

# 33 Jahre Stern-Wywiol Gruppe

## 333 Erfolgsrezepte





## Guten Appetit!

Liebe Mitarbeiterinnen, liebe Mitarbeiter, liebe Freunde,

Königsberger Klopse, Kalitts aus Karelien, thailändisches Tom Kha Gai oder doch lieber Hamburger Aalsuppe?  
Für welches Rezept entscheiden Sie sich als Erstes?

Anlässlich unseres 33-jährigen Firmenjubiläums sind mehr als die Hälfte unserer 780 Mitarbeiter aus 12 Ländern dem Aufruf, ihr bestes Genuss-Rezept einzureichen, gefolgt. Danke dafür!

Ihr Lieblingsrezept ist ein sehr persönliches Geschenk an uns alle, aber auch an unsere Kunden und Partner. Es zeigt wie kaum eine andere Geste das Miteinander und Füreinander von Menschen, die für die Stern-Wywiol Gruppe tagtäglich aktiv sind und ihr Bestes geben. Darauf beruht unser Erfolg – für den es nun 333 Rezepte gibt.

In diesem Buch lernen wir über das Kochen, Backen und Cocktailmixen die Kollegen auf der anderen Seite des Schreibtisches, der Werkbank oder der Erdkugel von ihrer persönlichen Seite kennen. Es ist eine Einladung zum Blättern, Nachkochen und Staunen. Und es ist gleichzeitig eine Anerkennung an alle, die uns auf unserem Erfolgsweg mit viel Kreativität, Initiative und Innovationsfreude begleitet und unterstützt haben. So war es in der Vergangenheit und so wünschen wir es uns für die Zukunft.

Kochen verbindet – genauso wie unsere Arbeit an Ingredients für Mensch und Tier. Sie alle haben zu Hause geprobt und küchenfertige Anwendung auf höchstem persönlichen Niveau betrieben. Wir von der Stern-Wywiol Gruppe machen das im Großen für unsere industriellen Kunden in unserem Technologiezentrum und unseren Anwendungslaboren. Bei der Entwicklung unserer Funktionssysteme fließen Ihr Rohstoff-Wissen, Ihre Erfahrung und Ihr Produkt-Know-how aus vielen Ländern der Welt mit ein.

Ein Buch der Mitarbeiter – ein Buch der Leidenschaften und Freude.  
Das macht uns als Team stark und zeigt unsere besondere Unternehmensphilosophie.

Alles Gute und weiterhin viel Erfolg bei der Stern-Wywiol Gruppe wünschen Ihnen

Handwritten signature of Torsten Wywiol in blue ink.

Ihr Torsten Wywiol

Handwritten signature of Volkmar Wywiol in blue ink.

Ihr Volkmar Wywiol

PS: In den letzten Minuten sind noch einige Erfolgsrezepte eingetroffen.  
Und da keine Mühe umsonst gewesen sein soll, hat sich die Zielmarke 333 weiter erhöht.

10-21   
**FRÜHSTÜCK**

  
310-345  
**DESSERTS**

22-91   
**VORSPEISEN**

346-409  
**BACKEN**



**KOCHEN**  
92-309



**DRINKS**   
410-419



#### ERFOLGSREZEPT Nr. 3

Ismail Koca, Auszubildender, HERZA Schokolade

### Menemen: „Frühstücken wie in der Türkei!“

Eier, Knoblauchwurst und viel Peperoni – bei einem traditionell türkischen Frühstück darf dieses Omelett nicht fehlen. Afiyet olsun!

#### Zutaten für 3 Personen

5 lange milde Spitzpeperoni  
200 g Rinderhackfleisch oder 2 Sucuks  
(türkische Knoblauchwürste)  
2 Zwiebeln  
4 Tomaten  
3 Eier  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

**1.** Peperoni waschen und in feine Ringe schneiden. **2.** Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. **3.** Öl in der Pfanne erhitzen und die Peperoni und Zwiebel so lange braten, bis sie weich sind. Alles kurz herausnehmen. **4.** Das Hackfleisch in dem Öl anbraten oder die Sucuks in Scheiben schneiden und braten. **5.** Dann die Peperoni-Zwiebel-Masse wieder zufügen. **6.** Die Tomaten waschen, fein hacken und mit hineinmischen. **7.** Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. **8.** Zum Schluss die Eier darüber verteilen. Dabei nicht rühren. **9.** Einen Deckel auf die Pfanne legen und das Gericht auf kleinster Flamme so lange köcheln lassen, bis die Eier gestockt sind.



