



**HOMANN**

**Köstliche Fleischsalate  
und mehr**

Wussten Sie,  
dass ganze 65 %  
der Deutschen Fleischsalat  
richtig gerne essen? Das ergab die  
YouGov-Studie zum Fleischsalat,  
die wir kürzlich  
durchgeführt haben.\*

## HOMANN - der Unterschied, den man schon immer schmeckt

HOMANN ist der kleine Luxus im Alltag – und das bereits seit vielen Generationen: Die Wurzeln von HOMANN reichen weit zurück, eigentlich bis in das Jahr 1876, als im beschaulichen Teutoburger Wald der Handel mit köstlichen Fleisch- und Wurstwaren begann und später in dem florierenden Geschäft mit hochwertigen Ölen mündete. In den 1950er-Jahren startete aber schließlich die Produktion der Köstlichkeiten, die die Marke HOMANN bis heute auszeichnen – delikate Feinkostsalate, die einfach schmecken.

Die Vielfalt der Zutaten, die Raffinesse ihrer Kombination und das Besondere, das i-Tüpfelchen, zeichnen jedes der Produkte aus. Immer das gewisse Etwas besser. So wird aus jedem Becher Salat, aus jedem Brotaufstrich und aus allem, was den Namen HOMANN trägt, buchstäblich feine Kost. Doch wer wie wir für feine Kost steht, kann das nur auf der Grundlage feinen Handelns tun. Diesem Credo haben wir uns verschrieben – darum verpflichten wir uns konsequent dazu, bei der Auswahl unserer Zutaten ganz genau hinzusehen. Wo kommen sie her? Wie werden sie erzeugt?

Und das alles, damit unsere Kundinnen und Kunden immer sicher sein können, dass mit HOMANN nur beste Qualität auf den Tisch kommt. Für ein besseres Bauchgefühl in einer nachhaltigeren Welt. Das ist es, was wir unter „Feiner Kost“ verstehen.

\*Grundlage unseres Fleischsalat-Atlas ist eine Studie, die wir im Frühjahr 2023 gemeinsam mit YouGov durchgeführt haben. Die verwendeten Daten beruhen auf einer Onlineumfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.257 Personen zwischen dem 5. und 16. Mai 2023 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die jeweiligen Bundesländer (b2) sowie für die gesamte deutsche Bevölkerung (b1) ab 18 Jahren.



## AUFS-BROT-KLASSIKER

# Unsere Fleischsalate

Die absoluten Klassiker unter den Aufs-Brot-Salaten sind Fleischsalate. Fein geschnittene Schinkenwurst und aromatische Gurkenstücke umhüllt von schmackhafter Mayonnaise. Zum Frühstück, zum Abendbrot oder einfach mal zwischendurch – dieser Klassiker geht immer. Und das Beste: Den kleinen Luxus im Alltag kann man jetzt auch nachhaltig genießen. Wir haben unsere Fleischsalate auf Schin-

kenwurst der Haltungsform Stufe 2 der Initiative Tierwohl umgestellt. Also schön dick auf das frisch gebackene Brötchen schmieren und mit gutem Gewissen reinbeißen!



Beliebt ist vor allem Fleischsalat mit Mayonnaise. 65 % der Befragten gaben an, dass in ihrer Region vor allem die Mayonnaise-Variante bekannt ist.

HOMANN



Unser  
Klassiker

### METZGER FLEISCHSALAT MIT SCHINKENWURST UND GURKE

Unser Metzger Fleischsalat in seiner reinsten Form: dünne Streifen bester Schinkenwurst aus Haltungsform Stufe 2, leckere Gurkenstückchen und feinste Mayonnaise. So wie ihn eben die Metzger machen: nach einer gehaltvollen Rezeptur, kräftig abgeschmeckt.

### METZGER KRÄUTER-FLEISCHSALAT MIT SCHINKENWURST, GURKE UND KRÄUTERN

Mit einer Auswahl von aromatischen Kräutern verfeinert, bekommt unser klassischer Fleischsalat eine besonders würzige Note und lässt den Geschmack von Schinkenwurst und Gurken noch intensiver wirken.



### METZGER BUDAPESTER-SALAT MIT PAPRIKA UND GURKE

Unser Metzger Budapestersalat ist eine pikantere Variante unseres Klassikers: mit feiner Schinkenwurst aus Haltungsform Stufe 2, köstlicher roter Paprika und würzigen Gurkenstücken. Eine tolle Abwechslung auf dem Brot.



