

Marlene Pirk

Streich Mich

Frisch, leicht, lecker im Business



Wie ich meine Kunden überrasche
und sie es mir mit **Weiterempfehlungen** danken

Marlene Pirk

Streich Mich

Frisch, leicht, lecker im Business

Kordoni

KORDONI

Impressum

Streich Mich. Copyright 2024

© Kordoni Multimedia Verlag, Marlene Pirk | Erste Auflage

Herausgeber. Kordoni Multimedia Verlag | Verlautenheidener Str. 113 | 52080 Aachen | Germany | www.kordoni.de

Autor. Marlene Pirk |

Konzept, Gestaltung und Umsetzung. JueWi | Zoran Karavla
| Mohammad Alnady | Soneyaa Uthayakumar

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Herausgebers.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Herausgeber und Autoren haben den Inhalt mit großer Sorgfalt überprüft, können jedoch keinerlei Gewähr oder Haftung für eventuelle Fehler, wiedergegebene Links und deren Inhalte

oder abweichende Ergebnisse übernehmen.

Feedback, Hinweise und Anregungen werden gerne
entgegenommen unter support@kordoni.de.

Printed for you with love ❤️



ISBN Hardcover: 978-3-96945-209-7



ISBN Softcover: 978-3-96945-210-3



ISBN Audio-Book: 978-3-96945-211-0



Kontakt & Bestellung.

www.kordoni.de/marlene-pirk1



Streich Mich

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	13
Widmung und Dankeschön	17
Businessseiten	19
Das Alm-Retreat:	
Kreativität und Innovation inmitten der Natur	22
Einleitung	22
Die Kraft der Natur und der frischen Bergluft.....	22
Die Gemeinschaft erleben.....	23
Zusammenarbeit und Innovation	23
Wellness und Entspannung als Katalysator	23
Der Weg zu neuen Strategien	24
Fazit.....	24
Es ändert sich nichts außer	26
Mitarbeiter wollen in Silikon Valley arbeiten.....	29
Homeoffice contra Meetings Face to Face.....	33
Gegenüberstellung:	
Home Office Meeting vs. Face-to-Face Meeting	33
Ungewöhnliche Meetings	39
Anmerkung	43
Laktoseintoleranz	47

... mal ohne Frischkäse 51

Apfel Calvados	53
Apfel Sellerie Zimt.....	55
Bärlauchbutter	57
Pute Pilze Zwiebel.....	59
Kernpesto.....	63
Lachs Mango Gurke	67
Nektarine Shrimps Kräuter.....	69
Tomatenbutter.....	71
Ziegenkäse Nektarine.....	73
Ziegenkäse Weintrauben Nektarine	75

Bayrische Schmankerl 77

Bärlauch.....	79
Camenbertcreme.....	81
Die 3 Verschiedenen	83
Bärlauch, Tomate, Radieschen	83
Forellenaufstrich.....	87
Gurke Basilikum roter Pfeffer.....	89
Kresse Meerrettich.....	93
Pilzschmarrn mit Petersilie	95
Radieschen Stangensellerie	99
Radieschen	101
Radieschen rote Kresse	103
Radieserl Varianten	105
Rosmarinbutter	109
Lieblingsaufstrich Schnittlauch	111

Gewürzmischungen für die Mühle 113

Meine 4 Gewürzmischungen für die Mühle.....	115
---	-----

Lecker, kulinarisch, meisterlich **119**

Shrimps-Apfel	121
Apfel Speck Zwiebel	123
Aprikose Lavendel.....	125
Avocado Paprika	127
Forellenfilet Stangensellerie	129
Griechischer Gott.....	131
Hähnchen - Nektarine - Gurke	133
Kalbfleisch Zwiebel	135
Kartoffel Rührei.....	137
Caviarzitronen Knoblauch Ingwer.....	141
Kokoshühnchen	143
Krabben Nektarine.....	147
Krabben Shrimps Nektarine Birne	149
Kürbis Kartoffel.....	153
Mandelhühnchen Ei Spargel	157
Pute Nektarine.....	159
Shrimps Maracuja Birne	161
Shrimps mit Tomaten und Paprika	163
Speck Paprika Cashew.....	167
Walnuss Kürbis Käse.....	169
Zitronen Kresse Pistazie.....	173

Leicht, traditionell, köstlich **175**

Aprikose Pesto.....	177
Aprikose Rosmarin	179
Bärlauch Schafskäse.....	181
Karotte Pistazie	183
Knoblauch Basilikum	185
Kresse mit Raffinesse scharf.....	187
Mandel Kresse	189
Osteraufstrich	191
Paprika Kresse	195