#### ERFOLGSREZEPT Nr. 4

Margarita Kozlova, Assistenz Vertrieb, Stern Ingredients Russia

### Frühstücks-Bliny: „Aufwachen! Bliny sind fertig!“

Als Kind wurde ich jeden Sonntag mit dem Geruch von frisch gebackenen Bliny geweckt. Eine süße Erinnerung, die ich heute auch mal gern mit saurer Sahne oder Fleischfüllung auffrische.

#### Zutaten

500 g Mehl  
4 Eier  
100 g Zucker  
500 ml Milch  
Salz

Öl zum Ausbacken  
Erdbeerkonfitüre

**1.** Eier aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. **2.** Salz, Zucker und Milch gut unterrühren. Dann das Mehl in die Masse sieben und gut untermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Der Teig muss flüssig sein. **3.** Eine Pfanne mit Öl erhitzen und pro Portion ca. eine Schöpfkelle Pfannkuchenteig in die Mitte geben. Durch Schwenken der Pfanne den Teig gleichmäßig verteilen und bei mäßiger Hitze 1 Min. backen, wenden und die andere Seite ebenso bräunen lassen. Sie werden traditionell mit Erdbeerkonfitüre serviert, aber schmecken auch mit Fleischfüllung toll.





## ERFOLGSREZEPT Nr. 8

Tom Runge, Auszubildender, Mühlenchemie

### Plinsen: „Pfannkuchen für alle Fälle.“

Viele kennen sie unter dem Namen Pfann- oder Eierkuchen und mögen sie zum Frühstück. Andere nennen sie Crêpes und lieben sie zur Weihnachtszeit. Ich kenne sie unter dem Namen Plinsen und liebe sie das ganze Jahr – zu jeder Zeit!

#### Zutaten für 2–4 Personen

1 l Milch  
400 g Mehl  
200 g Zucker  
5 Eier  
eine Prise Salz  
Backmargarine

**1.** Die kühl-schrankkalte Milch in eine Schüssel geben. **2.** Langsam das Mehl mit Hilfe eines Schneebesens unter die Milch rühren. **3.** Zucker, Salz und die Eier zu dem Teig geben und zu einem glatten, sämigen Teig verrühren. **4.** Ein wenig Backmargarine in eine Bratpfanne geben und diese bei mittlerer Stufe auf dem Herd erhitzen, bis sie ganz geschmolzen und der Pfannenboden komplett bedeckt ist. **5.** Nun mit einer Kelle den Plinsenteig in die Pfanne geben. Tipp: Durch leichtes Schwenken der Bratpfanne verteilt sich der Teig von selbst schön gleichmäßig. **6.** Die Plinse von beiden Seiten goldgelb backen. Nach Belieben mit Pflaumenmus, Apfelmus, Heidelbeeren, einer Nuss-Nougat-Creme oder einfach nur mit Zimt oder Puderzucker bestreichen, zusammenrollen und genießen.



## ERFOLGSREZEPT Nr. 9

Nicole Schulze, Marketing, Stern-Wywiol Gruppe

### Banana Pancakes: „Frische Frühstücksfreuden.“

Diese Köstlichkeit habe ich in einem kleinen Café mitten in Bangkok zum ersten Mal gegessen. Zusammen mit einem frischen Mango-Smoothie der perfekte Start in den Tag!

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für den Teig

3 reife Bananen  
250 g Mehl  
1 Pkt. Backpulver  
6 Eier  
70 g weiche Butter  
1/2 l Milch  
1/2 TL Zimt

