

# Köstlich *Seiten*

*2019: Eine Reise durch die Remagen Genusswelt*

## Neue Produktionshalle

Modern, Nachhaltig, Individuell

## Partnerschaften

Sportsponsoring

## 300 Jahre

Ein Rückblick



# Genuss mit Leidenschaft

Liebe Kunden und Geschäftspartner,

unser Jubiläumsjahr liegt hinter uns - es wurde gefeiert, getagt und fleißig gearbeitet. Als Familie hat es uns noch näher gebracht. Wir haben viel positives Feedback und unzählige Glückwünsche erhalten - Danke dafür.

Neue Partnerschaften, die uns jetzt schon sehr ans Herz gewachsen sind, konnten geschlossen werden. Es wurden Produkte neu entwickelt oder aus der Rezept-

sammlung nach alter Tradition wieder aufgelebt gelassen. Wir waren Teil einiger Veranstaltungen von Messen über Großveranstaltungen wie dem CHIO Aachen bis hin zu einem eigenen Stand auf dem Weihnachtsmarkt am DOM in Köln. Unsere Produkte durften sich über verschiedene Auszeichnungen freuen.

Und wir bleiben am Puls der Zeit: Unsere Köstlichkeiten wurden neu

in Szene gesetzt. Sehen Sie selbst, welche Leckerbissen wir für Sie bereit halten...

Herzliche Grüße



Ihr Frank Remagen



Bild (v.l.n.r.): Nane Remagen, Frank Remagen, Nina Remagen, Bernd Johnen

# Köstlich *Seiten*

## Impressum

Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG - An der Hasenkaule 9-13 - 50354 Hürth - [www.hardy-remagen.com](http://www.hardy-remagen.com)

Verantwortlich: Nina Remagen

Fotos: Achim Bachhausen/REWE Magazin, grillido.de, DLG, FoodFoto Köln, Roland Breitschuh,

hartmann-media, pick-a-pea.com, schaeferstunde-coelln, [www.bestworschtintown.de](http://www.bestworschtintown.de), adobestock©Kotarl

Nr. 4 | Ausgabe 1/2019 Auflage: 1000 Stück

Druck: DFS Druck Brecher GmbH

Konzept & Design: hartmann-media.de

Beratung & Text: Ihre Markenwerkstatt

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort	03	Genießen in der LANXESS arena	16
Unser Jubiläumsjahr im Rückblick	04	Winter-Event im Werksverkauf	16
Jubiläumsfahrt auf dem Rhein	06	Film ab!	17
Spare Ribs & Burger	07	Ehrenplakette Handwerkskammer Köln	18
Anno 1718	08	Caddy für den Kalker Mittagstisch	18
Der Nürburgring	09	1. Kölner Oktoberfest	19
SCHAEFERSTUNDE COELLN	09	Opa Jupps Büdchen	19
Partner des Fußballs	10	Grillido - Die Wurst-Revolution	20
3. Cologne Genuss Derby	11	Best Worscht in Town	21
70 Jahre FC	11	Karneval in Köln	21
pick-a-pea	12	DLG Auszeichnungen	22
Street Cuisine	13	Superior Taste Award	22
Die neue Produktionshalle	14	Making-Of Foodfotos	23

# Unser Jubiläumsjahr im Rückblick

## Dank an unsere Mitarbeiter



Ein großartiges Jubiläumsjahr liegt hinter uns. Wir können stolz zurückschauen auf das, was wir in diesem Jahr erreicht und bewegt haben.

Unsere 200 Mitarbeiter produzieren mit sorgfältig ausgewählten

Rohstoffen und Rezepturen sowohl beliebte Fleisch-Klassiker als auch neue, trendige Fleischkreationen. Die Unternehmenswerte Tradition, Innovationsfreude und der konsequent hohe Qualitätsanspruch sind bis heute die Erfolgstreiber. Unsere engagierten Mitarbeiter, die mit Know-how, Einsatzfreude und

wertvollen Impulsen leckere zeitgemäße Innovationen verantworten, gehören zu unserem Erfolgsrezept. Das Jubiläumsjahr haben wir zum Anlass genommen, uns bei ihnen zu bedanken. So fand sich die Familie bunt gemischt mit den Mitarbeitern bei den unterschiedlichsten Veranstaltungen wieder.

### Jubiläumsgeschenk

Im Jubiläumsjahr soll es natürlich auch für das Familienoberhaupt Frank Remagen ein ganz besonderes Geburtstagsgeschenk geben. So überreichten ihm seine Töchter und seine Frau am 5. Juni ein Unikat: eine Jubiläumsbank auf Holz, auf welcher unser Remy gleich zweimal der absolute Hingucker ist.



