



EIN REZEPTEBUCH

KOCHEN KOMMT VON KUNST.

Willkommen in der Welt des guten Geschmacks!
Kunst, Kochen, Kommunikation - ein Dreiklang,
der sich gut anfühlt.

Das Schöne daran ist: jeder kann zum Künstler
werden. Für dieses Kochbuch hat unsere Agentur
den Pantone-Fächer und die Computermaus zur
Seite gelegt und zur Bratpfanne und Knoblauch-
presse gegriffen.

Viel Spaß beim Stöbern, Nachkochen und
Schmunzeln. Das DER PUNKT Kochteam!

Unsere Kochkünste & Kochkünstler*innen:

KÜRBISSUPPE
Mats K.

SAARLÄNDER WASSERSPATZEN
Daniel M.

ALLGÄUER KÄESPÄTZLE
Michael K.

KAROTTENKUCHEN
Lena K.

CENA TOSCANA
Mio V.

BAKED GROUND BEEF NACHOS
Jan K.

VEGANER MILCHREIS
Ute A.

KRUSTENBRATEN VOM GRILL
Jan S.

BEERIGE JOGHURTBOMBE MIT ERDBEERSAUCE
Thomas E.

THORSTENS ZIMTSTERNE
Thorsten W.

KOREANISCHES RAMEN MIT TOFU
Noelle W.

NUDELAUFLAUF
Dominik R.

MEHRSCHICHT KARTOFFELSALAT
Panche P.

SAURE ZIPFEL
Michael V.

CHAI LATTE
Philipp L.

HASCHEE
Yannik K.

NUDELSALAT
Kevin R.

HIMBEERROLLE
Joanna W.

HUNDEKEKSE
Katja B.

SÜSSKARTOFFELDECKER
Sascha L.

CRÊPES
Lukas B. / Tom B. / Mike T. / Julian M.

HOMEMADE BURGERS
Deli Burgers

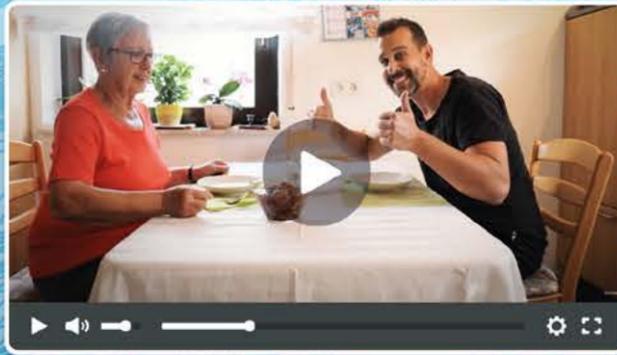
PASTA MIT TOMATEN UND CRÈME FRAICHE
Peter S.

SOULFOOD PFÄLZER ART
Claudia A.

FILMREIFE REZEPTE VON KÜCHENHELDEN.

Ein Kochbuch ist uns nicht genug. Alle Rezepte und Küchenstars können Sie auch online im Filmformat erleben. Bewegt und in Farbe! Actionhelden am Küchentopf!

www.kochstudio.derpunkt.de



authenTisch.

Der Programmierer ein Pâtissier, der Projektleiter ein Pizzabäcker, der Geschäftsführer Küchenhilfskraft und der Azubi Starkoch.

In diesem Kochstudio ist alles möglich. Die Kolleginnen und Kollegen der Agentur DER PUNKT haben ganz nach ihrem Gusto ihre Lieblingsgerichte gebraten, gekocht, geschnippelt und gebacken. Nicht immer perfekt, aber immer einzigartig!



Kürbissuppe

Bei diesem Gericht handelt es sich um ein uraltes Familienrezept, das seinen Weg aus dem ehemaligen Schlesien, über das Rheinland, bis ins tiefste Saarland gemacht hat. Die Exotik seiner Historie äußert sich dabei vor allem in den für den mitteleuropäischen Gaumen vielleicht etwas ungewohnten Zutaten wie Ingwer, Chili oder Kokosmilch...

Alles Quatsch, aber trotzdem lecker!

Zutaten Zubereitung

Hokkaido Kürbis ca. 900 g

Kartoffeln ca. 500 g

1 rote Zwiebel

1 Stück Ingwer,

ca. halber Daumen groß

1 Chilischote

700 – 1000 ml Gemüsebrühe

Kokosmilch

Etwas Olivenöl zum anbraten

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zu Beginn den Kürbis, die Kartoffeln, die Zwiebel sowie Ingwer und Chili klein schneiden. Da anschließend alles gekocht und püriert wird, dürfen die Stücke ruhig etwas größer werden.

Das geschnittene Gemüse zusammen mit etwas Olivenöl kurz scharf anbraten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen, bis die Zutaten fast komplett bedeckt sind.

Das Ganze ca. 30 min. köcheln lassen, bis Kartoffeln und Kürbis durch sind. Daraufhin pürieren, die Kokosmilch darunter rühren sowie Salz und Pfeffer nach Belieben hinzugeben.

Anschließend schmecken lassen!



Name: Mats Kramer

Bin dabei seit: März 2016

Mein Beruf: Projektleiter bei JOBSAROUND.TV

Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Quatschen und planen.



Saarländer Wasserspatzen

à la Mama Merkel



Wasserspatzen : Oma Gertrud

- 4 Pers.
- 400gr Mehl
- 1 Ei
- 1 Teel. Salz
- 1/8 bis 1/4 Milch (nach Bedarf)
- 20gr Margarine zerlassen
- Ei verquirlen, Marg. dazu
- Salz, die Milch u. das Mehl
- mit dem Kochlöffel schlagen
- bis er Blasen bekommt
- Mit dem Löffel kleine Klößchen
- in das kochende Salz Wasser
- geben und wenn sie oben
- schwimmen kurz ziehen lassen
- In eine Schüssel geben und mit
- reichlich leicht gebräunten Butter
- abschmecken oder Pfeffer
- Dazu passen Zwetschen aus dem Glas

Name: Daniel Mehl
Bin dabei seit: 16. September 1999
Mein Beruf: Chef (nach
Das mach ich bei: Delizien
DER PUNKT am Liebsten: Delizien)



S'LÄBA
ISCHKOI
SCHLOD
DZR.

Deshalb gibt es das beste
Swabian Soulfood ever:



Allgäuer
Käse-
spätzle

I love Spätzle!

Als gebürtiger Schwabe habe ich Spätzle quasi schon direkt nach der Mutterbrust gefüttert bekommen, deshalb war auch klar, dass ich auf jeden Fall ein Spätzlegericht vorstellen werde. Dass es nun dieses wurde ist dem Umstand geschuldet, dass ich die Sendung „Kitchen Impossible“ ebenfalls liebe und die Käsespätzle so zubereitet richtig schön „schlonzig“ werden.

Für 4 sehr hungrige Personen

500 g Spätzlemehl oder
griffiges Mehl (Typ W 480)

5 Eier (Größe M)

250 ml Wasser

Prise Salz

400 g geriebener würziger Bergkäse

2 EL Butter (ca. 60 g)

Prise Muskatnuss

Röstzwiebeln

1 Bund Schnittlauch

Vorbereitungen

Das Spätzlemehl, Eier, Wasser und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und grob (!) mit dem Kochlöffel verrühren. Der Teig muss nicht glatt sein, wie man das in gängigen Rezepten eigentlich gesagt bekommt. Die Spätzle werden somit nicht zu fest, bekommen aber trotzdem Biss!

Danach die Butter schmelzen lassen, bis sie flüssig ist. Gebt in die Butter eine Prise frisch geriebene Muskatnuss. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen hacken.

Käsespätzle zubereiten

Stellt einen großen Topf (3 Liter Fassungsvermögen) mit Wasser auf den Herd, salzt dieses großzügig und streicht, presst oder schabt (wie ihr ausgestattet seid) den Spätzleteig in das kochende Wasser. Sobald die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig!

Gießt sie ab, vermischt direkt sie mit der geschmolzenen Butter und hebt den geriebenen Käse unter. Verteilt die Spätzle auf die Teller und toppt mit den Röstzwiebeln und Schnittlauch.

Dazu passt entweder ein helles Bier oder ein gekühlter Weißwein, ganz nach dem Motto:

„Was du heute kannsch entkorka,
des verschiebe ned uff morga.“



Name: Michael Korb
Bin dabei seit: Januar 2001
Mein Beruf: Designer
Das mach ich bei
DER PUNKT am Liebsten: gemeinsam Köpfe
rauchen lassen

Zutaten

300 g Brauner Zucker
325 g Mehl
1 ½ Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Ingwer
1 Teelöffel Natron
2 Teelöffel Backpulver
Saft einer Orange
3 Eier
2 Teelöffel Vanille Extrakt
300 ml Sonnenblumen Öl
300 g geriebene Karotten
100 g Cranberrys oder Rosinen
100 g Nüsse nach Wahl

Für das Frosting:

125 g Butter (weich)
300 g Puderzucker
150 g Frischkäse
1 Teelöffel Vanille Extrakt

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Schüssel Zucker, Mehl, Gewürze, Natron und Backpulver verrühren. Danach Orangensaft, Eier und Vanille Extrakt dazugeben und verrühren.

