

Inspiration

+ DIE LUST AM FERMENTIEREN

Altbekanntes wieder neu entdeckt

+ SO SÜSS, SO GUT, SO WIBERG

Neues für die süße Küche.

DIE ZEIT NACH CORONA

Es braucht krisenfeste Visionen

WIBERG

EDITORIAL

- 03 Fakten Check:
Küchenmythen auf der Spur
- 04 Warenkunde:
Zutaten der japanischen Küche
- 06 WIBERG on tour:
Im Gespräch mit dem
„Herrn über die Spachteln“
- 10 Neuprodukte:
WIBERG erweitert das
Produktsortiment
- 12 Rezepte Team Inspiration
- 20 Good for you:
Die Kunst des natürlichen
Haltbarmachens
- 22 Experteninterview:
Hanni Rützler im Gespräch
- 26 Top-Produkte
- 27 Aktuelles / Impressum

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah.“ Die Bedeutung dieser Aussage hat im Jahr 2020 eine neue Qualität gewonnen. Und das Besondere daran ist – sie trifft auf jeden zu, egal wo auf dieser Welt.

Wir sagen „G(O)LOKAL“: Inspiriert durch die Geschmäcker der Welt, neu interpretiert und auf heimischen Tellern serviert, schmeckt das Essen mit den neuen japanischen Gewürzmischungen von WIBERG (S. 9) immer noch am besten. Lesen Sie mehr zum Thema japanische Esskultur ab Seite 6 im Interview mit dem Teppanyaki-Meister Xiao Wang.

Wie es mit den Herausforderungen durch die Corona-Krise und den Visionen der heimischen Gastronomie und Hotellerie aussieht, dazu befragten wir die bekannte Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler – lesen Sie mehr ab Seite 22.

Ganz neu und noch dazu „Balsam für die Seele“ – die WIBERG Dessertsaucen verlocken mit ungewöhnlichen Geschmackszutaten. Kreative Ideen finden Sie ab Seite 12. Außerdem widmen wir uns einer uralten Methode zur Haltbarmachung – dem Fermentieren (S. 20).

**In diesem Sinne: viel Vergnügen beim Lesen,
Nachkochen und Genießen!**



GERÜCHTE KÜCHE

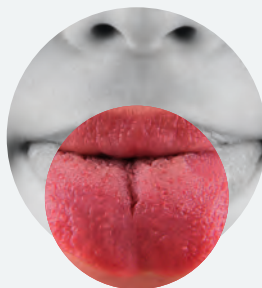
Küchenmythen auf der Spur

Hier wird aufgeräumt mit hartnäckigen Mythen rund ums Schmecken und Genießen. Passend zu unseren neuen verführerischen „Süßen Saucen“ knöpfen wir uns Küchenweisheiten vor und prüfen, was dahintersteckt. Wissenswertes Neues gibt's als Sahnehäubchen obendrauf. Lassen Sie sich überraschen ...

Wem schon allein beim Gedanken an einen duftend warmen Schokokuchen mit flüssigem Kern warm ums Herz wird oder wer sich gerne Eiscreme auf der Zunge zergehen lässt, der wird seine Freude mit unseren „Süßen Saucen“ haben. Apropos Zunge ...

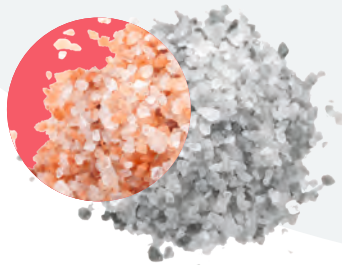
SÜSSES SCHMECKT MAN AN DER ZUNGENSPIITZE, RICHTIG?

Diesen Mythos müssen wir entzaubern – zwar ist in manchen „Zungenregionen“ der Geschmackssinn mehr oder weniger ausgeprägt, die Geschmacksempfindungen sind jedoch individuell verschieden. Eigene Bereiche für Süßes, Saures, Bitteres und Salziges können nicht festgemacht werden.



SWEET & SALTY – SALZ IST UNGESUND?