# 300 Jahre Remagen in den Medien



### WDR TV-Bericht

Auch die WDR Lokalzeit aus Köln hat uns im Jubiläumsjahr mit einem Kamerteam besucht. Wir haben uns sehr über den gelungenen TV-Bericht gefreut. Einfach QR-Code scannen und genießen.



# Jubiläumsfahrt auf dem Rhein Vor der Kölner Skyline



300 Jahre Remagen müssen natürlich auch mit denen gefeiert werden, die dieses Jubiläum erst möglich gemacht haben: unsere Mitarbeiter.

Und da wir eng mit Köln verbunden sind, lag nichts näher als eine Jubiläumsfahrt auf dem Rhein. Am 30. Juni stachen wir am frühen Abend mit voller Besatzung in See. Es warteten tolle Aussichten, kühle Getränke, ein Buffet voller Köstlichkeiten sowie viel Spaß und gute Stimmung auf uns.



In der Dämmerung kam man dem Heimathafen näher und es bot sich eine unvergessliche Kulisse: Vor der Kölner Skyline wurde das Jubiläums-Feuerwerk in den Himmel geschickt und auf dem Rhein leuchtete deutlich sichtbar die 300.



# Ab auf den Grill Spare Ribs

Leckere Spare Ribs mit einer guten Marinade gehören zum Grillen einfach dazu. Innen saftig zart und außen knusprig: Spare Ribs sind ein Dauerrenner des Finger Foods und Barbecues.

Die Remagen BBQ Spare Ribs zum Fertiggaren im Backofen oder Grill sind in zwei leckeren Gewürzmischungen erhältlich.

## Spare Ribs

Rippchen aus dem Schweinebauch, gegart und mariniert, mit einer Honig-Cayenne Marinade oder BBQ Marinade, frisch und als TK erhältlich

## Loin Ribs

Roh, in natur oder mariniert



# Burger in Top-Qualität 100 % Deutsches Rindfleisch

Mit dem Anspruch an Top-Qualität: Unsere Burger-Variationen aus 100 % Deutschem Rindfleisch lassen keine Wünsche offen.

Unsere Leidenschaft für den perfekten Fleisch-Genuss und die damit einhergehenden hohen Qualitätsstandards kann man bei unseren ROUTE 1718 Home Made BURGER förmlich schmecken. Unsere Burger-Patties werden zu 100 % aus Fleisch von deutschen Rindern hergestellt – mit guten Gewürzen verfeinert und direkt

tiefgefroren, um die beste Qualität zu bewahren. So herrlich frisch und lecker im Geschmack eignen sie sich perfekt für Grill oder Pfanne.

Und wenn Sie möchten, kreieren wir IHREN eigenen Premium-Burger! Ob mit Putenfleisch oder leckerem Käse – gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen.

Zu Ihrem persönlichen Lieblings-Burger darf die passende Sauce natürlich nicht fehlen. Die vielfältigen Saucen von FARM-

HAUS eignen sich ideal als i-Tüpfelchen auf Ihrem Burger: Wasabi-Mayo, Big Man, Jalapenos oder Cheese Sauce. Wir beraten Sie gerne, welche Sauce Ihren Burger geschmackvoll abrundet.





Anlässlich des Jubiläums wurden aus dem Fundus der überlieferten Rezepturen zwei typische Produkte gefertigt: Die Jubiläumsprodukte „Bratwurst - Anno 1718“ & „Kesselwurst - Anno 1718“.

**Frisch aus dem Kessel genießen: Kesselwurst - Anno 1718**  
Knackig, würzig und unwiderstehlich lecker, so wird die beliebte Kesselwurst, auch Bockwurst genannt, von Jung und Alt wahrgenommen. Schnell für zwischendurch oder als Hauptmahlzeit gegessen, eine gute Kesselwurst geht immer. Remagen präsentiert

pünktlich zum Jubiläum „Kesselwurst - Anno 1718“. Die mittelgrobe Brühwurst wird frei von modernen Zusatzstoffen im feinen Saitling den Siegeszug in die Töpfe antreten, um auch verwöhnte und anspruchsvolle Gaumen zu überzeugen.

**Nach einem Traditionsrezept gefertigt: Bratwurst - Anno 1718**  
Die populärste und beliebteste Wurst in Deutschland ist die Bratwurst! Gerade beim Grillen ist die Bratwurst unverzichtbar geworden. Doch Bratwurst ist nicht gleich Bratwurst, Qualität und Geschmack müssen überzeugen! Remagen präsentiert eine neue,

nach Traditionsrezept gefertigte Bratwurst mit besonderer Würzung, ohne moderne Zusatzstoffe, im feinen Saitling: „Bratwurst - Anno 1718“. Die neue Remagen-Bratwurst überzeugt, weil sie mit besten, ausgewählten Zutaten hergestellt wird.