Langsam das Öl unterrühren.

Geriebene Karotten, 50 g Cranberrys und 50 g Nüsse unterrühren.

Den Teig in eine Springform (28 cm Durchmesser) geben und ca. 35–40 min backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Für das Frosting die weiche Butter mit dem Puderzucker verrühren, bis es fluffig aussieht. Dann den Frischkäse und Vanille Extrakt dazugeben und verrühren. Anschließend das Frosting kalt stellen.

Den ausgekühlten Kuchen mit dem Frosting bestreichen und dekorieren.

Karottenkuchen

Lena-Style!



Hattu Möhrchen?
Muttu backen!



Name: *Lena König*
Bin dabei seit: *August 2019*
Mein Beruf: *Marketingkommunikations
Kaufrau*
Das mach ich bei
DER PUNKT am Liebsten: *After-Work mit meinen
Kollegen*



Mamma Mio!

ITALIAN DINNER



Il Padrone

Name: Mio Veken

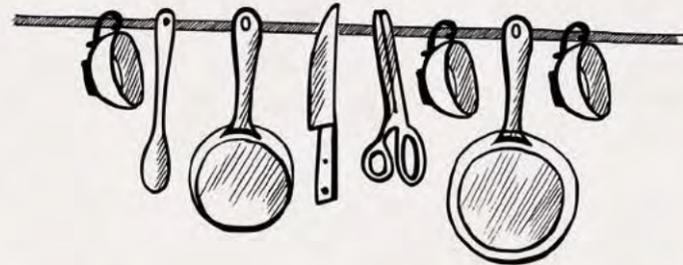
Bin dabei seit: 13.10.2014

Mein Beruf: IT Abteilungsleiter, Webentwickler

Das mach ich bei: Softwarearchitektur

DER PUNKT am Liebsten: Webanwendungen (React)

Cena Toscana



Antipasti

Crostini Toscani

Weißbrot, Pecorinosorten, Marmeladen/Honig, Diverse Aufstriche (z.B. Trüffel-pastete, Leberpastete), toskanische Wurstwaren, Olivenöl, Gewürze

Das Weißbrot schneiden und je nach Wunsch tosten. Nach Belieben mit Olivenöl und Gewürze bestücken und die Aufstriche auftragen. Wurstwaren und Käse aufschneiden, dekorativ mit Crostini und Honig servieren.

Secondo

Salsicce Toscane con Contorno di Peperonata

6-8 Salsicce, 1/2 Kg Paprika, 200 g Tomatensoße, 1 Knoblauchzehe, 200 g Rote Zwiebel, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die gewaschenen Paprika in Streifen und die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. In einer großen Pfanne den Knoblauch und die Zwiebeln 15 min braten.

Die Paprika hinzufügen, würzen und mischen; abgedeckt 15 min Köcheln lassen. Die Tomatensoße hinzufügen, mischen und weitere 15 min abgedeckt kochen. Die Salsicce nach Wunsch halbieren und anbraten.

Primo

Fettuccine alla Papalina

400 g Fettuccine Nudeln, 100 g Kochschinken, 200 g gekochte Erbsen, 1/2 weiße Zwiebel, 2 Eier, 4 Esslöffel geriebener Parmesan, 2 Eier, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Wasser in einem Topf aufkochen und die Nudeln hinzufügen.

Die Zwiebeln in der Pfanne anbraten, die Erbsen zufügen, würzen. Abdecken und dünsten. Schinken in kurzen Streifen geschnitten hinzufügen. Eier sorgfältig in einer Schüssel mit dem Parmesan, Salz, Pfeffer vermischen.

Wenn die Nudeln „al dente“ sind, mit den Eiern mischen und die Erbsensoße hinzufügen. Mit Parmesan garnieren.



BAKED GROUND

„Dieses Gericht erinnert mich an eine prägende Reise nach Südafrika und speziell an den Platz, an dem es dieses Gericht immer gab.“

BEEF NACHOS

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- 200 - 250 g Hackfleisch
- 1 Dose (ca. 400 g) Bohnenmus
- 1 Dose (ca. 200 g) Tomatensoße
- 1/2 gewürfelte Paprika
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 Beutel Taco-Gewürz
- je nach belieben Cheddar Käse
- 1 Packung Tortilla Chips

Für die Sour Cream:

- 100 g Schmand
- 200 g Magerquark
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel sehr fein gehackt
- Schnittlauch (nach Gefühl, ca. wenige Esslöffel)
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- 1/2 Esslöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- eine Prise Pfeffer
- einen Spritzer Zitronensaft

Ofen vorheizen auf 180°C.

Hackfleisch in etwas Öl anbraten.

Bohnenmus, Tomatensoße, Paprika, Zwiebeln und Taco-Gewürz dazugeben und alles gut durchmischen, 10–12 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Tortilla Chips in einer Form oder Schüssel für den Ofen auslegen, dann den Hackfleischmix über die Chips verteilen und beliebig viel Cheddar Käse darüber streuen. Das Ganze dann für ca. 20 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.

Für die Sour Cream die restlichen Zutaten gut vermischen, abschmecken und im Kühlschrank so lang wie möglich durchziehen lassen.



Jan

Name:

Jan Kohlbach

Bin dabei seit:

August 2018

Mein Beruf:

Entwickler

Das mach ich bei
DER PUNKT am Liebsten:

Frontend

HE'S COOL,
MAN!



„Dieser Milchreis hat natürlich nichts mit diesem Pamps zu tun, den man heute in Fertigpackungen kaufen kann. Bäh! Selbstverständlich muss man Milchreis nicht unbedingt mit Zimt und Zucker zubereiten – ist einfach meine Lieblingsvariante.“



Milchreis macht glücklich.



Zubereitung veganer Milchreis

Zutaten

- 250 g Milchreis
- 1 Liter Hafermilch
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt

- Optional:
Frisches Obst
Himbeeren, Heidelbeeren,
Kirschen oder Pflaumen

Gebe den Milchreis, die Prise Salz und den Zucker zusammen mit der Hafermilch in einen Topf und rühre alles gut um. Bei schwacher Hitze 20–25 Minuten köcheln lassen. Rühre zwischendurch immer wieder um, damit der Reis nicht anbrennt.

Anschließend den Zimt und das Vanilleextrakt hinzugeben und gut umrühren. Sollte die Konsistenz zu fest sein, gebe einfach noch etwas mehr Milch dazu.

Das Obst frisch und kalt über den Milchreis geben. Guten Appetit!

Name: llbe Antoni
Bin dabei seit: November 2019
Mein Beruf: Grafik-Designerin
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Illustrationen

Krustenbraten vom Grill

Innen saftig, außen knusprig,
so muss ein guter Krustenbraten sein!
Hier nun die Schritte zu Ihrem bayrischen
Krustenbraten mit einer kräftigen Soße:

1.

Zuerst die Schwarte des Braten ca. eine halbe Stunde in Gemüsebrühe einlegen. Bratenschwarte einschneiden und gut salzen.

2.

In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, dann Tomatenmark dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Knoblauch und Ingwer verfeinern und stark einkochen, bis eine pastöse Soßenbasis entstanden ist.

3.

Das Gemüse putzen und in Würfel schneiden, in einem Bräter daraus ein Bett machen, Gemüsebrühe dazugeben und den Krustenbraten darauf legen. Bei ca. 150 Grad in einem Holzko-helgrill ca. 2 Stunden garen lassen, bis die Kern-temperatur mindestens 70 Grad erreicht hat.

4.

Den Braten aus dem Kohlegrill nehmen und ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mit dem Soßenansatz und der Gemüsebrühe / Fleischsaft eine dickflüssige Soße anrühren. Gut eignen sich Kartoffelklöße halb / halb dazu.



Ein Vorschlag für 8 Personen
3 kg Schweineunterschwarte mit Schwarte
Alternativ: Schweineschulter oder auch magerer
Schweinebauch, jeweils mit Schwarte
1 Gemüsefond oder Gemüsebrühe
1 Knoblauchsauce (schälen)
6 Karotten
6 mittelgroße Zwiebeln
3 Lauchstrangen
4 EL Butterschmalz
4 EL Puderzucker
3 EL Tomatenmark
1/4 l Rotwein, trocken
4 cm Ingwerwurzel, daumendick (schälen)
3 TL Senf, mittelscharf
3 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten!