Wahr oder falsch? Hier lautet die Devise: „Die Dosis macht das Gift“. Eine gewisse Menge an natürlichem Salz ist für Menschen lebensnotwendig. Zu viel des Guten kann sich jedoch schädlich auswirken.



SWEET & SPICY – SCHOKOLADE AUF DEM PRÜFSTAND?

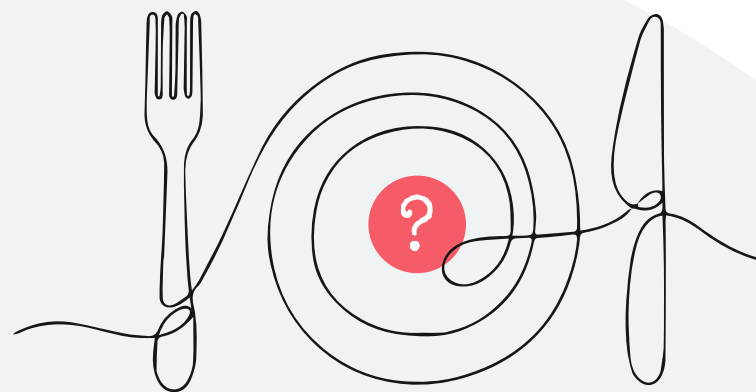
Eine Welt ohne Schokolade – das ist für viele Naschkatzen einfach unvorstellbar. Auch aus der süßen Küche ist sie nicht wegzudenken – ob Desserts, Kuchen, Torten oder Eiscreme – Schokolade ist so wunderbar wandelbar. Wir haben eine gute Nachricht für Schokoliebhaber: Besonders Bitterschokolade werden positive Eigenschaften in Bezug auf Blutdruck und das Herz-Kreislauf-System zugeschrieben. Ein Grund zum Jubeln für Schokofans.

Wir kombinieren Schoko übrigens mit der aromatischen Schärfe von Kardamom. Hätten Sie's gewusst?! Kardamom zählt nach Safran und Vanille zu den teuersten Gewürzen der Welt.



SWEET & FRUITY – KEINE HARTE NUSS?

Erdbeeren sind Beeren, richtig? Das stimmt so nicht. Die Bezeichnung Beere ist irreführend, denn eigentlich zählen Erdbeeren zur Familie der Rosengewächse und werden den Nüssen oder Sammelnussfrüchten zugeordnet. Das rote Fruchtfleisch wird biologisch als Scheinfrucht gesehen, die kleinen Pünktchen darauf als Nüsse.



WENIGER IST MEHR

Zutaten der japanischen Küche

Misosuppe, Sushi und Sojasauce sind wohl die bekanntesten Aushängeschilder der japanischen Kulinarik. Die in diesen Exportschlagern enthaltenen Bestandteile zählen zu den traditionsreichen Stützen der Landesküche: Soja, Reis, Fisch & Algen. Geprägt wurde die Esskultur gleichermaßen durch landschaftliche Gegebenheiten – die gebirgige Umgebung und die Lage am Meer – wie durch weit zurückreichende kulturgeschichtliche Einflüsse.

Reis

Wälder, Berge und Hügel sowie eine fast 30.000 km lange Küstenlinie prägen Japans Naturlandschaft. Drei Viertel seiner Fläche sind von Gebirgen und abschüssigem Gelände bedeckt. Platz für Felder und Landwirtschaft ist knapp. Kein Wunder also, dass früher Grundstückspreise nach der Menge an Reis bemessen wurden, die der Boden hergab. Jetzt allgegenwärtiges Grundnahrungsmittel, war Reis ehemals sehr wertvoll und nur besonderen Anlässen vorbehalten. Bis ins 19. Jahrhundert zahlten Bauern ihre Abgaben damit. Selbst in der Sprache manifestiert sich der hohe Stellenwert, steht doch der Begriff „gohan“ sowohl für die gekochten Körner als auch für Essen/Mahlzeit.



