beratung von interessierten Nutzern gegründet. Ausgebildete Fachleute helfen bei Fragen rund um das Thema „Elektronische Schließsysteme“ weiter und beraten auf Wunsch bei der Objektplanung vor Ort.



# ARBEITSPROBEN

## Pressemitteilungen

**xx verbessert die geistige Leitungsfähigkeit  
Den Wahnsinn des Alltags auch im Alter erfolgreich meistern**

„Ich liebe meine Enkel über alles“, lacht Maria S. (65), aber auf Sie aufpassen ist anstrengender als einen Sack Flöhe hüten. An was man da alles denken muss!“

In vielen Familien sind Mutter und Vater berufstätig. Und so kümmern sich Oma und Opa neben ihrem eigenen Haushalt immer öfter auch um den Alltag ihrer Enkel. Da heißt es, die verschiedensten Termine im Kopf zu behalten: Um 12 Uhr Lena aus dem Kindergarten abholen. 13.30 Uhr kommt Julius aus der Schule und verlangt nach Mittagessen. Um 15 Uhr den Jungen zum Training fahren und eine Stunde später wieder abholen, zwischendurch noch einkaufen und den eigenen Arzttermin um 10.30 Uhr nicht vergessen. Und das an mehreren Tagen in der Woche. Das bedeutet geistige Höchstleistung.

Und die fällt ab dem 60sten Lebensjahr zunehmend schwerer. Wo liegt der Hausschlüssel? Wie heißt die junge Frau von nebenan noch gleich? Wann sollten die Kinder abgeholt werden? Fragen, die jeder ältere Mensch kennt. Ein Grund für die typische Altervergesslichkeit ist die nachlassende Merk-, Lern- und Konzentrationsfähigkeit ab der zweiten Lebenshälfte. Eine Einschränkung, die nicht sein muss. Ein kleiner aber äußerst effektiver Brainfood-Riegel schafft Abhilfe: IQ Plus steigert durch PS die geistige Leistungsfähigkeit merklich und hilft so, den kleinen Fallstricken der Vergesslichkeit ein Schnippchen zu schlagen.

**Kleiner Riegel mit großer Wirkung**

Das Gehirn muss verschiedenste Informationen gleichzeitig aufnehmen, speichern und weiterverarbeiten. Für den reibungslosen Ablauf sorgt der spezielle Nährstoff Phosphatidylserin (PS). Durch

veränderte Ernährungsgewohnheiten – kein Hirn, kaum Innereien, weniger Milch – nehmen wir diesen aber kaum noch zu uns. IQ Plus führt dem Körper die täglich benötigte Dosis von 200 mg PS wieder zu. Regelmäßig angewendet, steigert er die geistige Leistungsfähigkeit – wissenschaftlich belegt für Menschen ab der zweiten Lebenshälfte und durch das österreichische Ministerium für Soziale Sicherheit und Generationen bestätigt. IQ Plus hilft, den täglichen Wahnsinn des Alltags wieder erfolgreich zu meistern.

IQ Plus ist in allen Apotheken und Fachdrogerien erhältlich.

## Pressemitteilungen

**Die niederländische Küche und ihre Besonderheiten**  
„Smakelijk eten!“

Die niederländische Landschaft ist gekennzeichnet durch Wasser und Weideland. Neben dem Land- und Gartenbau spielt in den Niederlanden die Fischerei eine große Rolle. Kulinarisch gesehen kann man die Niederlande in zwei Gebiete unterteilen: Im Norden oberhalb der Flüsse gibt es die eher einfache Küche. Im südlichen Teil hat sich die feinere, burgundische Küche durchgesetzt. Zudem besitzt noch jede Region oder Provinz ihre eigenen traditionellen Gerichte. Eine bemerkenswerte kulinarische Entwicklung hat in den Niederlanden erst im 20. Jahrhundert begonnen, als der Wohlstand mehr und mehr zunahm. Und in den typischen niederländischen Gerichten sind noch immer die Einflüsse der Kolonialzeit erkennbar.

### Frühstück

Zu einem richtigen niederländischen Frühstück gehört Brot. Meistens Grau- oder Weißbrot. Obwohl das Gesundheitsbewusstsein in den Niederlanden immer größer wird, hat sich noch lange nicht jeder Niederländer Vollkorn- oder Mehrkornprodukten verschrieben. Ein typisches niederländisches Frühstücksprodukt ist Zwieback. Er wird aus Zwiebackbrötchen gebacken, in der Mitte geteilt und fertig gebacken. Dazu gibt es verschiedene Käsesorten. Häufig handelt es sich dabei um Goudakäse, einen – aus Kuhmilch hergestellten – Labkäse. Je nach Reifungsprozess erhält man einen jungen oder älteren Käse. Häufig anzutreffen sind auch süße Brotbeläge (Schokoladenstreusel, Erdnussbutter) und Wurst.