Name: Jan Schimmelpenning
Bin dabei seit: 1999
Mein Beruf: Geschäftsführung
Das mach ich bei: Spiele für Weihnachtsfeier
DER PUNKT am Liebsten: planen.

Beerige Joghurtbombe mit Erdbeersauce

Zutaten für ca. 16 Portionen

Für die Joghurtbombe

2kg Naturjoghurt
mit ca. 3,8% Fett
1.500ml Schlagsahne
mit ca. 30% Fett
3 Päckchen Vanillezucker
Saft und Schale von 3 Limetten
Brauner Zucker
nach Geschmack (ca. 200g)

1. Limettenschale fein abreiben und Limettensaft auspressen
2. Joghurt mit Limettensaft, feingeriebener Limettenschale und braunem Zucker in großer Rührschüssel vermengen
3. Schlagsahne mit Küchenmaschine/Mixer unter Zugabe von Vanillezucker steif schlagen.
4. Steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.
5. Ein Salatsieb oder ähnliches Behältnis mit einem sauberen Tuch auslegen und in eine weitere Schüssel stellen
6. So kann die Molke aus der Masse abfließen und sammelt sich in der Schüssel darunter.
7. Die Masse in das ausgeschlagene Sieb geben und glatt streichen
8. Tuch über die Masse legen und mit einem großen Teller fixieren
9. Das Ganze dann eine Nacht kalt stellen und zwischendurch 1-2 mal die sich sammelnde Molke abgießen

Für die Sauce

Ca. 800g Erdbeeren (gefrorene)
Saft einer Limette
Zucker nach Geschmack

1. Die gefrorenen Erdbeeren auf- oder dem Mixer zuliebe zumindest antauen.
2. Im Mixer solange pürieren bis eine homogene Sauce entsteht.
3. Durch einen Küchensieb passieren und anschließend mit Limettensaft und Zucker abschmecken.

Zur Dekoration

Erdbeeren
Heidelbeeren
Himbeeren
oder Brombeeren
nach Saison

1. Die fertige Joghurtbombe aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen großen flachen Teller oder ein Tortenblech stürzen.
2. Nach Lust und Laune mit Beeren oder anderen Früchten der Saison garnieren
3. Die Sauce kann getrennt serviert werden



TIPP

Die Molke sollte man nicht wegschütten! Sie ist gekühlt und dank Limetten- und Zuckerzusatz, ein superleckerer Molke-Drink.

Name: Thomas Gramann
Bin dabei seit: 2002 a.d.
Mein Beruf: Projektleiter
Das mach ich bei
DER PUNKT am Liebsten: Konzepte.



Thorsten's Zimtsterne

1. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten.
2. Der Teig darf nicht zu warm werden, weil er sonst brüchig wird und sich dann schlecht ausrollen lässt.
3. Den Teig in ein Folie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde kühlen.
4. Dann den Teig ausrollen.
5. Dann den Teig ausstechen.
6. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen, danach abkühlen lassen.
7. Den Saft einer halben Limette auspressen oder Limettensaft benutzen. Nach und nach Puderzucker und Zimt in den Limettensaft einrühren bis dieser Zimt-Zuckerguss sämig wird.
8. Den Zimt-Zuckerguss auf die Plätzchen streichen und trocknen lassen.

Zutaten Teig:

20 g Zucker
80 g Honig
200 g Butter oder Margarine
300 g Mehl
1 Ei

Zutaten Zuckerguss:

Limette oder Limettensaft
Puderzucker
Zimt

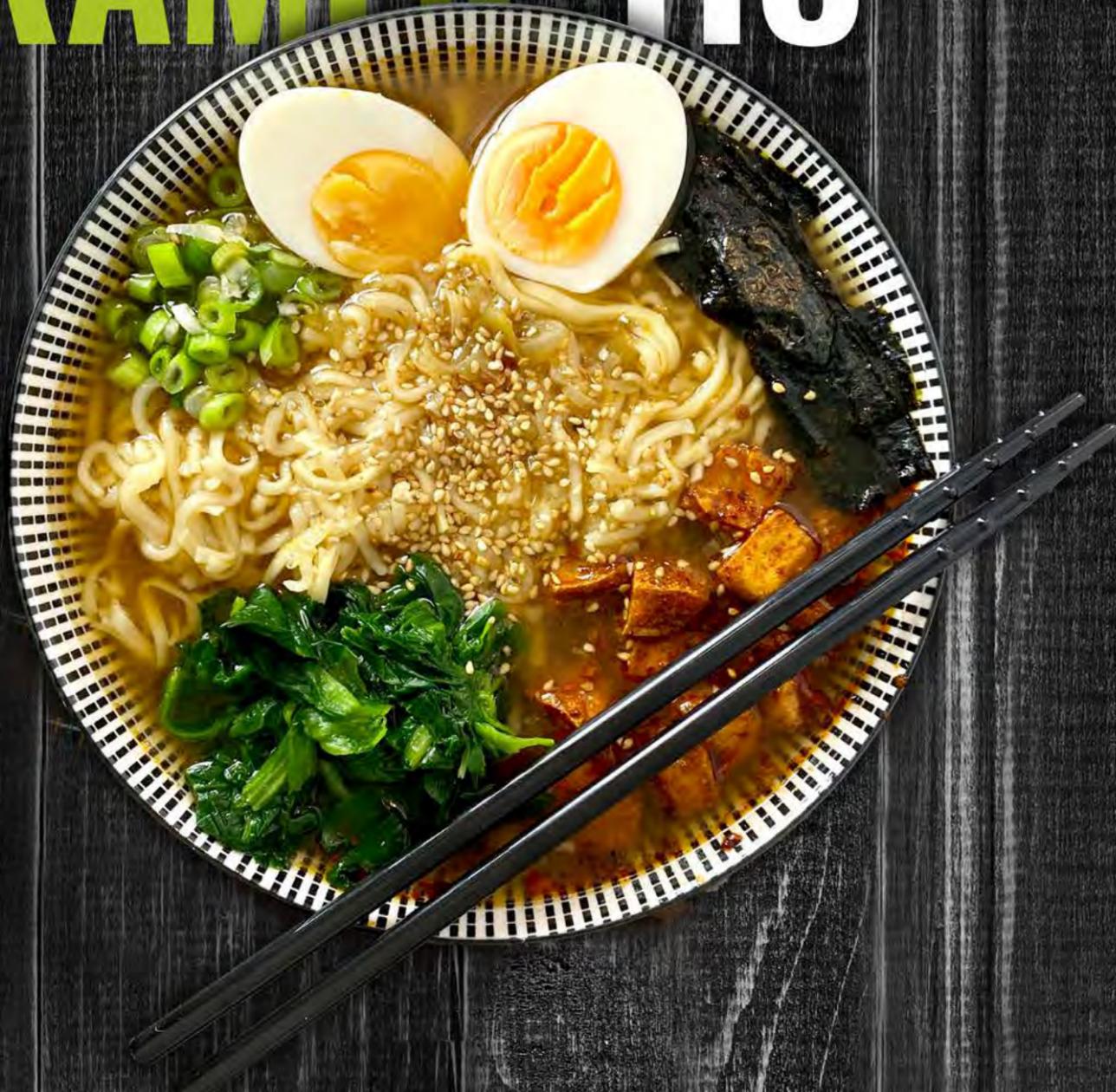


Name: Thorsten Weber
Bin dabei seit: September 2019
Mein Beruf: Entwickler
Das mach ich bei
DER PUNKT am Liebsten: Frontend und TYPO3



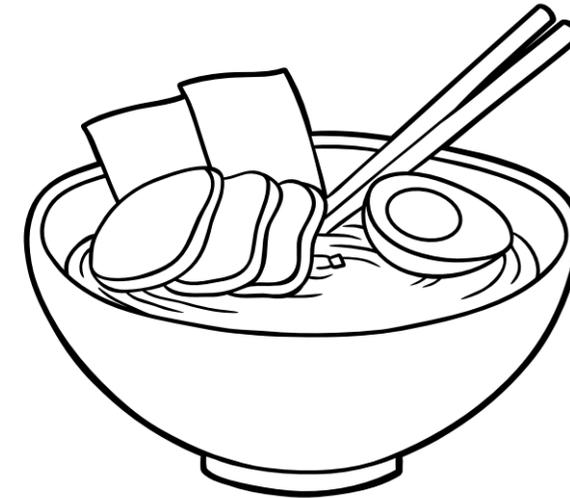
Thorsten

I AM A HOPELESS Koreanisches RAMEN-TIC



Koreanisches Ramen mit Tofu

Dieses Gericht hilft einfach bei jedem Problem! Mit diesem Rezept möchte ich euch zeigen, dass asiatische Küche nicht unbedingt kompliziert sein muss!