Würzsauce N°1

Shichimi Togarashi

WIBERG EXQUISITE
Sansho Blütenpfeffer

Fleischlose Küche & Soja

Reis ist nicht das einzige Lebensmittel, das erst später auf dem alltäglichen Speiseplan stand. Erst seit dem 19. Jahrhundert zählt Fleisch zu den fixen Komponenten in der japanischen Küche. Davor war es jahrhundertlang verpönt. Bestimmte Fleischsorten wie etwa Huhn oder Rind waren mit dem Aufkommen des Buddhismus verboten. Diese fleischlose Küche ist von einer sparsamen Verwendung von Fetten, selbst pflanzlichen, gekennzeichnet. Zudem begünstigte das Verbot den Siegeszug der Sojasauce als Alternative zu fleischbasierten Würzsaucen. Soja wird in Japan schon seit über 5.000 Jahren angebaut. Bis heute ist es ein kulinarischer Grundpfeiler – ob frisch gegarte Edamame, fermentiertes „Natto“ oder verarbeitet zu Tofu oder Miso-Suppe. Die Ausprägungen sind kreativ und vielfältig.

Fisch & Algen

Japan besteht aus vier großen Haupt- und Tausenden kleinen Nebeninseln. Seit jeher spielen dort daher Zutaten aus dem Meer eine große Rolle. Fisch, roh, gegart oder getrocknet, Meeresfrüchte und essbare Algen, unter dem Begriff Nori zusammengefasst, sind charakteristisch für die Küche des Inselstaates. Ob als Snack, rund um Maki, als Salat oder Topping, verschiedenste Algensorten sorgen für Abwechslung auf den Tellern. Selbst in Gewürzmischungen sind Algen zu finden.

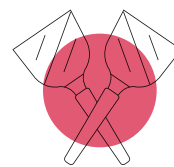
Sorgsam gewürzt

In der japanischen Esskultur stehen die Harmonie der Kreation und der Eigengeschmack von saisonalen, frischen Zutaten im Vordergrund. Abgeschmeckt wird dennoch. Neben Soja- und Teriyaki-Sauce befinden sich im Gewürzregal auch weniger bekannte Zutaten, wie die Sieben-Gewürze-Mischung „Shichimi Togarashi“ und „Gomashio“, eine Mischung aus Salz und Sesam.



XIAO WANG

DER HERR DER SPACHTELN



Zwei Spachteln, ein Grill und fertig ist der Teppanyaki-Koch? Weit gefehlt, denn um an der „eisernen Platte“ bestehen zu können, braucht es eine Menge an Erfahrung und Können. Der aus Shanghai stammende Teppanyaki-Meister Xiao Wang hat in Berlin seine Home-Base aufgeschlagen, ist aber mit seiner Kochkunst auf der ganzen Welt zu Hause. Im Interview erzählt uns der viel gebuchte Koch, warum er sich für die Arbeit am Grill entschieden hat, was er daran liebt und welche Herausforderungen es zu meistern gilt, wenn man diese Zubereitungsart für sich entdeckt hat.

Wenn man Ihnen bei der Arbeit zusieht, hat man den Eindruck, dass Sie mit vier Händen statt mit zwei arbeiten. Wie wird man so flink am Grill und was gilt es dabei zu beachten?

Teppanyaki ist eigentlich ganz einfach und doch kompliziert. Neben dem handwerklichen Können liegt das Hauptaugenmerk auf den Rohstoffen und ihrer erforderlichen hohen Qualität. Da die Garzeit äußerst kurz ist, eignet sich nicht jedes Fleisch und jeder Fisch für den Grill. Zudem kann nicht jede Technik miteinbezogen werden, denn vorgegarte Zutaten wie etwa Fleisch kommen für den Grill tendenziell nicht in Frage. Am besten ist es, mit saisonalen, frischen Rohstoffen zu arbeiten.