## Der Nürburgring Gut versorgt auf der Rennstrecke



Als eine der legendärsten Rennstrecken der Welt lässt der Nürburgring die Herzen der Motorsportfreunde höher schlagen.

Geliebt und gefürchtet zugleich: die weltberühmte Nordschleife, die „Grüne Hölle“ inmitten der herrlichen Eifel-Wälder. 1927 als „Erste Gebirgs- Renn- und Prüfungsstrecke“ eröffnet, bietet der Nürburgring heute deutlich mehr. Er ist eine pulsierende Motorsport-, Event- und Business-Location, ein beliebtes Ausflugsziel und Garant für eindrucksvolle Erlebnisse. Mit jeder Geschichte ist hier ein einzigartiger Mythos entstanden, der für jeden spürbar und erfahrbar ist.

Eine lebende Legende, die Motorsport-Fans, die Automobilindustrie sowie Besucher und Firmenkunden fasziniert. Ab der kommenden Saison ist Remagen Partner des Nürburgrings und sorgt für den perfekten Fleischgenuss. Zukünftig können die Fans auf dem gesamten Gelände unsere leckeren Wurst- und Fleischprodukte genießen.

*Foto: Frank Remagen und Mirco Markfort, Geschäftsführer Nürburgring*

## Netzwerkpartnerschaft SCHAEFERSTUNDE COELLN

In diesem Jahr feiert die SCHAEFERSTUNDE COELLN ihr „10-Jähriges“.

Die SCHAEFERSTUNDE COELLN ist eine Netzwerkveranstaltung, zu der ein erlesener Kreis von 90 Persönlichkeiten geladen wird. In wech-

selnden Locations kann man bei anspruchsvollen Menüs über den Tellerrand schauen und lernt Menschen aus Wirtschaft, Politik, Kultur und Sport auf Augenhöhe kennen. Die Tischnachbarn wechseln mit dem Gang, was zu vielfältigen, abwechslungsreichen Gesprächen an-

regt. Mittlerweile haben wir auf 42 SCHAEFERSTUNDEN mit unseren Gästen gemeinsam „genetztwerk“, uns unterhalten und Bekanntschaften geknüpft. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame „SCHAEFERSTUNDEN COELLN“. [www.schaeferstunde-coelln.de](http://www.schaeferstunde-coelln.de)



# Partner des Fußballs

## Neuer Wurst- und Fleischpartner



Die Hardy Remagen GmbH & Co. KG ist seit mehr als 15 Jahren in Stadien vertreten. Vom 1. FC Köln über die Eintracht Frankfurt bis hin zum FC Augsburg und Viktoria Köln – unsere Stadionwurst ist den Fußballfans ein Begriff.

In 2018 konnten wir unser Engagement weiter ausbauen: Wir freuen uns sehr darüber, dass wir uns „Offizieller Stadion-Part-

ner von Borussia Mönchengladbach“ nennen und die Fans der „Fohlen“ mit unseren Wurst- und Fleischwaren glücklich machen dürfen.

„Wir freuen uns wirklich sehr über die tolle Partnerschaft mit Remagen. Schon zu Zeiten des alten Bökelberg Stadions gab es für unsere Fans bereits Remagen-Produkte, daher sind wir sehr stolz, dass wir aus alter Verbundenheit die Zusammenarbeit wieder erneuern

konnten.“ (Guido Uhle – Prokurist) Ebenso sehr freuen wir uns darüber, eine Partnerschaft zu Borussia Dortmund aufgebaut zu haben. Die Fans des BVB können seit Herbst 2018 auch im Signal Iduna Park die Remagen-Stadionwurst genießen. Das Engagement umfasst darüber hinaus die für den BVB kreierten Artikel „BVB-Frikadelle“ und „BVB-Stadionwurst“, mit der sich die Fans das Stadion-Feeling nach Hause holen können.



Die Stadionwurst gibt es nicht nur in den großen Fußballstadien.

Nachdem es das Produkt bereits seit 2002 bei den Spielen des 1. FC Köln gibt und der FC Augsburg und Eintracht Frankfurt nachgezogen haben, ist die Borussia der vierte Fußball-Bundesligist mit der Stadionwurst. Aber nicht nur in der Fußball-Eliteklasse kann man die

spezielle Bratwurst genießen. Auch beim CHIO Aachen, dem Weltfest des Pferdesports, sorgt sie seit 21 Jahren für den richtigen Biss beim Publikum.



Foto: Frank Remagen und Michael Mronz, Geschäftsführer Aachender Reittumier GmbH

# 3. Cologne Genuss Derby Jubiläums-Rennen



Auch auf dem Gelände der Galopprennbahn Weidenpesch kann man unsere Bratwurst genießen.