Portionen: 4

Zeit: 1 - 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Brühe

- 2 l Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Knollen Ingwer
- 3 EL Sesamöl
- 2 l Gemüsebrühe
- 6 EL Misopaste
- Gewürze: 2 EL Zucker und Pfeffer, 4 EL Sojasoße, 1 EL Chillipulver, 2 EL Paprika Pulver

Toppings

- Eingelegter Tofu (optional, geht auch mit Fleisch)
- 8 Lauchzwiebeln
- 4 Nori-Blätter
- 1 Hand voll TK-Spinat
- 4 gekochte Eier
- 4 EL Sesam
- 300 g Reismudeln

- Schalotten, Knoblauch und Ingwer fein schneiden und mit Sesamöl langsam in einem mittelgroßen Topf andünsten.
- Gemüse mit 2l Gemüsebrühe aufgießen und Misopaste, Sojasoße, Zucker, Pfeffer, Paprika- und Chillipulver nach und nach hinzufügen. Brühe für 30 min köcheln lassen.
- Während die Brühe köchelt, die Reismudeln nach Zubereitungsanweisung auf der Verpackung kochen und gut ausringen.
- Den eingelegten Tofu in einer Pfanne anbraten.
- Lauchzwiebeln in Ringe und Nori-Blätter in Streifen schneiden.
- Die gekochten Nudeln in einen tiefen Teller geben und mit Brühe begießen. Toppings oben drauf drapieren und für den traditionellen Look mit einem halbierten Ei und Sesam servieren.

Tipp: Das Ei 4h vorher in einer Marinade aus 2 EL Sojasoße, 2 EL Mirin und 6 EL Wasser eingelegen. Dadurch bekommt das „Soja-Ei“ einen intensiven Geschmack.

Name: Noelle Wilber
Bin dabei seit: 2018
Mein Beruf: Grafik-Designerin
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Kaffeepause mit dem Team

Nudelauflauf

Zutaten

1x Emmentaler, 1x Mozzarella, 1x Nudeln, 500g Hackfleisch, 1x Dose Mais, 1x Becher Saure Sahne, 1 Packung Champignons, 2x „Bolognese Gratin“ von Maggi

Material

Pfanne, kleiner Topf, mittlerer/großer Topf, Backofen

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. Butter in den kleinen Topf und Pfanne auf mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen
3. Wasser in den großen Topf füllen und etwas Salz dazu geben. Danach zum kochen bringen
4. Pilze klein schneiden und in den kleinen Topf werfen
5. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hinzugeben
6. Wenn die Pilze leicht braun sind, den Mais hinzugeben (ohne Flüssigkeit)
7. Hack in die Pfanne legen und nach belieben mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen
8. Wenn das Hack einigermaßen durch ist, kann das Wasser für die Soße in den kleinen Topf hinzugeben (ml ergibt sich aus der Anzahl der vorhanden Tüten)
9. Pulver gut vermischen und es zum Köcheln bringen
10. Sobald es köchelt ca. 1 Esslöffel saure Sahne hinzufügen und die Hitze reduzieren
11. Fleisch sowie die Soße vermischen und abwechselnd mit nudeln in die Auflaufform füllen.
12. nach belieben Käse hinzufügen
13. ca. 12-15 Minuten in den Ofen
14. fertig!

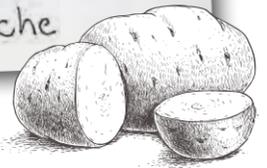


Name: Dominik Repp
Bin dabei seit: 2019
Mein Beruf: Entwickler
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Dava script





Panche



Name: Panche Panevski

Bin dabei seit: 01.03.2020

Mein Beruf: Web Entwickler

Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Frontentwicklung, Kaffee trinken & neue Ideen vorstellen

ZUTATEN

- 4 Kartoffeln
- 2 Eier
- 10g Hähnchenbrustfilet
- 150g Hirtenkäse
- 100g Mayonnaise
- 5g Getrocknete Petersilie

VORBEREITUNGEN

Kartoffeln unter klarem Wasser waschen und in einen Topf mit Wasser geben. Großzügig salzen und die Kartoffeln über mittlerer Hitze ca. 40 Min. köcheln. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Eier in einen kleinen Topf mit Wasser geben und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Eier über mittlerer Hitze ca. 8-10 Min. fest kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Hähnchenbrustfilet klein schneiden.

ZUBEREITUNG

- Schritt 1: 2 kalte Kartoffeln schälen und mit einer Lochreibe in eine große Schüssel reiben.
- Schritt 2: Auf die Kartoffelschicht ein Ei reiben.
- Schritt 3: Hähnchenbrustfilet hinzufügen.
- Schritt 4: 75 g Käse auf die Hähnchenbrust reiben.
- Schritt 5: Die ganze Mischung mit der Hälfte der Mayonnaise bestreichen.
- Schritt 6: Der gesamte Vorgang wird wiederholt. Die restlichen Kartoffeln reiben, dann das Ei und den Käse.
- Schritt 7: Zum Schluss mit der restlichen Mayonnaise bestreichen und mit Petersilie würzen.

Den Salat vor dem Servieren durchziehen lassen und kalt oder bei Raumtemperatur genießen. Guten Appetit!



MEHRSCICHT-KARTOFFELSALAT





Saure Zipfel



8 Paar Bratwürste
(Dünne, keine Dicken)
1 Liter Wasser
4-5 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
4 große Zwiebeln
1 Tl grober Pfeffer
40 gr. Zucker
2 Fleischbrühwürfel
100 ml Weißweinessig
250 ml Silvaner oder anderen
trockener Weißwein

Name: *Michael Vigas*

Bin dabei seit: *Sep. 2008*

Mein Beruf:

Projekt- u. Vertriebsleitung

Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten:

Mit meinen Kollegen lachen!

Bagg mens:

Ein Liter Wasser zusammen mit Weißweinessig und trockenen Weißwein aufkochen.

Anschließend Zucker, Fleischbrühwürfel, grober Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in den Sud geben, wieder ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Bratwürste hinzugeben und diese bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen.

Die Bratwürste mit etwas Sud und Zwiebeln anrichten, dazu schmeckt scharfer Meerrettich, frisches Bauernbrot und ein bayerisches Helles, z. B. Bayreuther Hell ;-)

An Gudn!



Name: Philipp Leitschuh
Bin dabei seit: August 2018
Mein Beruf: Projektleiter
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Vor oder hinter der Kamera stehen



... Für 4 Personen ...

750 ml Wasser	1 Zimtstange
250 ml Milch	3 Kardamomkapseln
2-3 EL Honig	3 TL Fenchelsamen
1/2 TL Nelken	2 TL Schwarztee
1-2 Sternanis	2 TL Ingwer (getrocknet oder frisch)

... So wirds gemacht ...

1.

Nehmen Sie einen großen Topf und erhitzen Sie darin das Wasser.

2.

Die Kardamom-Kapseln zerdrücken, Ingwer kleinschneiden.

3.

Nun alle Zutaten außer Milch, Honig, Schwarztee mittels eines Teesiebs in das siedende Wasser geben und ca. 10 min ziehen lassen.

4.

Den Schwarztee hinzu geben und ca. 3-5 Minuten ziehen lassen.

5.

Milch aufgießen und den Chai Latte mit Honig süßen.

Wer mag, kann den Chai Latte mit einer Sahnehaube oder einfach so genießen.

Mein Chai Latte Rezept wird in ca. 15 Min. zubereitet und besteht aus einer Reihe von Gewürzen, die man nicht unbedingt alle Zuhause hat.

Die Menge der Zutaten ist im Grunde variabel. Je nach Geschmack kann die Menge einzelner Zutaten verändert werden. Wenn man es z.B. weniger Süß mag, weniger Honig oder etwas würziger, mehr Zimt und Kardamom.



Chai Latte

Perfekt für die kalten Tage!





Das ist eines meiner Lieblingsgerichte - geht immer, schmeckt immer und macht glücklich und satt ;-)

H A S C H E E

- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- Soßenpulver
- Butter
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss
- BBQ-Soße



S O G E H T S

Zwiebeln in Würfel schneiden und im Topf mit Butter glasig braten.

Anschließend Hackfleisch in den Topf geben und anbraten.

Sobald das Hackfleisch angebraten ist, Wasser mit Soßenpulver im Topf auflösen.

BBQ-Soße und Gewürze nach Geschmack dazu geben und köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und mit Nudeln oder Reis servieren.

ROCK AND ROLL

YEAH!