Wer hätt's gedacht: Am liebsten essen die Deutschen ihren Fleischsalat zu Brot und Brötchen. Fun Fact: In Bayern ist daneben die Brezel bei rund einem Drittel der Bevölkerung beliebt.\*

# Fleischsalat auf Kartoffel-Dinkel-Waffel mit pochiertem Ei



## FÜR 4 PORTIONEN

### Waffeln

- 300 g Kartoffeln (festkochend)
- 250 g Magerquark
- 2 Eier
- 75 g weiche Butter + etwas für das Waffeleisen
- 200 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- Salz, Pfeffer

### Pochierte Eier

- 6 EL Essig
- 4 Eier
- +
- 400 g HOMANN Metzger Fleischsalat mit Schinkenwurst und Gurke
- Kräuter



1. Die Kartoffeln mit Schale 30 Minuten gar kochen.
2. Kartoffeln abgießen und noch warm pellen.
3. Quark, 2 Eier und Butter in eine große Rührschüssel geben und vermengen.
4. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.
5. Backofen auf 120 °C vorheizen.
6. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in den Teig pressen und ebenfalls unterrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Waffeleisen vorheizen. Eisen mit etwas Butter einpinseln. Die Waffeln portionsweise im Waffeleisen backen. Waffeln im vorgeheizten Backofen warm halten.
9. In einem Kochtopf 2 l Wasser mit Essig zum Sieden bringen (nicht kochen).
10. Die Eier nacheinander in eine Tasse schlagen, dann vorsichtig ins Wasser gießen und im siedenden Essigwasser 4–5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.
11. Waffeln zusammen mit Fleischsalat und pochierten Eiern auf Tellern anrichten. Mit Kräutern garnieren und servieren.

**Guten Appetit!**

## FÜR 4 PORTIONEN

### Honig-Senf-Granola

- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- 50 ml Olivenöl
- 300 g Salatkern-Mix
- Salz

### Zudem

- 100 g Feldsalat
- 200 g Rote Bete, gekocht
- 4 Wraps
- etwas Salat
- +
- 400 g HOMANN Metzger Kräuter-Fleischsalat mit Schinkenwurst, Gurke und Kräutern



1. Für das Honig-Senf-Granola den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Honig, Senf und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Salatkerne zugeben und gut vermengen.
3. Marinierte Salatkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Salz würzen und im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten backen. Hin und wieder wenden.
4. Granola auskühlen lassen.
5. Feldsalat putzen, waschen und trocken tupfen.
6. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden.
7. Wraps nach Belieben erhitzen. Jeden Wrap zweimal falten, sodass eine Tüte entsteht. Die Taschen mit ca. 2 EL Granola und allen anderen Zutaten füllen. Restliches Granola in ein Glas geben und anderweitig verwenden, z. B. als Snack für zwischendurch.

**Guten Appetit!**



HOMANN

## Wrap, gefüllt mit Kräuter Fleischsalat und Roter Bete



# Eine Hommage an Deutschlands beliebtesten Feinkostsalat

Der Fleischsalat spielt eine ganz besondere Rolle in unserem Produktportfolio – immerhin hat **HOMANN 1956 als erster Hersteller in Deutschland die industrielle Produktion des Fleischsalates aufgenommen**. Kein Wunder, dass wir dem Klassiker eine ganze Studie gewidmet haben. Wir wollten es nämlich ganz genau wissen: Was macht den Fleischsalat so beliebt und wie, wann und wozu wird er gegessen? Wussten Sie beispielsweise, dass es einen Fleischsalat-Äquator gibt? Fast ein Drittel der Bevölkerung im Süden des Landes isst die Spezialität eher mit Essig und Öl statt klassischerweise mit Mayonnaise. Wer mehr wissen will, sollte sich unseren Fleischsalat-Atlas einmal ganz genau anschauen.

Die Studie ergab u. a. auch, dass für 53 % der Befragten die Qualität des Fleisches nach dem Geschmack der wichtigste Parameter bei der Bewertung von Fleischsalat ist. Bei HOMANN sind Sie gut aufgehoben, denn hier wird ausschließlich Schinkenwurst in hoher Qualität vom Schwein verarbeitet, ganz genau auf die Auswahl der liefernden Landwirte und Verarbeiter geachtet und auch ein großer Fokus auf das Tierwohl

gelegt. **So sind die Metzger Fleischsalate von HOMANN die ersten in Deutschland, in denen ausschließlich Schinkenwurst der Haltungsform 2 der Initiative Tierwohl verarbeitet wird.** Wir wollen hier ganz neue Wege gehen und einen Bewusstseinswandel in puncto Werthaltigkeit von Fleisch in der Feinkostwelt anstoßen.