An einem Tisch sitzen acht bis zehn Personen, auf deren Wünsche und Einschränkungen in der Ernährung eingegangen werden muss. Allergien, Unverträglichkeiten, aber auch persönliche Befindlichkeiten etc. spielen hier manchmal eine Rolle. Aufgrund des Mangels an Teppanyaki-Chefs in Europa kommt

es auch häufig vor, dass man während einer Schicht an mehreren Tischen präsent ist. In früheren Zeiten habe ich in einem Restaurant gearbeitet, in dem ich bis zu vier Tische gleichzeitig bedient habe. Bei mehreren Tischbelegungen pro Abend habe ich so bis zu 100 Gäste bewirtet. Die gebotene Schnelligkeit, um so viele Kunden zufriedenzustellen, eignet man sich im Laufe der Jahre an.

Sie sind selbstständiger Teppanyaki-Chef und man kann Sie für jeden Spot auf der Welt buchen. Wie kam es dazu und wie kommen Sie zu Ihren Auftraggebern?

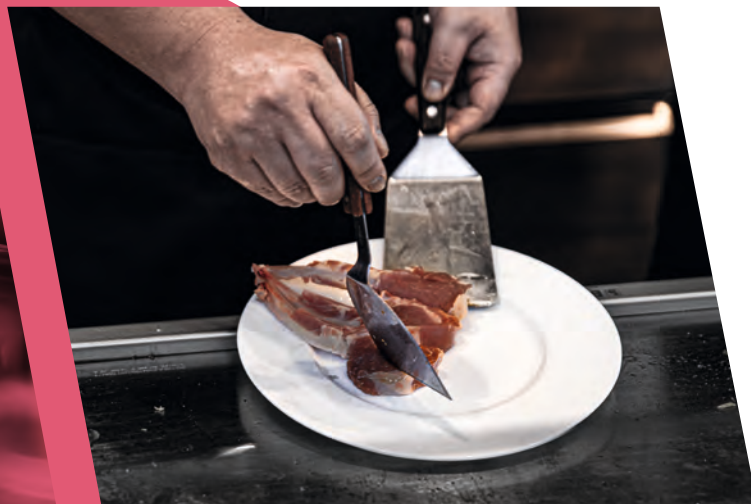
Ich habe kulinarisch gesehen einen langen Weg hinter mir. Ich habe in Restaurants aller Kategorien gearbeitet, angefangen beim japanischen Imbiss bis hin zur Sterneküche. Aktuell bin ich als Chef für ein Kreuzfahrtschiffunternehmen tätig und als gastronomischer Fachberater für einen deutschen Teppanyaki-Grillhersteller. Das bedeutet, dass ich unter anderem Teppanyaki- und Sushi-Restaurants konzipiere und auf Messen sowie Events arbeite. Darüber hinaus werde ich auch häufig von Hotels gebucht, die asiatische Wochen machen. Den meisten Spaß machen jedoch private Veranstaltungen, auf denen ich einen kleinen Kreis von Gästen bekochen darf. Zu Kunden komme ich zu 100 Prozent über Mundpropaganda. Ich dürfte also etwas richtig machen *(lacht)*.

Was ist so spannend an den privaten Kunden?

Bei privaten Kunden kann man häufig zeigen, was in einem steckt. Was einen guten Chef ausmacht, ist, die besten Produkte zu kennen,



Teppanyaki: japanisches Grillen mit WOW-Effekt



Auf die Spachtel, fertig, los! Zwei Spachteln und eine Stahlplatte sind die Grundausstattung für den Teppanyaki-Meister.

*Xiao Wang ist
gleichzeitig:*

- Saucier
- Rôtisseur
- Entremetier





Fine Dining: Der Fokus liegt klar auf der Qualität des Produkts.

zu wissen, von wo man sie beziehen kann, und das Können, die Rohstoffe auf höchstem Niveau zuzubereiten. Wenn Geld keine Rolle spielt, ist im Sinne des kulinarischen Genusses sehr viel möglich.

Es gibt verschiedene Styles von Teppanyaki. Welchen bevorzugen Sie?

Der Style, der auf Kreuzfahrtschiffen üblich ist, ist American Teppanyaki. Dabei geht es stark um den Showeffekt mit akrobatischen Einlagen, Gesang und sogar Tanz. Mein bevorzugter Stil ist jener, der sich auch für Fine Dining eignet – das japanische Teppanyaki. Der Fokus liegt hier klar auf der Qualität und dem Geschmack des Produkts.