Name: Yannick Kaminski
 Bin dabei seit: August 2017
 Mein Beruf: App/Web Developer Backend, Administrator, DevOps
 Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Optimierung der Prozesse und Entwicklungsumgebung der IT-Abteilung





Name: Kevin
Bin dabei seit: 2017
Mein Beruf: Mediengestalter/
Webentwickler
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Schöne Webseiten :D

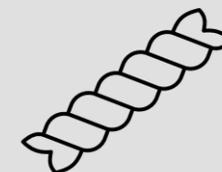


Nudelsalat

- 500 g Nudeln
 - 500 g Miracel Whip light
 - 100 g Naturjoghurt
 - 1 Paprika rot
 - 4-5 Essiggurken
 - 1 Dose Möhren
 - etwas Weinessig
 - 1 TL Senf
 - Salz, Pfeffer, Paprika
- Nudeln kochen und abkühlen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Etwas Essig darüber geben und vermischen. Die Masse ziehen lassen.
- Paprika, Essiggurken und Möhren in Würfel schneiden. Alles zur Nudelmasse geben. Miracel Whip, Natur Joghurt und etwas Öl und den Senf hinzufügen.
- Anschließend gut verrühren und nach Bedarf nachwürzen.



MACARONI



FUSILLI



PENNE



PIPE RIGATE



CAVATAPPI



FARFALLE

Himbeerrolle

by Joanna



Name: Joanna Weigert
Bin dabei seit: September 2020
Mein Beruf: Ausbildung zur Marketing-Kauffrau
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Weihnachtskarten schreiben



Zutaten

Biskuit

4 Eier
130 g Zucker
2 TL Vanillezucker
140 g Mehl
1 TL Backpulver

Himbeerfüllung

200 g Sahne
100 g Milch
1 Päckchen Paradiescreme (Weiße Schokolade oder Vanille)
250 g Quark
100 g Schmand
200 g Himbeeren
2 EL Himbeermarmelade

Zubereitung

Biskuit:

1. Eier, Zucker und Vanillezucker in einen Mixtopf geben und schaumig rühren.
2. Nun das Mehl und das Backpulver unterrühren.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und im, auf 200°C vorgeheizten, Ofen (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten goldgelb backen. (Backdauer je nach Ofen unterschiedlich, bitte beobachten!)
4. Den gebackenen Biskuit auf ein Geschirrtuch stürzen, den Biskuit samt Geschirrtuch aufrollen und abkühlen lassen.

Füllung:

5. Sahne, Milch, Puddingpulver und die Marmelade in einem Mixtopf verrühren.
6. Dann Quark und Schmand unterrühren.
7. 3-5 EL von der Creme in ein kleines Schüsselchen umfüllen (brauchen wir später!).
8. Himbeeren mit einem Spatel unter die Creme im Mixtopf heben.

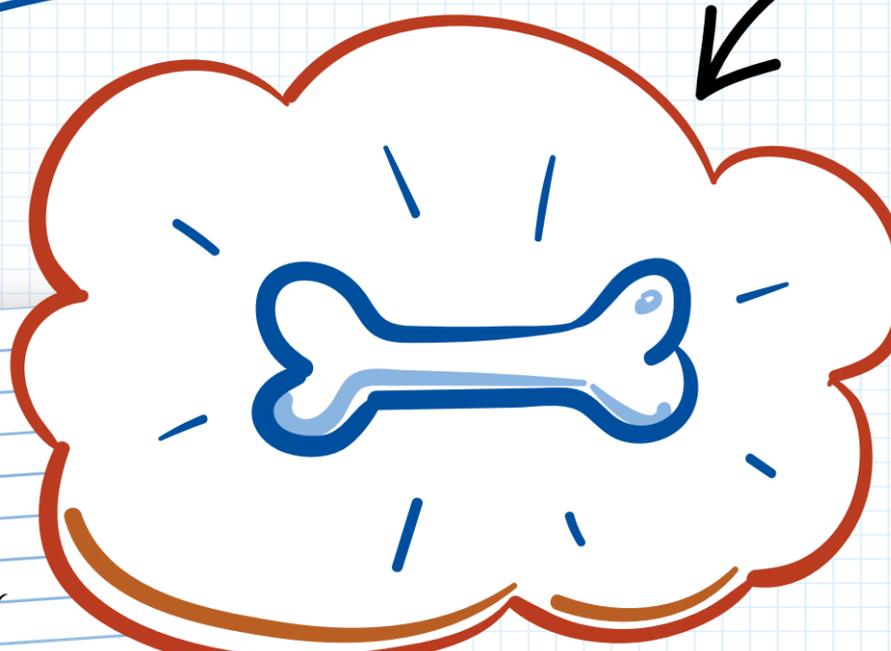
Fertigstellung:

9. Nach dem Abkühlen die Biskuitrolle ausrollen. Die Creme darauf verteilen und die Rolle wieder aufrollen.
10. Die Rolle vorsichtig auf eine Tortenplatte heben und mit der zur Seite gestellten Creme einstreichen.
11. Nach Belieben mit Schokostreusel oder Himbeeren verzieren und Guten Appetit!

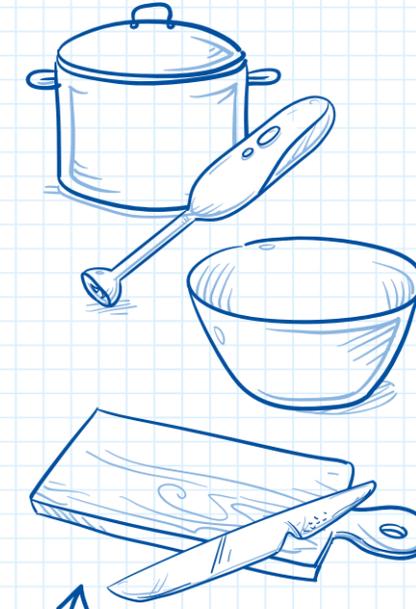


KNOCHEN-ARBEIT

Hundekexse einfach selbst gemacht



Zutaten:



Das brauchst du für die Zubereitung!

So geht's:

Den Backofen auf 160 Grad umluft vorheizen. Die Hühnerbrust in Wasser kochen (Brühe nicht wegschütten!).

Währenddessen die Petersilie klein schneiden. Das gekochte Hühnerchen klein schneiden und anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Leberwurst dazupacken (Menge nach Belieben). Kokosmehl hinzugeben und mit der Brühe verrühren. Alles ordentlich durchkneten.

Nach Bedarf weiter Wasser hinzufügen, bis ein Teig entsteht. Mit Hilfe eines Ausstechformchens Knochen formen und auf einem Backblech verteilen.

Für 20 - 30 min bei 160 Grad backen.

Anschließend abkühlen lassen und sich über glückliche Hunde freuen. ❤️

Name: Kahja Brüser
 Bin dabei seit: November 2009
 Mein Beruf: Designerin
 Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten. (Urlaub ;)





Name: Sascha Link
Bin dabei seit: 01.07.2020
Mein Beruf: Fachinformatiker
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Kartoffeln bis es perfekt ist

Süßkartoffeldecker an Cashewcreme

Zutaten

2 größere Süßkartoffeln • 3 kleinere Auberginen • 2 Dosen Tomaten in Stücken •
1 Packung Simply V Streichgenuss cremig-mild (oder anderer veganer Frischkäse) •
2-3 EL Cashewmus • Olivenöl • 2 Packungen Tofu Natur • 2 rote Zwiebeln •
1 Prise Salz • etwas Sojasauce Shoyu • 4 EL Tomatenmark

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Süßkartoffeln und Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in die Auflaufformschichten und dabei mit den Süßkartoffeln anfangen, da die Auberginen unten kleben bleiben. Mit Olivenöl und Salz gut einreiben und für circa 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben (die Süßkartoffeln müssen weich sein).
3. Währenddessen den Tofu zerbröseln und in der Pfanne anbraten, bis er leicht Farbe annimmt. Die Zwiebeln kurze Zeit später mit in die Pfanne geben und weiter anbraten, bis diese glasig werden.
4. Mit einem guten Schuss Sojasoße ablöschen, nach 2-3 Minuten das Tomatenmark hinzugeben, gut vermengen und ein paar Minuten scharf anbraten.
5. Jetzt die gestückelten Tomaten dazu geben und ca. 10 min. einkochen lassen (bei Bedarf salzen).
6. Zwischenzeitlich den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit 2 bis 3 EL Cashewmus verrühren. Je nach Bedarf Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Die mittlerweile fertigen Süßkartoffeln und Auberginen aus dem Ofen nehmen und Süßkartoffeln auf einem Teller verteilen. Auf jede Scheiben eine gute Portion aus der Pfanne geben und darauf je eine Aubergine legen. Zu guter letzt kommt auf jeden Decker ein großer Klecks Cashewcreme.

Guten Appetit!