##### Für die Creme

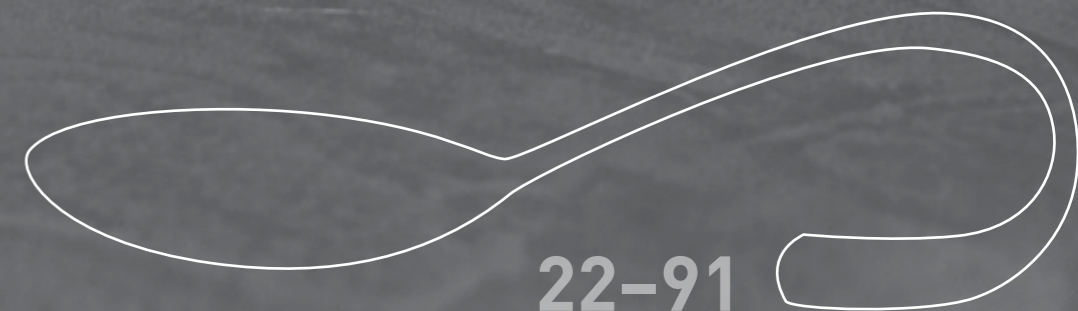
2 reife Bananen  
150 g Naturjoghurt  
2 EL Honig  
2 EL Erdnusscreme

8 EL geschmacksneutrales Öl

**1.** Für den Teig die Bananen schälen. Klein schneiden und mit einem Stabmixer pürieren. **2.** Dann mit dem Mehl, Backpulver, Eiern, Butter, Milch und Zimt zu einem Teig verrühren. **3.** 20 Min. quellen lassen. **4.** Für die Creme die 2 Bananen ebenfalls schälen und klein schneiden. Mit dem Joghurt, dem Honig und der Erdnusscreme fein pürieren. **5.** Das Öl in einer möglichst antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und darin aus dem Teig 8 Pfannkuchen ausbacken. **6.** Noch heiß auf einzelne Teller verteilen, mit der Creme bestreichen und sofort servieren. Guten Appetit!



# VOR SPEI SEN



22-91



#### ERFOLGSREZEPT Nr. 10

Jessica Allers, Produktion Schichtleitung, HERZA Schokolade

### Lauchsuppe: „Schmackhafter Seelentröster.“

5 Tage Urlaub auf Sylt – 5 Tage schlechtes Wetter! Da es draußen nicht warm werden wollte, hab ich einfach jeden Tag diese Suppe gekocht. Sie ist immer noch heiß begehrt!

#### Zutaten für 2–4 Personen

600 g Kartoffeln  
3 Stangen Lauch  
50 g Speck  
1 Zwiebel  
3–4 TL Gemüsebrühe  
2–3 Wiener Würstchen  
1 Becher Schmand

**1.** Zuerst die Zwiebeln, den Speck und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Den Lauch in schmale Ringe schneiden. **2.** Zwiebeln und Speck in einem großen Topf mit etwas Fett anbraten. **3.** Kartoffeln und Lauch dazugeben und kurz mitbraten. **4.** Die Brühe in etwas Wasser auflösen und dazugeben. **5.** Alle Zutaten im Topf mit Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. **6.** Die Suppe 30–35 Min. köcheln lassen und anschließend mit einem Stabmixer gut pürieren. **7.** Vor dem Servieren die Würstchen und den Schmand dazugeben.



#### ERFOLGSREZEPT Nr. 11

Detlef Arlt, Leitung Personal, Stern-Wywiol Gruppe

### Pollo di Parma: „Der Snack aus der Sonnenschein-Küche.“

In einer kleinen Trattoria am Hafen von Palau auf Sardinien wird das Hühnchenfilet zuerst mit Basilikum und Pesto bestrichen und dann mit Parmaschinken umwickelt – nach dem Backen im Ofen mit einem Glas sardischen Rotwein auch zu Hause wie ein schöner Urlaubstag!

#### Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerbrustfilets (ca. 500 g)  
16 Scheiben Parmaschinken  
20 frische Basilikumblätter  
1 Glas Pesto Genovese  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
1 Glas fertige Tomatensauce

Ciabatta

**1.** Backofen auf 200 °C vorheizen. **2.** Basilikumblätter waschen. **3.** Die Brustfilets kalt abbrausen und gut trocken tupfen. Salzen und pfeffern. **4.** Pro Filet 4 Scheiben Parmaschinken überlappend auslegen, so dass man das Fleisch komplett darin einwickeln kann. **5.** Die Filets mit der Pesto bestreichen. **6.** Jeweils schräg auf die Parmascheiben legen, mit ca. 5 Basilikumblättern belegen und zu Päckchen einrollen. Mit Zahnstochern fixieren. **7.** Die feuerfeste Form mit etwas Öl auspinseln, die Fleischrollen hineinsetzen und mit Öl bestreichen. **8.** Für ca. 15–20 Min. auf mittlerer Schiene garen. **9.** Aus dem Ofen nehmen, wenn der Schinken gut gebräunt ist. Auf einem Teller ca. 10 Min. ruhen lassen. **10.** Dann die Brustfilets in ca. 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten. Die fertige Tomatensauce erwärmen und in einer Schale dazureichen. Mit dem Ciabatta servieren.