Sie sind als einziger Chinese Mitglied in der Japan Teppanyaki Association. Wie ist Ihnen dieses Kunststück gelungen?

Zunächst muss man erwähnen, dass es keine echte Ausbildung bzw. Zertifikat für einen Chef an dieser Art Grill gibt. Es gibt lediglich die Möglichkeit, die Mitgliedschaft in der JTA zu beantragen. Die Aufnahme ist aber keine einfache Sache, denn man muss vorkochen und wird im Anschluss von einer hochkarätigen Jury bewertet. Ich denke, ich hatte Glück (lacht).

Wenn Sie die einzelnen Stationen in Ihrer bisherigen Karriere durchgehen, woran erinnern Sie sich am liebsten?

Ich erinnere mich sehr gerne an eine Hamburger Unternehmenskantine, in der ich mit meinem japanischen Meister gearbeitet habe. Wir haben dort ca. 200 Personen mit frischen Zutaten und einem täglich wechselnden Menü bekocht. Es war eine harte, aber sehr lehrreiche Zeit. Die erworbene Erfahrung am Teppanyaki-Grill hat mir im Laufe der Jahre sehr viel ermöglicht und mir ein sehr abwechslungsreiches Leben geschenkt. Ich habe viel von der Welt gesehen und dafür bin ich sehr dankbar.

Wie sehen Sie persönlich die Auswirkungen der Covid-19-Krise?

Die Krise trifft sowohl die Sternegastronomie als auch Betriebe mit einfacher Küche, unabhängig davon, ob sie am Land oder in der Stadt

beheimatet sind. Ich denke, es war wichtig, in der Krise schnell zu handeln, um eine noch größere Ausbreitung zu verhindern. Die letztendlichen Auswirkungen auf die Gastronomie sind aber nur schwer abschätzbar. Wichtig ist es, aus der Krise zu lernen und im Falle weiterer Wellen und erneuter Lockdowns Alternativen in der Umsatzgenerierung zu finden. Das Einführen eines Lieferservices kann helfen, richtet sich jedoch nach den Speisen und dem Standort des Lokals. Besonders betroffen sind aber Gastronomiebetriebe, die vom Tourismus abhängig sind. Diese Betriebe können nicht auf einen Lieferservice setzen und müssen tatsächlich innovativ werden.

Warum verwenden Sie WIBERG Produkte und welches gefällt Ihnen besonders gut?

Ich arbeite seit mehr als 15 Jahren mit WIBERG Gewürzen und was mir besonders gefällt, ist, dass ich von diesem Unternehmen lernen kann. WIBERG bringt mich immer wieder auf neue Ideen und die Qualität der Gewürze ist einfach überragend. Die trockenen Gewürzmischungen eignen sich sehr gut für den Teppanyaki-Grill.



Guter Geschmack und WIBERG gehören für den Teppanyaki-Meister zusammen.

Man kann beispielsweise Fisch mit einer Gewürzmischung ummanteln, anbraten und noch etwas Smoky Flavour am Grill hinzufügen. Für einige meiner japanischen Gäste habe ich einmal Lammrücken mit der WIBERG Gewürzmischung Forest Flair zart angebraten. Das war gleichermaßen neu und faszinierend, weil ihren Gaumen die Geschmacksrichtung völlig unbekannt war, es ihnen aber auf Anhieb sehr geschmeckt hat. Ich liebe es, meine Gäste mit neuen unbekanntem Aromen zu überraschen. Zu meinen persönlichen WIBERG Lieblingsgewürzen zählen der Szechuanpfeffer, die Curry-Mischungen und der Steakpfeffer. Der Steakpfeffer ist einfach der beste, den ich kenne. Er ist sehr ausbalanciert, beinhaltet ein wenig Salz sowie Chiliflocken. Einfach lecker.