CREPES

DAS GEHEIMREZEPT DER STARS!

150 g Butter schmelzen und mit 8 Eiern verrühren.
750 g Mehl, 1l Milch und eine Prise Salz dazugeben.

Rühren bis ein glatter Teig entsteht.

In eine Pfanne geben, gerade soviel, bis der Boden bedeckt ist
und ca. 2-3 min. bei mittlerer Hitze auf jeder Seite bräunen.

UNSERE PREISGEKRÖNTEN HAUPTDARSTELLER:



Schmand, Schinken, Zwiebeln,
Schnittlauch und Käse



Kinderschoko-Riegel



Schmand, Lachs,
Zwiebeln und Käse



Name: Lukas Baumelt
Bin dabei seit: 1.10.2019
Mein Beruf: Kameramann
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: geile Filme



Name: Julian
Bin dabei seit: 01.08.2019
Mein Beruf: Bewegtbild-Experte
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: den Exportballen beim Laden begutachten

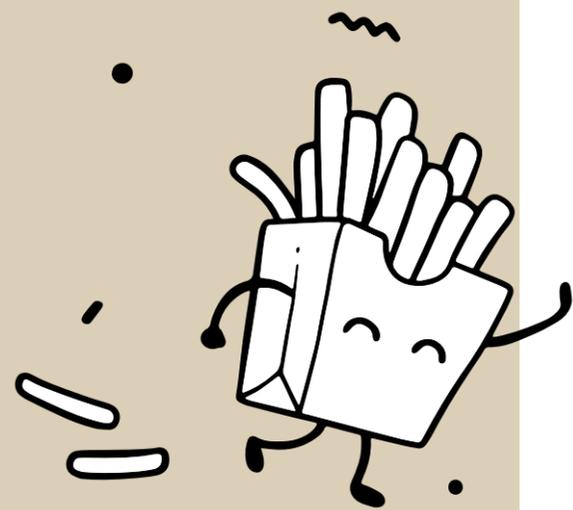


Name: Mike Thümmler
Bin dabei seit: Dezember 2019
Mein Beruf: Filmer
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: gutes Teamwork



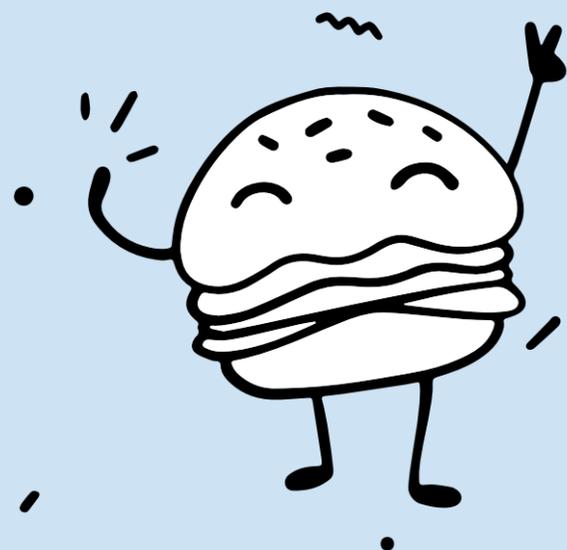
Name: Tom Berger
Bin dabei seit: 2016
Mein Beruf: Motion Designer
Das mach ich bei DER PUNKT am Liebsten: Coole Intros in Ae bauen!





Fastfood gibt es an jeder Ecke, ok, an jeder zweiten Ecke. Allerdings haben wir keine Ecke gefunden, an der es hochwertiges Fastfood gibt. Die Generationen, die mit den einschlägigen Fastfood-Ketten großgeworden sind, haben mitunter die Lust auf eben diese Anbieter verloren, nicht aber auf das charakteristische Fastfood-Gefühl.

Deshalb machen wir heute Burger selber!



**MAKE BURGERS
NOT WAR!**

Homemade Burgers

Mit Lukas, Sascha und Jan



Brötchen

4 Burger-Buns, vorzugsweise Briochebrötchen
50 g Butter, zimmerwarm

Die Buns in der Mitte durchschneiden und alle Hälften mit der Butter bestreichen.

Nun die gebutterten Brötchenhälften in einer heißen Pfanne toasten. Die Brötchen dabei leicht kreisend andrücken und behutsam anrösten. Dies bringt noch einmal extra Geschmack und schützt gleichzeitig vor dem Durchweichen der Buns.

Burgersauce

250 ml Ketchup
250 ml Mayonnaise
1 Knoblauchzehe (für Knobi-Fans gerne 2)
Salz & Pfeffer

In einer Schüssel den Ketchup und die Mayonnaise glatt verrühren. Den Knoblauch fein hacken oder reiben und zur Ketchup-Mayo-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce ist eine tolle Basis und kann kreativ z.B. mit Senf, Chili, geräuchertem Paprikapulver etc. erweitert werden.

Fleisch

720 g Rinderhackfleisch, frisch gewolft

Das Rinderhack sollte einen Fettanteil von etwa 20% haben. Hierfür eignet sich z.B. Nacken oder Brust. Fragt am besten den Metzger eures Vertrauens.

Das Hackfleisch gut durchkneten und zu 4 Kugeln à 180 g formen. Anschließend mit einer Burgerpresse oder von Hand zu Patties formen.

Toppings

140 g (8 Scheiben) Käse, vorzugsweise würzig

Den Käse auf 4 mm schneiden lassen. Die Größe einer Scheibe sollte etwas größer als das Patty sein, damit er schön über den Rand schmelzen kann.

80 g (12 Scheiben) Rauchfleisch/Bacon

Den Bacon auf 3 mm schneiden lassen. Hier gut und gerne zu einer kräftig-geräucherten Variante zurückgreifen. In einer Pfanne auf mittlerer Hitze braten, bis die Bacon-Streifen schön kross sind. Gelegentlich wenden.

Bierzwiebeln

320 g Zwiebeln (ca. 6 kleine Gemüsezwiebeln)
2 Zehen Knoblauch
125 g brauner Zucker
30 g kalte Butterwürfel
7 g Meersalz
3 g weißer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
0,33 l Bier (z.B. Märzen, Kellerbier)
1 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Etwas Rapsöl in eine heiße Pfanne geben und die Zwiebeln darin scharf anbraten. Die Knoblauchzehen schälen und mit andrücken. Wenn die Zwiebeln Farbe bekommen haben, den Zucker, die Butter, Pfeffer, Salz und Lorbeer dazugeben und karamellisieren lassen. Nun mit dem Bier ablöschen und alles auf schwacher Hitze schmoren lassen, bis nahezu keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist und die Bierzwiebeln eine leicht marmeladige Konsistenz haben.



Let's do Burgers!

In eine Pfanne etwas Rapsöl geben und heiß werden lassen. Die Patties hineingeben und die obere Seite salzen. Nach ca. 3 Minuten, wenn das Fleisch auf der Außenseite merklich die Farbe verändert, wenden und die gebratene Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Weitere 2 Minuten braten und anschließend 2 Scheiben Käse auf jedes Patty legen und den Pfannendeckel darauf setzen.

Nach 1 Minute wieder herunternehmen und die Patties aus der Pfanne holen.

Die getoasteten Brötchenhälften ausbreiten und auf beide Hälften ca. 1 EL Burgersauce geben und verteilen. Auf die Unterseite das mit geschmolzenem Käse getoppte Patty legen. Darauf 2 EL Bierzwiebeln geben und mit je 3 Streifen kross gebratenem Bacon garnieren. Nun die Oberseite des Buns daraufsetzen.



wir sind

DELIBURGERS

Wir bieten beste, regionale Qualität zu fairen Preisen. Bei uns gibt es nur Burger, aber richtige ... Die Zutaten hierfür, aber auch die Getränke, kommen größtenteils aus der Region. Wir haben die Lieferanten mit Sorgfalt ausgesucht, denn wir sind überzeugt davon, dass ein wirklich gelungenes Geschmackserlebnis nur mit besten Ausgangsprodukten zu erzielen ist. Unser Bemühen um Frische und Regionalität bei der Produktauswahl geht einher mit der Bestreben, dass diese unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und im Einklang mit der Natur produziert werden. Für unsere Gäste ist die Lieferkette jederzeit transparent, die offene Küche bietet noch dazu die Möglichkeit, die Herstellung des eigenen Burgers zu begutachten.

www.deliburgers.de



wir sind

KÜCHE & GENUSS

In unserer Showküche durften wir Gastgeber für den perfekten Burger aus Karlsruhe sein.

Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihre einzigartige Traumküche zu entwickeln. Denn unser Karlsruher Küchenhaus ist darauf spezialisiert, hochwertige Küchen nach den individuellen Ansprüchen und Wünschen der Kunden zu konzipieren. Basis hierfür ist ein umfassendes Wissen, intelligente und zukunftsorientierte Planungen und das nötige Know how, um jeden noch so ausgefallenen Wunsch zu erfüllen.

www.kuecheundgenuss.de



KÜCHE & GENUSS
KÜCHEN NACH MAß • KOCHSCHULE • EVENTS

Pasta mit Tomaten und Crème fraîche

Was ist rot und hat zwei schwarze Streifen?
Tomate mit Hosenträgern.



Die Tomate ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse. Damit ist sie eng mit anderen Speisegewächsen wie der Kartoffel, der Paprika und der Aubergine verwandt, aber auch mit Pflanzen wie der Tollkirsche, der Alraune, der Engelstropfete, der Petunie oder dem Tabak. Lange als Liebesapfel oder Goldapfel (daher der italienische Name „pomodoro“) bezeichnet, erhielt sie ihren heute gebräuchlichen Namen „Tomate“ erst im 19. Jahrhundert. Dieser leitet sich von *xītomatl* ab, dem Wort für diese Frucht in der Aztekensprache Nahuatl. Umgangssprachlich wird vor allem die als Gemüse verwendete rote Frucht, die eine Beere ist, als Tomate bezeichnet.

Für 4 Personen:

600 g reife Tomaten
3 Stk. Schalotten
2 Stk. Knoblauchzehen
25 Stk. Basilikumblätter
500 g Maccheroni
Salz
6 El Olivenöl
3 El Rotweinessig
Pfeffer, frisch gemahlen
200 g Crème fraîche
Parmesan am Stück

Vorbereiten

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen, Stielansätze herausschneiden und das Fruchtfleisch ohne Kerne in Filets schneiden.
Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken.
Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Zubereiten

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten sowie Knoblauch ca. 5 Minuten andünsten. Mit dem Essig ablöschen und die Hälfte der Tomatenfilets dazugeben, vermengen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Mit Pfeffer und Salz würzen, Crème fraîche dazugeben, kurz einkochen lassen, Hitze ausschalten und die abgossene Pasta untermischen. Basilikum und restliche Tomatenfilets in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen.
Nach Geschmack mit Parmesanspänen und grob gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Genießen

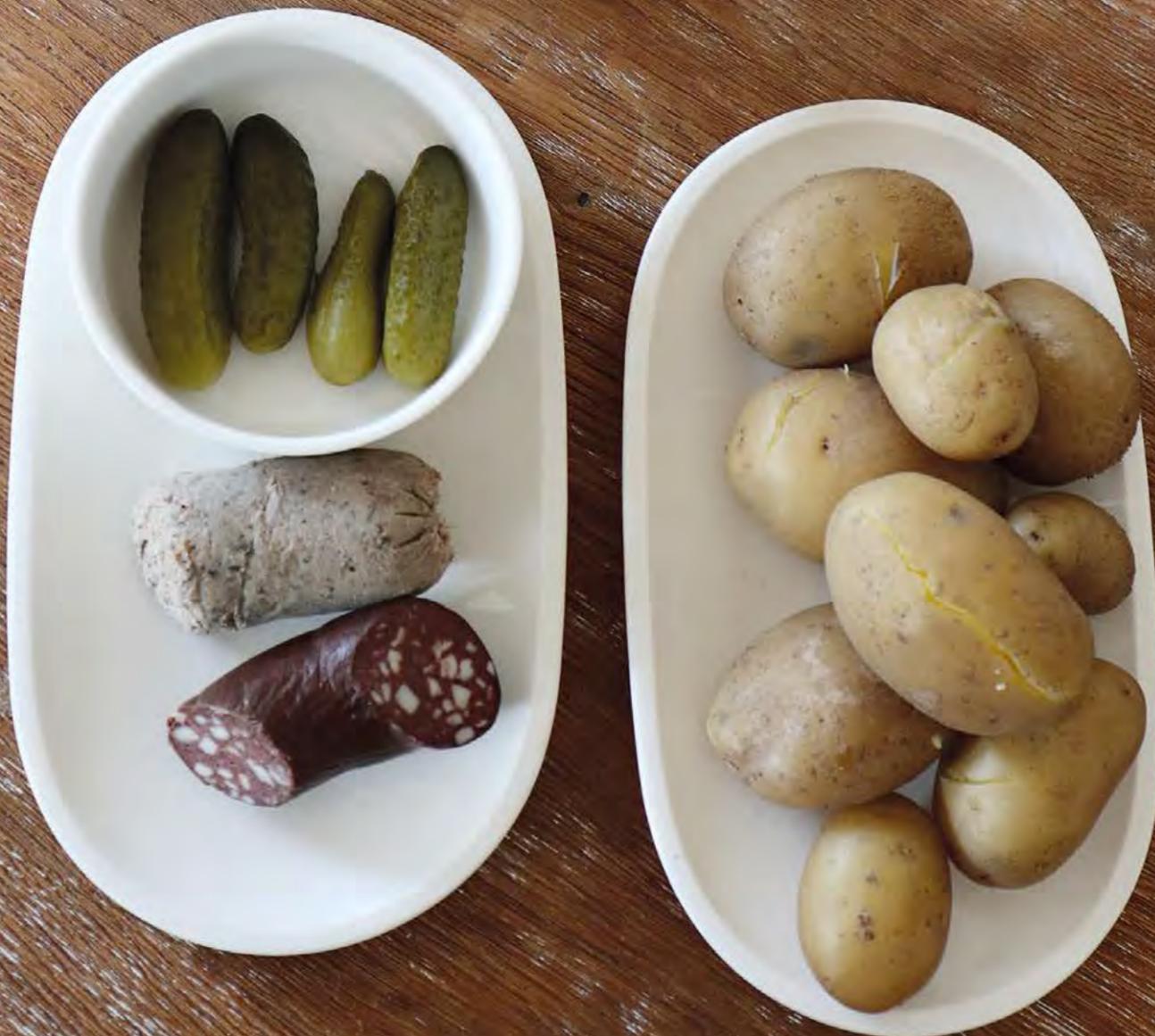
Die Pasta schmeckt am besten lauwarm.

Name: *Peter Sammelbeud*
Bin dabei seit: *unendlich langen Zeiten*
Mein Beruf: *Fotograf + Videograf*
Das mach ich beim PUNKT am Liebsten: *Fan vom Punkt sein*



SOULFOOD

- Pälzer Art -



GRUMMBEERE

mid Lewwer- un' Grieweworschd

KARTOFFELN MIT LEBER- UND BLUTWURST

Dieses Gericht erinnert mich an meine Kindheit. Ich bin in einem kleinen Weindorf an der südlichen Weinstraße aufgewachsen. Grummbeere oder „Gequellte“ (wie wir es zu Hause nennen) gab es immer wenn es schnell und einfach gehen musste oder bei der Weinlese (damals noch handverlesen) mitten in den Weinbergen mit der Familie und Freunden. Und heute – lieben es meine Kinder auch ...

Pfälzer Kartoffeln
soviel man essen kann
oder möchte

Pfälzer Hausmacher
grobe Leberwurst
Blutwurst

Essiggurken

1. Kartoffeln waschen und mit Salz in einem Topf kochen. (je nach Sorte/Menge/Größe variiert die Garzeit :-)
2. Leber- /Blutwurst und Essiggurken anrichten.
3. Einfach **nichts tun** bis die Kartoffeln gar sind – am besten diese Zeit mit einem leckeren Wein, Weinschorle oder Traubensaft genießen.



Claudia

so schmeckt's
am Besten!!



die
"feine Art"



MEIN
"Lieblings"
Wein!