Paprika Walnuss	197
Petersilienwurzel Rosmarin Basilikum	199
Rosmarin Honig	201
Grüner Spargel Orange.....	203
Tomaten mit Rucola.....	205
Walnuss Karotte Lauch	207
Zitrone Thymian Pistazie	209
Zitronencreme	213

Meine sonnigen Aromen 215

Olivenmus und Schafskäse.....	217
mit Kräutern	217
Aprikose Olive.....	219
Aprikose Rosmarin	221
Avocado Paprika	223
Bärlauch getrocknete Tomaten.....	225
Getrocknete Tomaten, Basilikum	227
Grüner Schafskäse	229
Harissagarnelen mit Granatapfelkernen.....	231
Knofi Olive Rucola	235
Krabben Nektarinen.....	239
Kumquat Limone	241
Lachs Sellerie Kresse.....	243
Rote Paprika Ingwer.....	245
Shrimps Champignon	247
Zitrone Ingwer Blaubeeren leicht scharf.....	251
Zitronencreme	253

Südtiroler Raffinessen 257

Kürbis Apfel Speck	259
Gurke roter Pfeffer Basilikum.....	263
Maronen lieben Pilze und Kartoffel.....	265

Süße Verführung

269

Numatel	271
Zitrone Thymian Pistazie	275

Kordoni



⋮ Vorwort

Liebe Genießer,

mein Name ist Marlene Pirk und viele von Euch kennen mich als leidenschaftliche Handwerkerin. Aber was vielleicht weniger bekannt ist: Ich liebe kleine Canapés und hasse es, wenn es zum Kaffee nichts dazu gibt. Als selbstständige Friseurin weiß ich, wie wichtig kleine Aufmerksamkeiten sind. Eine kleine Geste kann Wunder wirken – sei es für Kunden, Freunde, Mandanten oder Gäste.

Seit Jahren bereite ich täglich Brotaufstriche zu Getränken zu und erhalte begeisterte Rückmeldungen. Diese Aufstriche eignen sich perfekt als Partymitbringsel, bei einem schnellen Nachbarschaftsplausch oder als leckerer Zungenlöser bei Rechtsanwälten, Unternehmensberatungen und Steuerkanzleien. Auch bei Hochzeitsbildbesprechungen beim Fotografen, Dekowunschbesprechungen beim Floristen, zur Begrüßung im Hotel oder als Kühlschranküberraschung in Ferienappartements – meine Brotaufstriche finden überall Anklang. Überrasche Deine Freundin mal statt mit Blumen mit einem

dieser Leckerbissen oder bringe sie zur Fußballrunde mit, zum Spiele-Bier.

Nun teile ich meine vielfältigen Rezeptideen, damit auch Du mit wenig Aufwand viel Anerkennung und 5-Sterne-Bewertungen erhalten kannst. Jeder lebt von begeisterter Kundenzufriedenheit, positiven Erwähnungen bei Freundestreffen oder einem kleinen Dankeschön für eine nette Einladung.

Oft wurde ich nach den Rezepten gefragt, doch bislang gab es keine. Das ändert sich jetzt! Ich wünsche Dir viel Spaß beim Ausprobieren dieser schnellen, leckeren Kleinigkeiten. Zeige Dich kreativ und tausche die Zutaten aus – so kreierst Du Deinen ganz eigenen, individuellen Snack.

Viel Spaß beim Zaubern und Menschen verwöhnen!