Der Genuss stand beim 3. Cologne Genuss Derby am 6. Juni besonders im Vordergrund: Neben einer Vielzahl von Gastronomieständen für die Besucher der Rennbahn

wurde den 250 geladenen Gästen der Netzwerkveranstaltung im Hippodrom ein außergewöhnliches Buffet geboten. Unser Highlight des Renntages war das Rennen, welches zu Ehren unseres Jubiläums stattfand: der 300 Jahre Remagen Preis. Nina Remagen überreichte den Ehrenpreis an die stolzen Gewinner – und wie sollte

es anders sein, durften diese sich über Gutscheine für den Werksverkauf freuen.

Im Rahmen dieser Veranstaltung wurde unsere neue Bande eingeweiht, welche nun dauerhaft ein Teil der Rennbahn sein wird.

# 70 Jahre FC

## 17 Jahre Partnerschaft



Unser FC wird 70 Jahre – die Zeit vergeht, das Gefühl bleibt. Wir gratulieren herzlich zu diesem Jubiläum.

Die Verbundenheit mit dem FC und seinen Vertretern zeichnet die Partnerschaft aus. Wir freuen uns darüber, dass wir schon seit 17



Jahren Gastronomie-Partner des 1. FC Köln sind und in 2018 unseren Vertrag um weitere 3 Jahre verlängern konnten.

Foto (v.l.n.r.): Armin Veh (GF), Markus Ritterbach (Vorstand), Werner Spinner (Vorstand), Frank Remagen, Alexander Wehrle (GF), Toni Schumacher (Vorstand)

# pick-a-pea und FARMHAUS Eine gesunde Verbindung



pick-a-pea steht für natürliche, authentische und unverfälschte Gerichte - 100 % Bio, frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen.

Darüber hinaus ist der überwiegende Teil der Produkte frei von Laktose & Gluten. Auf Empfehlung kam pick-a-pea zu FARMHAUS. Eine Verbindung, die auf Anhieb passte, denn FARMHAUS steht für Qualität und Frische ohne Zusatzstoffe.

FARMHAUS bietet die Möglichkeit, Produkte „maßgeschneidert“ nach den Ansprüchen der Kunden zu liefern. pick-a-pea hatte Einige – diese Herausforderung nahm FARMHAUS an und es entstanden Convenience Produkte, die den hohen Qualitätsansprüchen von pick-a-pea entsprechen.

Ursprünglich mit Suppen gestartet, umfasst das Produktsortiment mittlerweile auch Eintöpfe, Currys, Salate, Aufläufe und Curry-Wurst. Diese werden in Kleingebinden als Convenience-Produkte für den LEH sowie in Großgebinden für den GV-Bereich (Bistros, Mensen, Kantinen) angeboten. Neben einem festen Standard-Sortiment wird die Produktlinie von pick-a-pea im saisonalen Wechsel angepasst. Hier

konzipiert die FARMHAUS Produktentwicklung gemeinsam mit der Unternehmerin jahreszeit-entsprechende Neuheiten. Die pick-a-pea Produktqualität wurde bereits mit dem „Vegan-Innovation-Award“ sowie 2016 und 2017 mit dem „Eathealthy-Award“ ausgezeichnet. Die Begründung: „Ein Fertigprodukt, das schmeckt wie selbstgemacht, ist eine echte Innovation.“



# Street-Food-Kreationen „Street Cuisine“ bei Eurest



Mit dem Anpfiff der Fußball-WM startete die neue Marke „Street Cuisine“ bei Eurest.

Die Compass Gruppe bietet ein neues ganzjähriges „Street Food“-Konzept an: 8 ausgefallene Street Food Rezepturen sowie eine Re-

zeptur einmalig zum WM-Auftakt. Dem Konzept folgen rund 400 Restaurants, die mit Werbemitteln wie Tischaufsteller und Plakaten unterstützt werden.

Die „Street-Cuisine“-Kreationen von Eurest sind inspiriert von aktuellen Food Trends aus den angesagtesten Metropolen der Welt.

Neben dem Klassiker Burger werden Premium Hot Dogs mit kreativen Beilagen und Saucen sowie Poutines gereicht – die beliebten Fritten aus Kanada, angereichert mit verschiedenen Toppings wie Pulled Beef, Dips und Kräutern. Die frischen Fleisch-Produkte kommen von der Firma Remagen.

Wir danken für die Unterstützung unserer KöstlichSeiten:



# Modern, Nachhaltig, Individuell

## Die neue Produktionshalle



Rohstoffe von höchster Qualität zu frischen Köstlichkeiten zu verarbeiten, ist seit 300 Jahren der Anspruch von Remagen. Um diesem Ziel gerecht zu werden, hat die Firma über Generationen stets in modernster Technik investiert.

Der neueste Clou des inhabergeführten Familienunternehmens ist die Erweiterung der Produktionsfläche um knapp 3.000 Quadratmeter auf insgesamt 13.000 m<sup>2</sup>.