### Mittagessen

In vielen Ländern ist das Mittagessen die Hauptmahlzeit des Tages. Nicht so in den Niederlanden. Im Allgemeinen verwendet man nicht allzu viel Zeit auf diese Mahlzeit. Berufstätige nehmen belegte Brote mit zur Arbeit, die sie dann zur Mittagszeit verzehren. Als Belag wählt man meist Wurst, weil sie am praktischsten ist. Neben Wurst aus Rindfleisch gibt es in den Niederlanden eine Vielzahl von Wurstsorten, die aus Schweinefleisch hergestellt werden. Das Schwein ist ein idealer Fleischlieferant. Sein schmackhaftes Fleisch kann zusammen mit verschiedenen Kräutern einfach verarbeitet werden. Darüber hinaus besteht das Schwein aus vielen verschiedenen Teilen, von denen jedes seine eigenen Produktmerkmale besitzt. Sowohl die mageren als auch die fetteren Teile werden zu Fleischwaren verarbeitet. Insbesondere die gekochten (geräucherte, würzige Fleischwurst) und die gemahlene Wurstsorten (Leberwurst) erfreuen sich großer Beliebtheit.

### Abendessen

Traditionell besteht das Abendessen aus herzhafter Bauernkost. Noch immer werden sehr gerne Eintöpfe gegessen. Diese Gerichte stammen noch aus einer Zeit, als harte körperliche Arbeit an der Tagesordnung war, man jedoch nicht allzu viel Geld zur Verfügung hatte. Die (billige) Kartoffel spielt denn auch eine wichtige Rolle bei der Zusammensetzung des Speisezettels. Zusammen mit Gemüse wie beispielsweise Karotten, Grünkohl oder (manchmal gekochte) Endivie wird so ein herrlicher Eintopf gestampft. Dazu wird Hochrippe, Rindfleisch, Speck oder heutzutage auch eine Rauchwurst gereicht. Die Schmorintöpfe sind ebenfalls recht beliebt. Oftmals wird dafür Rindfleisch verwendet, das wunderbar zart und schmackhaft wird, wenn es einige Stunden bei kleiner Flamme auf dem Feuer (früher auf einem Petroleumkocher) brutzelt. Zusammen mit Fleischbrühe, ein

## Pressemitteilungen

paar Kräutern, Karotten und Zwiebeln erhält man so das herrlichste „Draadjsvlees“, wie es die Niederländer nennen. Will man einen solchen Schmoreintopf noch weiter verfeinern, gibt man etwas Honigkuchen hinzu (übrigens auch ein typisch niederländisches Produkt).

In den Niederlanden kennt man auch eine Reihe typischer Suppen. Braune Bohnensuppe oder Erbsensuppe zum Beispiel. Früher verwendete man für diese Suppe häufig Schweinefüße, während sich heutzutage Speck und Rauchwurst durchgesetzt haben. Eigentlich ist eine solche Suppe eine Mahlzeit für sich, zumal wenn sie mit Roggenbrot und Speck serviert wird.

### Östliche Einflüsse

Historisch bedingt hat auch die indonesische Küche großen Einfluss auf die Essgewohnheiten der Niederländer. Bei festlichen Anlässen und auf Partys serviert man gerne eine Reistafel mit leckerem Saté aus Schweinelende. Daneben erfreuen sich auch indonesische Rindfleischgerichte großer Beliebtheit. Diese Schmoreintöpfe erhalten insbesondere durch die Kombination verschiedener exotischer Kräuter ihren kräftigen Geschmack, sind dabei aber äußerst zart und schmackhaft.

### Pfannkuchen

Abschließend soll noch ein weiteres typisches niederländisches Gericht nicht unerwähnt bleiben, das vor allem bei den kleinen Niederländern sehr beliebt ist: Pfannkuchen. Selbst in jedem Dorf findet man ein echtes Pfannkuchenhaus. Diese Mahlzeit wird meistens nach einem tüchtigen Spaziergang gegessen. Häufig sind die Pfannkuchen so groß, dass sie nicht auf den Teller passen. Gefüllt mit Speck und mit viel Sirup, sind sie für Jung und Alt ein Hochgenuss. UND mit Äpfeln und Zucker sind sie eine echte niederländische Delikatesse.



**ARBEITSPROBEN**

**Pressemitteilungen**