Herzlichst,
Marlene Pirk

Ziegenkäse Weintrauben Nektarine

Zutaten

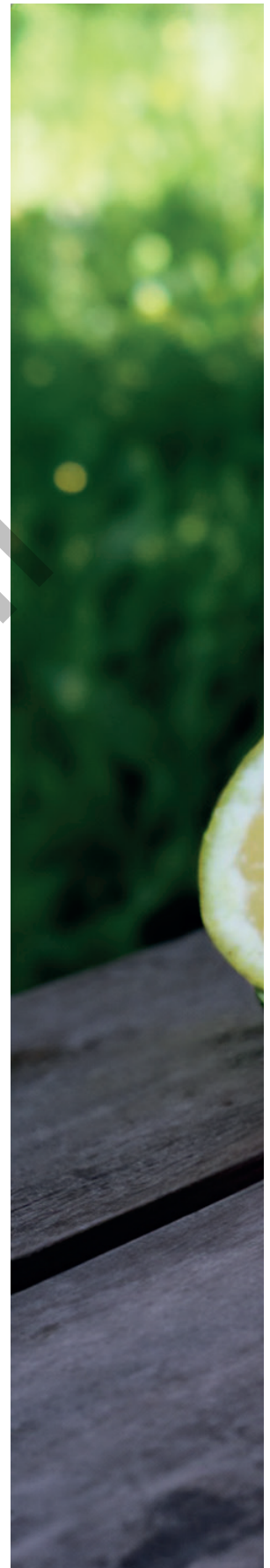
175gr Frischkäse
1 kleiner runder Ziegenweichkäse
ca. 10 grüne Weintrauben (kernlos, nicht
zwingend)
2 Zweige Thymian oder 1 Tl getrockneter
1-2 Tl. Akazienhonig
1 Tl. Bio Zitronenabrieb
Salz, roter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Ziegenkäse und Frischkäse mit der Gabel oder im Mixer pürieren.
Thymianblätter von den Zweigen ziehen oder getrockneten, zwischen den Handflächen reiben um die ätherischen Öle freizusetzen mit Honig und Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer gut mischen. Weintrauben vierteln und unterheben.

Tipp

die Früchte sind austauschbar, versuche auch getrocknete oder frische Pfirsiche, Feigen oder Pflaumen. Trockenfrüchte sehr klein schneiden.





Camenbertcreme

Zutaten

150 g Frischkäse
100gr weicher Camembertkäse
1 Hand voll geschälte Walnüsse
1 El Helles Bier (optional)
1 kl. rote Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Paprika mild
Kümmel, ganz oder gemahlen, je nach Gusto

Zubereitung

Friskäse und Camembert mit der Gabel oder dem Mixer vermengen bzw. Pürieren. Bier unterarbeiten, Schnittlauch klein schneiden, eine Hälfte zurückbehalten. (Ich mach das mit der Küchenschere) Walnüsse mit den Händen grob zerdrücken. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit ein wenig zurückgehaltenen Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Schmeckt zu Bier und Brezen, oder dunklem Brot







Die 3 Verschiedenen Bärlauch, Tomate, Radieschen

Für Bärlauch Zutaten:

175 g Frischkäse
5-7 Bärlauchblätter
40gr Pinienkörner
Salz
weißen Pfeffer aus der Mühle

Pinienkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht goldig anbraten, auskühlen, in eine Schüssel geben. Bärlauch in feine Streifen schneiden, alles mit Frischkäse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Forellenaufstrich

Zutaten

175gr Frischkäse

½ geräuchertes Forellenfilet / ohne Gräten

½ Tl. Meerrettich

kleingeschnittene Petersilie

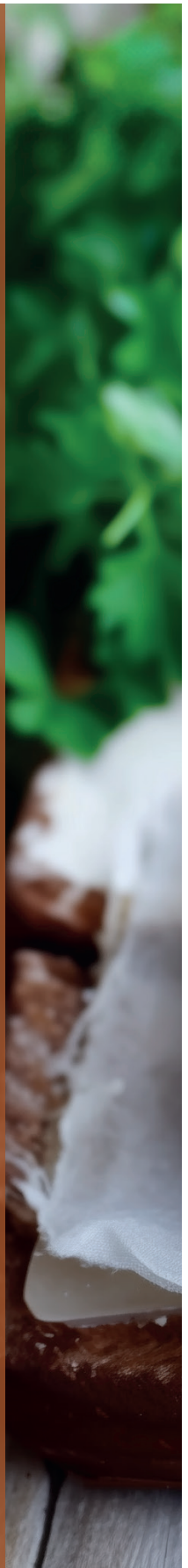
Abrieb einer ½ Biozitrone

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer oder mit einer Gabel zerkleinern und mischen, abschmecken

Tipp 1

mit einem halben klein gewürfelten Apfel mischen



für 4-6 Personen





Gurke Basilikum roter Pfeffer

Zutaten

200 g Frischkäse

40-50 g Salatgurke

ca.5 Blätter Basilikum

1 El Pinienkerne (bei Nussallergie einfach weglassen)

½ bis 2 Knoblauchzehen

Salz

roter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gurke waschen und raspeln, leicht salzen, stehen lassen und erstes Wasser weg schütten.

Basilikum in Streifen schneiden. Alles mit Frischkäse mischen, Pfeffern, evtl. nachsalzen.