Seit Dezember ist der aufwendige Umbau einer alten Halle auf dem Firmengelände in Hürth,

die bereits vor Jahren zu diesem Zweck erworben wurde, in vollem Gange.

Das alte Dach, die Stahlkonstruktion und die Bodenplatte mussten bereits weichen, um Platz für die voluminösen Maschinen zu schaffen.



*Der Bauherr schaut sich die Baustelle von oben an: Frank Remagen mit stolzem Blick auf die Baustelle.*

*Ein Highlight war die Anlieferung von vier neuen Frostern, die in Präzisionsarbeit in die Hallen geschoben wurden.*

*Die neuen Hallen und Räume nehmen Formen an: Außenwände, Innenwände und das Dach entstehen - die ersten Fertigbauelemente werden angeliefert und aufgebaut.*



*Auf 1.000 Quadratmetern entsteht eine neue Frikadellenproduktion mit vier innovativen Wendelbandfroster. Im zweiten Teil der Halle werden künftig auf 1.450 Quadratmetern die nach Kundenwünschen maßgeschneiderten Convenience-Produkte in einer IFS-zertifizierten FARMHAUS-Küche hergestellt. Mit schwerem Gerät wird das alte Gebäude abgerissen. Teile der alten Außenmauern bleiben erhalten. Diese werden von Innen mit neuen Wänden versehen und neu ausgestattet.*



# Genießen in der LANXESS arena

Wir sind seit 20 Jahren stolzer Partner der LANXESS arena und freuen uns immer wieder darüber, den Gästen der Multifunktionsarena unsere Wurst anbieten zu können.

Die LANXESS arena ist Deutschlands größte und bestbesuchte

Multifunktionsarena und rangiert seit 2013 unter den Top 10 der besucherstärksten Arenen weltweit. Nicht nur Konzerthighlights internationaler Mega-Stars wie beispielsweise Paul McCartney, Tina Turner, Madonna, Lady Gaga, U2 oder Justin Timberlake und Beyoncé finden hier statt. Auch als Schauplatz des Sports ist die

LANXESS arena immer wieder Gastgeber von Events der höchsten Kategorie.

Neben Sport- und Entertainment-Events beherbergt die LANXESS arena auch internationale Konferenzen und Versammlungen sowie Jubiläen, Präsentationen und Hauptversammlungen der größten Wirtschaftsunternehmen. Durch die Auswahl an entsprechenden Räumlichkeiten mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten sind Veranstaltungen wie Aufsichtsratssitzungen, Kongresse oder Betriebsfeiern mit einer Teilnehmerzahl von 50 bis zu 20.000 Personen möglich.

[www.lanxess-arena.de](http://www.lanxess-arena.de)



# Das Winter-Event im Werksverkauf



Alle Gourmetfreunde waren herzlich eingeladen, die „Genusstage im Werksverkauf“ zu besuchen.

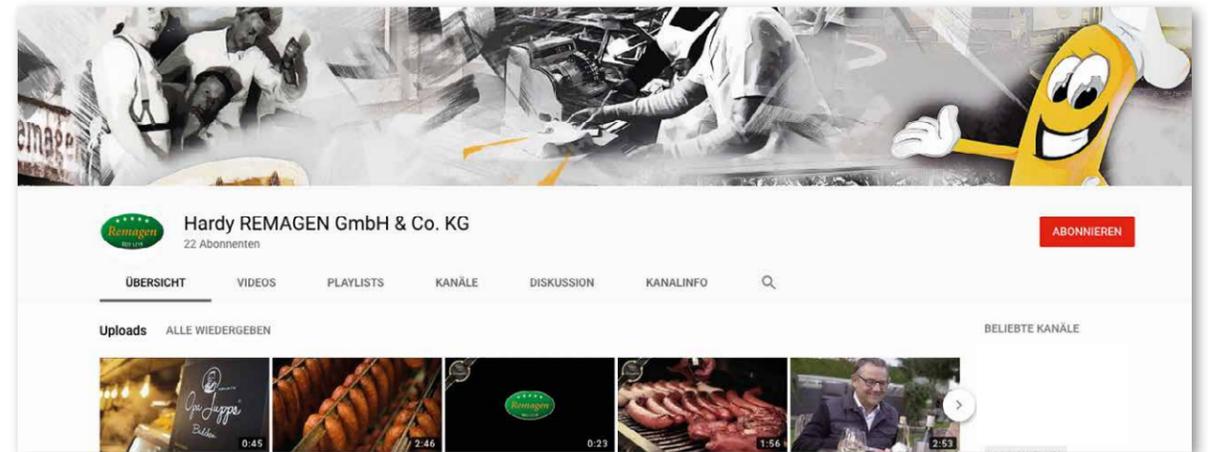
Die Hürther Grillschule Gixx zeigte, wie man „Steaks Deluxe“ und Burger von Remagen zubereitet. Zudem gab es kleine Verkostungsstände mit köstlichen Suppen und Gemüsevariationen.