Name:

Claudia Anslinger-Wispny

Bin dabei seit:

2008

Mein Beruf:

Designerin

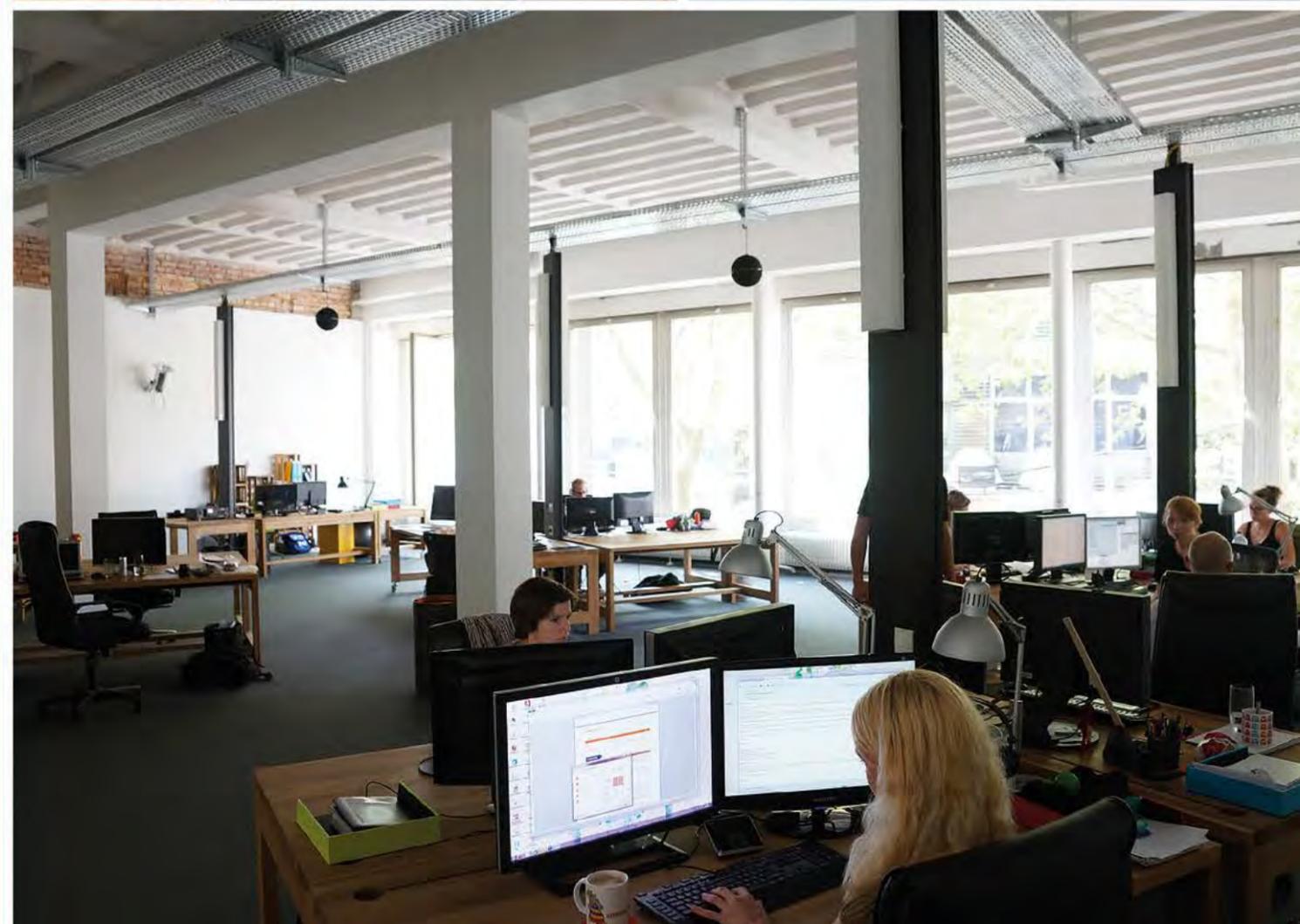
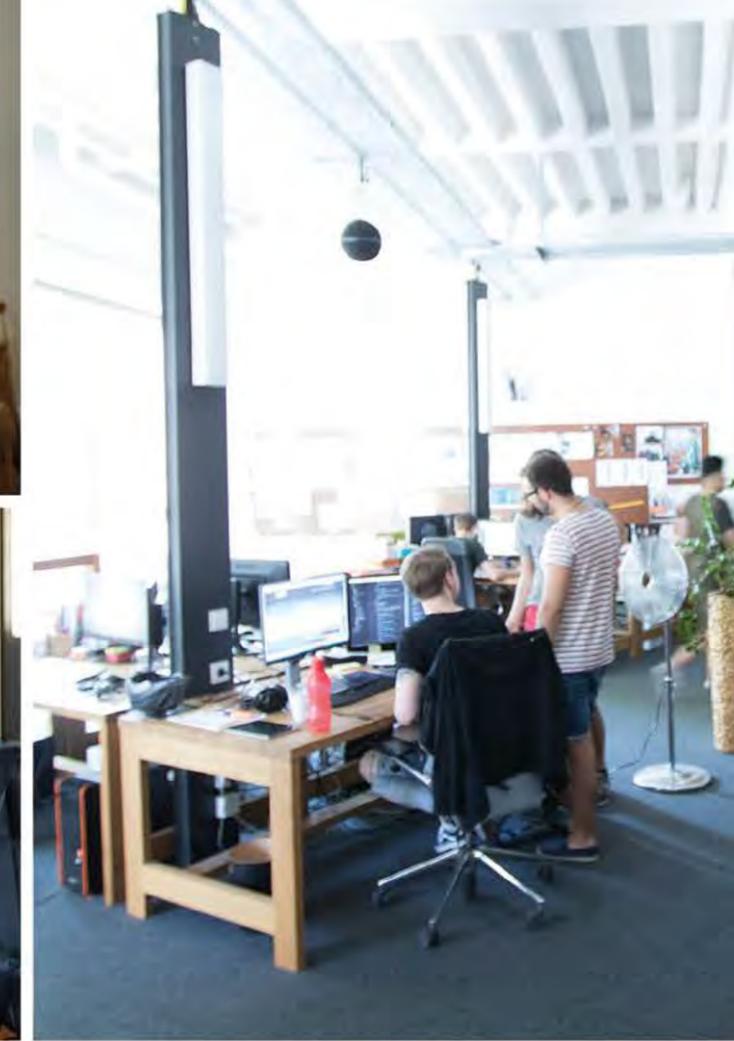
Das mach ich bei
DER PUNKT am Liebsten:

Konzeption / Ideen visualisieren

DAS IST DER PUNKT.

WIR HABEN GEÖFFNET!
30 SCHLAUE KÖPFE ÜBERZEUGEN
AUCH AUSSERHALB DES KÜCHEN-
STUDIOS DURCH KREATIVITÄT,
EINZIGARTIGKEIT UND HUMOR.
SIE KENNEN UNS NOCH NICHT?
DAS SOLLTEN SIE ÄNDERN!

GEGRÜNDET: 16. SEPTEMBER 1999
RECHTSFORM: GMBH
LEITUNG: INHABERGEFÜHRT
FIRMENSITZ: KARLSRUHE
PORTFOLIO: 50% MARKETING & DESIGN | 50% TECHNIK
KUNDEN: STARTUP BIS KONZERN
BRANCHEN: KEINE BRANCHENSPEZIALISIERUNG
LEISTUNGEN: KONZEPTION, GESTALTUNG UND REALISIERUNG
PROJEKTE: DIGITALE & ANALOGE KOMMUNIKATION



UNSER DREI GÄNGE MENÜ.

FULL-SERVICE MARKETING

YOUTUBE MARKETING

PERSONAL MARKETING

- MARKETING & WERBUNG
- CORPORATE DESIGN
- WEBDESIGN
- PRINTMEDIEN
- DATENBANK LÖSUNGEN
- PRÄSENTATIONEN
- VIDEO & FILM
- SOCIAL MEDIA MARKETING
- EMPLOYER BRANDING

DESIGN & LÖSUNG.
WIR SIND IHRE NEUE AGENTUR

UNSERE KOMPETENZEN.
EINZELN ODER KOMBINIERT - STETS VOM FEINSTEN.

UNSERE KÖNIGE.
TREUE DURCH VERTRAUEN.

DAS IST DER PUNKT.
HIBBELIG SEIT 1999.

WIR. DEINE NEUEN

www.derpunkt.de

Werbeagentur & Webagentur & Filmproduktion mit einem Team voller Leidenschaft für Herz & Hirn.

YOUTUBE KOMPLETTPAKET

Wir schaffen YouTube Lösungen für Unternehmen.

STRATEGIE, UMSETZUNG, ERFOLG!

In vier Phasen zum YouTube Erfolg.

- 1 Initialworkshop & Videocamp**
- 2 Basisarbeiten & Planung**
- 3 Pilotbetrieb & Optimierung**
- 4 Dauerbetrieb & Betreuung**

www.youtubemarketingagentur.de

Bringen Sie Ihre Kunden in Bewegung. Mit der größten Videoplattform weltweit lassen sich neue Erfolge für Ihr Unternehmen generieren. Als **Youtube-Full-Service-Anbieter** begleiten wir Sie gerne auf diesem Weg.

JOBSAROUND
VIDEO GUCKEN. TRAUMJOB FINDEN.

Bewirb Dich per SelfieVideo!

Eine Video-Stellenanzeige kostet **NUR!** 1800 Euro.

www.jobsaround.tv

Das führende **Videostellenanzeigen-Portal** verschafft Ihnen ganz neue Möglichkeiten im Recruiting. In knackigen 1-Minuten-Videos präsentieren Arbeitgeber ihre Stellenanzeigen und Jobangebote für verschiedene Regionen, Berufsfelder und Karrierestufen.



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!