Tipp

wer Knoblauch gerne mag, hier passt er hervorragend dazu.

Tipp 2

50 g Schafskäse mit Kräuter macht das ganze mediteraner. Einfach mit der Gabel zerdrücken und unterheben.

Tipp 3

mehr frische bewirken 5-7 Cocktailtomaten, halbieren oder vierteln.

Alles zusammen ergibt eine Vorspeise für 4 Personen mit Salat oder auf Foccaciobrot mit Parmesan überbacken. Sei kreativ !! Ein paar Oliven dazu ...Wein... Merkst du es ? Es versetzt dich an eine Hafenstadt mit Sonnenuntergang...



Kresse Meerrettich

Zutaten

200 g Frischkäse
1 Beet Kresse
1 T. Sahnemeerrettich
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kresse abschneiden, in eine Schüssel. Restliche Zutaten dazu und pikant Abschmecken.



Radieschen rote Kresse

Zubehör

200 g Frischkäse
2 Tl Sahnemeerrettich
1 Beet rote Rettichkresse
2-3 Radieschen
Salz Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Frischkäse mit Salz und Pfeffer kräftig würzig. Radieschen in kleine Würfel schneiden, Kresse abschneiden mit der Küchenschere. Alles mischen und genießen.

Tipp

richtig würzig wird der Aufstrich mit ein paar Raspeln Rettich. Schmeckt als Beilage zu einer deftigen Brotzeit, mit Sauerteig oder Roggenbrot und zu Bier





Rosmarinbutter

Zutaten

125 g Süßrahmbutter / oder einfach Butter

2 Zweige frischer Rosmarin

½ Tl Schabzigerklee / Gewürz

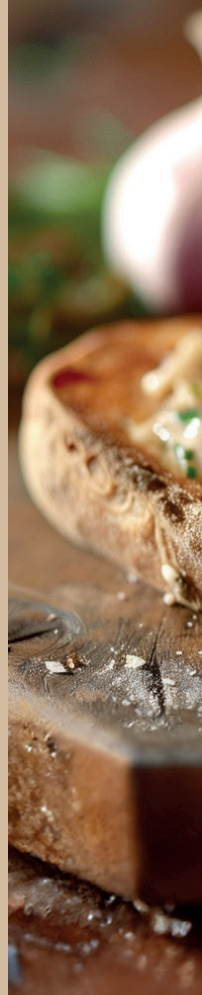
Salz

roter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Butter soll Zimmerwarm sein, mit dem Schneebesen oder Mixer aufschlagen, Rosmarin im Mörser zerkleinern oder mit der Küchenschere in kleine Stücke schneiden.

Mit Salz, Pfeffer und Schabzigerklee abschmecken. Passt auf Bauernbrot, oder Wurzelbrot, zu einem kühlen Bier, oder Weißwein.





Meine 4 Gewürzmischungen für die Mühle

Zutaten Nr. 1

2 Teelöffel rote Pfefferkörner
½ Tl. Piment
½ Tl. Senfkörner
2 getrocknete zerbröckelte
Chilischoten

2 Bio Zitronen
2 Scheiben Ingwer
6 Zweige Thymian
5 El. Weiße Pfefferkörner

alles mischen in der Mühle

oder Mühle 2



Zubereitung

Zitronenschale mit dem Sparschäler schälen, 24 Std. trocknen lassen, (Nicht in der Sonne sondern in der Küche auf der Fensterbank)

In der gleichen Zeit Thymianzweige aufhängen und trocknen lassen.

Soll knistern und leicht zerbröseln beim abnehmen. Ingwer in feine Streifen schneiden und 24 Std. trocknen lassen. Wenn das nicht reicht dann noch