#### ERFOLGSREZEPT Nr. 85

Sebastian Barsch, Forschung & Entwicklung, Hydrosol

### Banh Bao: „Vietnam in Bestform.“

Überraschend und vielseitig sind die duftig geformten Weizenknödel, die meine Freunde liebevoll Mopsis nennen, da sie mit allerlei Leckereien großzügig gefüllt sind.

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für den Teig

500 g Weizenmehl (Typ 405)  
1 Block Hefe  
1 Pkt. Backpulver  
120 g Zucker  
190 ml Wasser

##### Für die Füllung

500 g Mettfleisch  
50 g Morcheln  
1 Zwiebel  
Fischsauce  
Salz und Pfeffer  
nach Belieben Schnittlauch und Petersilie, fein gehackt

**1.** Für den Teig Mehl, Hefe, Backpulver und Zucker vermischen. **2.** Wasser nach und nach zugeben. Dabei mit den Händen verkneten, indem man immer von unten nach vorne knetet und den Teig dann wieder umdreht. **3.** Für die Füllung Morcheln in Wasser aufweichen und klein hacken. Die Zwiebel häuten und fein schneiden. **4.** Mett, Morcheln und Zwiebelstücke vermengen. **5.** Mit Salz und Pfeffer und reichlich Fischsauce würzen. Nach Geschmack die Kräuter zufügen. **6.** Je eine kleine Menge Teig nehmen und ausrollen. Jeweils eine Kugel Mettfüllung in die Mitte legen. Die Enden des ausgerollten Teigs mittig über dem Mett wie eine Blume zusammendrehen. **7.** Die Banh Baos nun in einem Dampfgarer oder Kochtopf mit Siebeinsatz 8 Min. garen.



#### ERFOLGSREZEPT Nr. 86

Tobias Becker, Auszubildender, HERZA Schokolade

### Scharfer Feuertopf: „Bitte recht feurig!“

Schön scharf und exotisch lecker mit Ananas, Paprika und Schweinefleisch – funktioniert auch, wenn man zwei linke Ofenhandschuhe hat!

#### Zutaten für 4 Personen

1 Dose Ananas  
3 Paprikaschoten  
250 g kleine Champignons  
4 große Zwiebeln  
1 kg Schweinenacken  
1 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Tomatenmark  
1 EL klare Instant-Brühe  
750 ml Wasser  
Cayennepfeffer oder Chilipulver

**1.** Die Ananas abtropfen lassen, den Saft auffangen. Ananas klein schneiden. **2.** Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Die Pilze ggf. putzen. **3.** Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. **4.** Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **5.** Die Zwiebeln und Pilze kurz mitbraten. Ab und zu rühren. **6.** Dann das Tomatenmark mit anschwitzen. **7.** Paprika und Ananas zugeben. Vermengen. **8.** 3/4 l Wasser und 1/8 l Ananassaft angießen. **9.** Die Brühe einrühren und alles aufkochen. **10.** Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 45 Min. kochen lassen. **11.** Die fertige Suppe mit Cayennepfeffer oder Chilipulver feurig abschmecken.







ERFOLGSREZEPT Nr. 307

Ivonne Arellano González, Buchhaltung, Stern Ingredients México

### **Dreikönigskranz: „Ein traditionelles Festtagsgebäck.“**

Jedes Jahr backe ich am 6. Januar mit meiner ganzen Familie etliche dieser Hefekränze, die mit hübschen Figuren und süßen Früchten aufwändig verziert werden – aufgegessen sind sie dagegen immer ganz schnell!