Auch an die Kleinen – die Genießer von Morgen – wurde gedacht. Sie konnten sich auf einer Hüpfburg und beim Spiel „Hau den Lukas“ amüsieren.



# Film ab Youtube-Channel

Wer rund um unsere Produkte und Köstlichkeiten aus Fleisch auf dem Laufenden bleiben möchte, dem empfehlen wir unseren Youtube-Kanal. Einfach QR-Code scannen und "Film ab". Viel Spaß beim Entdecken der Remagen-Genusswelt.



# Ehrenplakette Handwerkskammer Köln



Die Ehrenplakette wird an traditionsreiche Handwerksunternehmen verliehen, die sich durch besonderes handwerkliches und unternehmerisches Geschick auszeichnen.

Wir sind sehr stolz, dass uns die Handwerkskammer zu Köln anlässlich unseres 300-jährigen Bestehens mit der Ehrenplakette ausgezeichnet hat.

Unser Engagement für den Stand des Fleischerhandwerks findet darin seine Anerkennung.

Gefreut haben wir uns auch über den Besuch von Landrat Michael Kreuzberg und Dr. Ortwin Weltlich, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer zu Köln. Sie informierten sich bei einem Rundgang über die weiteren Expansionspläne.

# Remy für Kids Caddy für den Kalker Mittagstisch



Manchmal kommt einfach alles zusammen - das Gefühl kennt auch Elisabeth Klotz, die 2009 den Verein „Kalker Kindermittagstisch“ gründete.

Von montags bis freitags erhalten beim KKMT 100 bis 120 Kinder aus sozial benachteiligten Familien ein

warmes, gesundes und kostenloses Mittagessen.

Kurz vor dem Schulstart im August begann die Pechsträhne des Vereins, der auf Unterstützung und Spenden angewiesen ist. Das Auto des KKMT konnte nicht mehr repariert werden. Engagiert und mit viel Einsatz versuchten Elisabeth Klotz und die ehrenamtlichen Helfer

des Vereins das Heranschaffen der Lebensmittel mit Privatautos zu bewerkstelligen. Gleichzeitig kam dann noch ein Wasserrohrbruch in den Räumen des KKMT hinzu. Über einen Spendenaufruf erhielt der Verein Gelder, die aber bei weitem nicht reichten, um ein neues Auto anzuschaffen. Unser Geschäftsführer Bernd Johnen hörte von dem in Not geratenen KKMT und wir entschieden uns dazu, ein neues Auto zu stiften. Für uns ist es ein Herzensanliegen, Kindern ein warmes Mittagessen zu ermöglichen.

*Übergabe des neuen Autos (v.l.n.r.): Bernd Johnen, Nane, Nina und Frank Remagen sowie Elisabeth Klotz.*

# 1. Kölner Oktoberfest Geschunkelt, gesungen und gefeiert



Ein großes Festzelt, Weißwurst, Kölsch aus Krügen, Blasmusik, Lederhosen und Dirndl.

Gemeinsam mit Freunden und Geschäftspartnern wurde auch diesmal auf der Remagen-Alm zünftig gefeiert. Und das

kölsch-bayerische Programm ließ keine Wünsche offen.



# Opa Jupps Büdchen Weihnachtsmarkt am Kölner Dom

Der Weihnachtsmarkt am Kölner Dom zählt zu Deutschlands beliebtesten Weihnachtsmärkten und ist für viele der Schönste der Stadt.

Der Blick auf den Dom zieht Gäste aus aller Herren Länder an. Auf

7.000 Quadratmetern stehen für die Besucher rund 150 Stände mit Kunsthandwerk, Geschenkkid- en und kulinarischen Highlights bereit. Wir waren als „Opa Jupps Büdchen“ auf dem Weihnachtsmarkt am Dom vertreten. Unsere Mitarbeiter servierten vier Wochen lang Frikadellen, Kesselwurst und

Leberkäse nach Traditionsrezepten von unserem Opa Jupp - in Bio-Qualität.

Eine Herzensangelegenheit für uns: Pro verkaufter Wurst spendeten wir 11 Cent an den ZDV/ Zentral-Dombau-Verein zu Köln von 1842 – Verein zur Erhaltung des Kölner Doms.



# Grillido

## Die Wurst-Revolution



„Weniger Fett – mehr Geschmack!“, damit wirbt „Grillido“. Das hört sich im ersten Moment etwas merkwürdig an, da Fett als Geschmacksträger bekannt ist.