4 Std. in den Backofen bei 40 Grad.

Alle getrockneten Zutaten in die Mühle geben mit Pfeffer auffüllen. Gut mischen

Mühle 3

2 El. Rosmarin getrocknet,

5 El. weiße Pfefferkörner

5 El. Salz grobkörnig

alles mischen und ab in die Mühle, gut schütteln



VON WISSEN PROFITIEREN

KORDONI



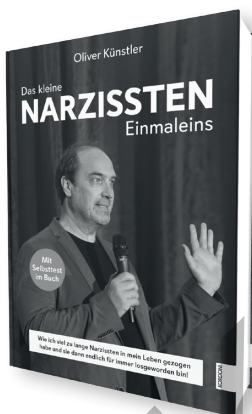
ISBN 978-3-96945-239-4



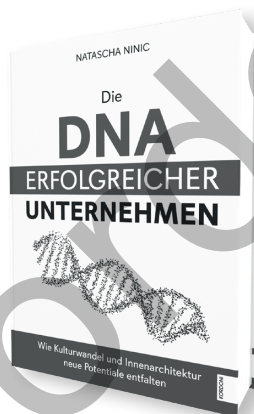
ISBN 978-3-96945-281-3



ISBN 978-3-96945-206-6



ISBN 978-3-96945-264-6



ISBN 978-3-96945-218-9



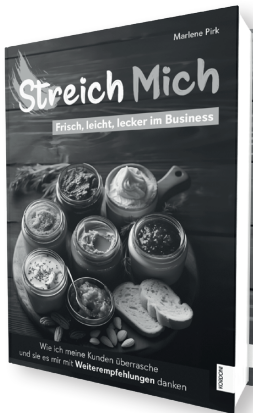
ISBN 978-3-96945-251-6



ISBN 978-3-96945-266-0



ISBN 978-3-96945-287-5



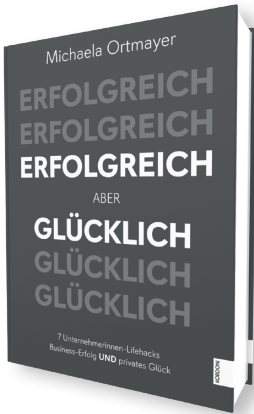
ISBN 978-3-96945-209-7

Mehr findest du unter www.kordoni.de
oder folge dem Verlag auf den Social-Media Kanälen



NEUERSCHEINUNGEN

KORDONI



ISBN 978-3-96945-284-4



ISBN 978-3-96945-254-7



ISBN 978-3-96945-230-1



ISBN 978-3-96945-233-2



ISBN 978-3-96945-138-0



ISBN 978-3-96945-260-8



ISBN 978-3-96945-275-2



ISBN 978-3-96945-269-1



ISBN 978-3-96945-278-3



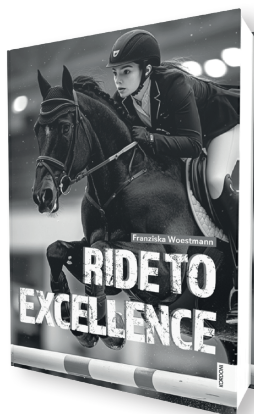
Mehr ...

VON WISSEN PROFITIEREN

KORDONI



ISBN 978-3-96945-200-4



ISBN 978-3-96945-290-5



ISBN 978-3-96945-141-0



Mehr ...

Mehr findest du unter **www.kordoni.de**
oder folge dem Verlag auf den Social-Media Kanälen





DEIN
EXPERTEN
BUCH.org

Schreib dein Expertenbuch

- ☒ Dein Wissen
- ☒ Dein Buch
- ☒ Dein Erfolg!

Ob du bereits ein etabliertes Geschäft führst oder gerade startest:
Ein Expertenbuch ist der Schlüssel zu mehr Wachstum und Einfluss.
Positioniere dich als die Person in deiner Branche, der man vertraut
und ziehe genau die Kunden an, die zu dir passen.

Gerne sprich in einem
kostenlosen Zoom-Call über die
eventuellen Möglichkeiten für dich.

Code: 278-3



www.DeinExpertenBuch.org



Marlene Pirk

Willkommen zu Kundenbindung auf die andere Art ...

dem ultimativen Guide für Business-Profis, die ihre Kunden mit kleinen Gesten beeindrucken wollen!

Tauchen Sie ein in die Welt von "Die Haarprofis", einem innovativen Friseursalon, der täglich mit neuen Brotaufstrichen überrascht. Aber das ist noch nicht alles - dieses Buch ist auch perfekt für Steuerkanzleien, Unternehmensberatungen, Fotografen, Rechtsanwälte und alle anderen Unternehmen, die ihre Kunden länger bei sich behalten.

Mit 150 Rezepten für köstliche Brotaufstriche zum Kaffee, in 5 Min fertiggestellt, wird dieser Aufenthalt bei Ihnen garantiert zum Bewertungsschlager.

Machen Sie sich bereit, Ihre Kunden zu begeistern und Ihr Business auf das nächste Level zu bringen!

KORDONI

ISBN 978-3-96945-209-7



9 783969 452097

€ 29,90 (D)
€ 30,80 (A)

www.juergen-wilke.com/marlene