#### **Zutaten für 6 Personen**

##### **Für den Hefeteig**

250 g Mehl, 40 g Zucker  
1 Prise Salz, 12 g Milchpulver  
3 g Trockenhefe  
100 g Butter, 100 g Margarine  
3 Eier, 100 ml Milch  
geriebene Schale 1/2 Orange  
100 g Quitten- oder Fruchtpaste,  
klein gewürfelt, Öl

##### **Zutaten für die Kranzmasse zum Dekorieren**

250 g Mehl  
100 g Zucker, 100 g Pflanzenfett  
2 Eier, 1 TL Backpulver

Porzellanfigürchen zum Verzieren

**1.** Für den Teig das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eine Mulde eindrücken. **2.** Die Hälfte des Zuckers, Salz, Milchpulver, Margarine und 2 Eier hineingeben. **3.** Zunächst die Zutaten in der Mulde miteinander mischen und nach und nach das Mehl einarbeiten. Das Salz muss erst vollständig eingearbeitet sein, bevor die Hefe dazukommt. **4.** Dann ein wenig Milch und die Hefe zufügen. **5.** Den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten. Dabei nach und nach die restliche Milch hinzufügen, bis er geschmeidig, glatt und elastisch wird. **6.** Löst er sich von der Arbeitsfläche, noch den restlichen Zucker, Butter und die Orangenschale unterkneten. **7.** Den Teig bei Zimmertemperatur auf einem leicht eingeeölten Backblech auf doppeltes Volumen aufgehen lassen. **8.** Parallel den Teig für die Kranzmasse analog dem Hefeteig zubereiten. Dazu die Zutaten in die Mehlmulde geben und gut miteinander vermengen. **9.** Nach dem Aufgehen den Hefeteig nochmals durchwalken, um alle eingeschlossenen Luftblasen zu beseitigen. **10.** Die Hälfte der klein gewürfelten Quitten- bzw. Fruchtpaste unterkneten. **11.** Auf einem Backblech einen Kranz formen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen. **12.** Mit den Figuren, der anderen Hälfte der in Streifen geschnittenen Quitten-/Fruchtpaste und der Kranzmasse verzieren. **13.** Bei 180–200 °C 20–30 Min. backen.



ERFOLGSREZEPT Nr. 308

Janine Binder, Produktentwicklung & Anwendungstechnik, Sternchemie

### **Pudding-Crème-fraîche-Kuchen: „Ein echter Selbstläufer.“**

Mein Lieblingskuchen, weil er ganz schnell geht und bei Freunden und Kollegen immer gut ankommt.

#### **Für den Teig**

175 g Weizenmehl  
1 Messerspitze Backpulver  
60 g Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker  
1 Ei, 100 g weiche Butter

#### **Für die Puddingcreme**

1 Pkt. Vanillepuddingpulver  
60 g Zucker  
500 ml Milch  
300 g Crème fraîche  
2 Dosen Mandarinspalten

#### **Für den Guss**

1 Pkt. klarer Tortenguss  
250 ml Mandarinsaft  
25 g Zucker

**1.** Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen. Die anderen Zutaten dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. **2.** Ungefähr 2/3 des Teiges zu einem Boden ausrollen, in eine Springform (26 cm Ø) geben, mehrfach mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200–220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Min. hellgelb backen. **3.** Während des Backens die Puddingcreme aus Pulver, Milch und Zucker laut Packungsanleitung zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Dann Crème fraîche unterrühren. **4.** Mandarinspalten abtropfen lassen und 250 ml von dem Saft auffangen. **5.** Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf den fertig gebackenen Boden legen. Den Teig so an die Springform drücken, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht. **6.** Pudding-Crème-fraîche-Masse in die Springform geben und mit den Mandarinspalten belegen. Den Kuchen bei 180–200 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 1 Std. backen. **7.** Den Tortenguss nach der Packungsanleitung mit dem Mandarinsaft zubereiten und auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Nachdem der Tortenguss fest geworden ist, heißt es „Guten Appetit!“



Königsberger Klopse, Kalitts aus Karelien, thailändisches Tom Kha Gai oder doch lieber Hamburger Aalsuppe? Dieses Buch enthält 333 Lieblingsrezepte der Stern-Wywiol Gruppe, die von ihren Mitarbeitern anlässlich des 33-jährigen Firmenjubiläums ausgewählt und zusammengetragen wurden. Es ist eine bunte Mischung aus allen Landes- und Regionalküchen Europas, Asiens und Amerikas – und eine Einladung zum Blättern, Nachkochen und Genießen.

Seit über drei Jahrzehnten beschreitet die Hamburger Unternehmensgruppe erfolgreich neue Wege in der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Food & Feed Ingredients. Und für diesen Erfolg gibt es ein Rezept: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit viel Leidenschaft, Geschick und Herzblut täglich ihr Bestes geben.