Geschmacklich möchten wir natürlich auch weiterhin in der ersten Liga spielen. „Immer der Allerleckerste sein“ ist eines unserer Credos. Darum sind wir stolz, dass unser Metzger Fleischsalat mit Schinkenwurst und Gurke sich in einer kürzlich durchgeführten Verbraucherstudie als klarer Testsieger gegen die Konkurrenz durchsetzen konnte. Unser Klassiker überzeugte in allen Kategorien – von Geschmack und Würzigkeit, über das Aussehen bis hin zum Mundgefühl.\* Einfach HOMANN, einfach lecker!

\*Alle Testergebnisse stammen aus der Verbraucherumfrage des Marktforschungsinstituts Essensor. Die Befragung wurde mit 66 Personen in Deutschland durchgeführt. HOMANN trat mit seinem Metzger Fleischsalat mit Schinkenwurst und Gurke gegen seine zwei Hauptwettbewerber an. Die Befragung fand am 13. Juli 2023 in Deutschland statt.



# Unsere Beilagen- und Aufs-Brot-Salate

Auch jenseits unseres Klassikers Fleischsalat wird es schmackhaft. Denn gleich ob zum gegrillten Steak, zum gebratenen Fisch oder einfach als Snack zwischendurch – unsere Beilagensalate sind die perfekten Matches zu vielerlei und bieten ein besonderes Geschmackserlebnis mit dem gewissen Etwas. Und auch unsere Aufs-Brot-Salate lassen – frisch auf dem Bauernlaib oder dem knusprigen Sonntagsbrötchen – keine Abendbrot- und Frühstückswünsche offen.

## KARTOFFELSALATE

Das Geheimnis unserer Kartoffelsalate sind ausgewählte Zutaten und traditionelle Rezepturen. Schonend zubereitet, fein gewürzt und von einzigartiger Vielfalt. Nicht umsonst ist unser Pellkartoffelsalat der meistverkaufte Kartoffelsalat in Deutschland. Neben dieser beliebten Sorte gibt es noch weitere unwiderstehliche Klassiker – da ist für jeden Geschmack was dabei. Und: Alle unsere Kartoffelsalate werden aus besten deutschen Kartoffeln hergestellt.



Unser  
Klassiker

## NUDELSALATE

Unsere köstlichen Nudelsalate sind nicht nur ein absoluter Klassiker in der Grillsaison, sondern auch pur aus dem Becher unwiderstehlich. Dazu gehören: „Feiner Nudelsalat mit Schinkenwurst & Ei“, „Pikanter Nudelsalat mit gegrillter Paprika“ und „Nudelsalat italienischer Art mit Paprika, Karotte & Erbsen“.

Wussten Sie, dass wir sowohl unsere Kartoffeln als auch unsere Nudeln in einem besonders schonenden Verfahren selbst kochen? So können wir von Anfang an Einfluss auf die Zubereitung und den Geschmack unserer Zutaten nehmen.



Unser  
Klassiker

## GEMÜSESALATE

Salate mit viel Gemüse in einer cremigen Sauce oder in einem klaren Dressing sind für alle Rohkostfans ein knackiges Highlight. Ob als Beilage zum Grillen, als Topping auf Burgern oder als Snack für zwischendurch.



## AUFS-BROT-SALATE

Neben unseren Fleischsalaten sorgen auch andere Klassiker für echte Geschmacksexplosionen auf Brot, Brötchen und Bagel. Von „Fruchtiger Geflügelsalat Hawaii mit Ananas & Mandarine“ bis hin zu „Würziger Teufelsalat mit Rindfleisch und Paprika“ – Homannomann sind die gut!



**Feine Kost – seit Generationen,  
Für Generationen**





[INSTAGRAM.COM/HOMANN\\_SALATEWELT](https://www.instagram.com/homann_salatewelt)



[FACEBOOK.COM/HOMANNSALATEWELT](https://www.facebook.com/homannsalatewelt)

**HOMANN  
SALATEWELT**

**Signature Foods Deutschland GmbH**

**Winkelhausenstraße 10**

**49090 Osnabrück**

**[www.homann-salate.de](http://www.homann-salate.de)**

Haftungsausschluss: Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.  
Konzept, Design und Redaktion: STERN/pcd, Wiesbaden.