In den Grillido Würstchen wird es jedoch bestens von leckeren Einlagen, wie beispielsweise Spinat und Hirtenkäse oder Emmentaler und Chili, ersetzt. Bestes Fleisch und natürliche Zutaten unterstützen das Erfolgsrezept. Tierwohl und

Natürlichkeit stehen oben auf der Prioritätenliste. So erhielt Grillido den Förderpreis der deutschen Fleischwirtschaft oder die Auszeichnung als „Beste Idee 2016“.

Die Weltfitnessmesse FIBO in Köln feierte die Fitness Landjäger Grillido Sport, die eine würzige Alternative zu Eiweiß-Shakes bietet. Das Sortiment reicht von Würsten wie Popeye, Smoky Beef, Italice oder Bavaria über die Sportwurst in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen bis hin zu Chicken Chips in Chili & Paprika oder Kräutern.

Die passenden BBQ Saucen gibt es auch dazu – selbstverständlich fettarm, gluten- und laktosefrei und mit ausschließlich natürlichen Zutaten. Hergestellt im Hause FARMHAUS.

Ein Rezept, das aufgeht – heute finden sich die Grillido-Produkte in zahlreichen Edeka- und REWE-Filialen. Als Lieferant für die Grillwurst-Produkte und Saucen lernten wir die Grillido-Gründer kennen und schätzen.

Für uns ist die gesunde Ernährung eine Herzensangelegenheit, daher freuen wir uns sehr darüber, dass wir unsere Beteiligung an Grillido am 01.01.2019 vertraglich besiegelt haben.

[www.grillido.de](http://www.grillido.de)



# Best Worscht in Town

## Wurstkonzept auf Expansionskurs



Vor 24 Jahren übernahm Lars Obendorfer, selbst-ernannter „Godfather of Worscht“, den großmüt-terlichen Imbissbetrieb im Frankfurter Westend.

Seitdem multipliziert er das Kon-zept „Best Worscht in Town“ und befindet sich auf Expansionskurs. 22 Betriebe in Deutschland, ein Standort in Jeddah, Saudi-Arabien und zwei Standorte in Dubai spre-chen für sich. Sein Ruf verpflich-tet: 100 % Fleisch ohne Zugaben künstlicher Geschmacksverstärker.

Die Rezeptur und Produktion erfolgt durch die Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG exklusiv für „Best Worscht in Town“. In Deutschland

kann man zwischen Bratwurst und Rindswurst entscheiden. Sage und schreibe 30 Quadratmeter misst der zweite Standort in Dubai, der im Januar diesen Jahres in der neuen Mall Al Seef Emaar eröff-net hat. 300 Gäste kamen in der Startphase täglich zu Besuch. Auch die Wurst für Dubai wird von uns produziert – eine köstli-che Rindswurst sowie eine feine Putenbratwurst.

[www.bestworschtintown.de](http://www.bestworschtintown.de)

# Karneval in Köln

## Eine Stadt steht Kopf



Das diesjährige Motto der Session „Uns sprach es Heimat“ liegt uns am Her-zen. Frank Remagen spricht selbst Kölsch und liebt den Kölner Karneval. Diese Leidenschaft hat er an seine Töchter weitergegeben.

Der Rosenmontagszug bildet den Höhepunkt des Kölner Karne-vals. Über eine Million Menschen möchten miterleben, wie Tanz-gruppen, Traditionskorps, Kapellen und bunt Kostümierte durch die Straßen ziehen. Anfang des Jahres konnten wir unsere Partnerschaft

mit dem Festkomitee des Kölner Karnevals von 1823 e.V. bis zum Jahr 2023 verlängern. All die Je-cken in den Straßen rund um den Rosenmontagszug dürfen auch in den kommenden Jahren unsere leckeren Fleisch- und Wurstwaren verzehren.

# DLG Auszeichnungen Langjährige Produktqualität



Bereits zum 22. Mal haben wir die Auszeichnung für langjährig

getestete Produktqualität bei den DLG-Qualitätsprüfungen erhalten.



# Superior Taste Award \*\* Sterne für die Bockwurst Extra

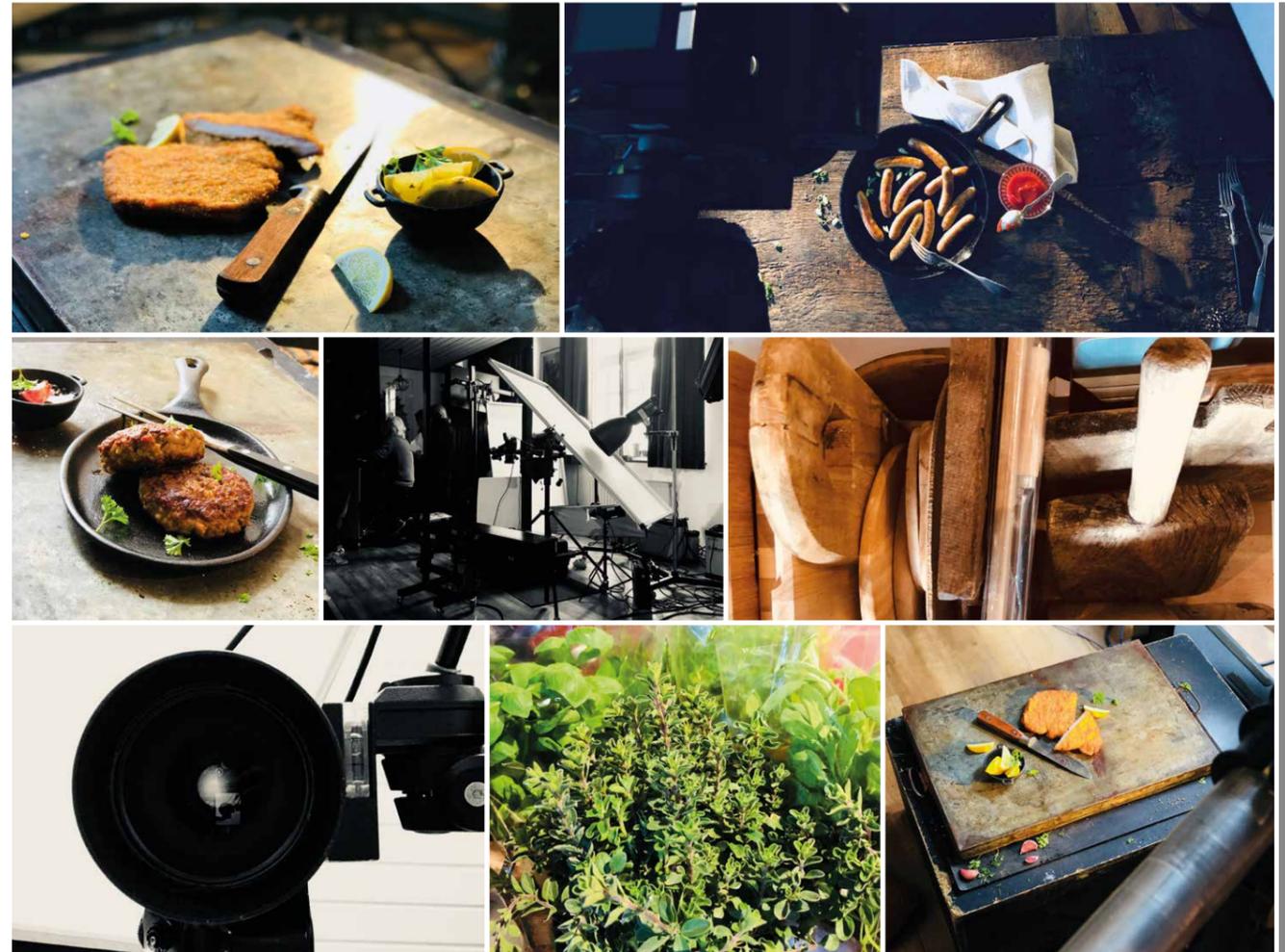


Unsere "Bockwurst Extra" ist "Bemerkenswert".

Das International Taste & Quality Institute - iTQi - mit Sitz in Brüssel ist die führende Organisation, die sich der Verkostung, Auszeichnung und Förderung von Nahrungsmitteln und Getränken mit hervorragendem Geschmack widmet. Hier sind Chefköche und Sommeliers

am Werk – sie verkosteten auch unsere „Bockwurst Extra“. Am 11. Juni 2018 nahm Bernd Johnen in Brüssel an der Preisverleihung teil. Wir sind stolz darauf, dass unsere „Bockwurst Extra“ vom iTQi, auch als der „Michelin-Führer für Lebensmittel“ bekannt, mit zwei Sternen als „Bemerkenswert“ ausgezeichnet wurde.

# Making-Of Foodfotos



Auch wenn man oftmals nur das fertige Ergebnis eines Fotoshootings zu sehen bekommt – die Arbeit dahinter ist mindestens genauso spannend.

Beim Fotoshooting der aktuellen Remagen-Genusswelt haben deshalb viele Hände mitgeholfen. Neben Marketing, Kreativagentur, Foodfotograf bis hin zum Foodstylisten war eine Ansammlung an

Profis im Einsatz. Mit jeder Menge Liebe zum Detail wurde 2 Tage lang geschootet was das Zeug hält.

Das Ergebnis: Einfach lecker.





# Zupf mich mal.

Pulled Pork & Pulled Beef sous-vide gegart

[www.hardy-remagen.com](http://www.hardy-remagen.com)