KAI-SEKI

JAPANISCH GENIESSEN

In Gesellschaft (kai) zu sitzen und gutes Essen (seki) zu genießen, wird nicht nur in Japan geschätzt. Kaiseki ist eine Philosophie der Zubereitung, die die Qualität der Komponenten an oberste Stelle stellt. Nur die erlesensten Zutaten werden verwendet und auf kunstvolle Weise angerichtet. Mit Bedacht auf Qualität und Authentizität wurden die Inhalte der Neuprodukte Shichimi Togarashi und Gomashio ausgewählt. Die neuen Gewürzmischungen wurden nach traditionell japanischem Vorbild, jedoch mit der typischen WIBERG Finesse neu interpretiert und zusammengestellt. Das Ziel: höchster Genuss in guter Gesellschaft.



SHICHIMI TOGARASHI

Das klassische Tischgewürz beinhaltet nach japanischer Tradition mindestens sieben Komponenten und wird deshalb auch die „Sieben-Gewürze-Mischung“ genannt. WIBERG interpretiert die japanische Gewürzmischung neu und verleiht dem Geschmack Japans durch das natürliche Orangenaroma eine fruchtig-duftende Note. Die ausgewogene Chili-Schärfe, der würzige Geschmack aus der Norialge und der prickelnde Abschluss im Gaumen durch die feine Säure des Szechuanpfeffers zaubern einem das „Land der aufgehenden Sonne“ ins Gericht.

GOMASHIO

Gomashio ist ein typisches Gewürz aus der japanischen Küche. Die Mischung aus geröstetem Sesam verleiht dem Gericht nicht nur den klassisch nussigen Geschmack, sondern sorgt durch die naturbelassene grobe Körnung auch für Ästhetik auf dem Teller. Zudem ist es beliebt in der gesunden Küche, da es den Speisen trotz des geringen Anteils an Meersalzflöckchen eine angenehme, delikate Würze verleiht.

ごま塩

SO SÜSS, SO GUT

NEU

**WIBERG
SÜSSE SAUCEN**

Erdbeere, Karamell und Schoko machen Dessertträume wahr. Wir haben die drei Topzutaten der süßen Küche neu interpretiert und fruchtig, salzig sowie würzig ergänzt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Mit unseren drei neuen süßen Saucen bringen wir Klassiker auf den Markt, die durch die pffiffigen Geschmackskombinationen Erdbeere & Limette, Karamell & Ursalz sowie Schoko & Kardamom das gewisse Extra bekommen. Die Saucen-Trilogie erweitert unser Produktsortiment um eine komplett neue Range. Und mit dem coolen und farbenfrohen Auftritt in der handlichen Quetschflasche lässt sich von außen erahnen, was drinnen steckt und welchen Genuss es bereitet.



DAS AUGE ISST MIT

Kulinarische Highlights sollen nicht nur betörend gut schmecken, wir finden, sie müssen auch zum Anbeißen gut aussehen. Daher haben wir schon immer Produkte im Sortiment, die Speisen zu einem glanzvollen Auftritt verhelfen. Sie kennen bestimmt unsere Crema di Aceto Linie, die für köstlich-buntes Verfeinern steht. Mit unseren neuen süßen Saucen ist es nun auch in der Welt der Mehlspeisen und Desserts möglich, kulinarischen Kreationen einfach und schnell den letzten Schliff zu verleihen. Und das so, wie wir's am liebsten mögen – sauber in der Handhabung, direkt (aus der Flasche) einsetzbar und geschmacklich top. Natürlich können Sie auch bei unseren Innovationen, wie gewohnt, auf beste WIBERG Qualität zählen.

JETZT AUCH IN SÜSS

Verwenden Sie je nach Geschmack unsere süßen Saucen auch für kreative Desserts wie Sushi oder Pizza.

SÜSS, SÜSSER, SUSHI – JETZT AUCH ALS NACHSPEISE



Auf die Stäbchen, fertig, los! Wir stellen die Welt der Maki und Nigiri auf den Kopf und zaubern mit Milchreis, Früchten und Beeren süße Sushi-Variationen. Die mundgerechten Portionen werden ergänzt mit unseren süßen Saucen zum raffinierten Menüabschluss.

PIZZA ZUM DESSERT – DOLCE VITA BUNT & FRUCHTIG



Schon einmal daran gedacht, den italienischen Evergreen süß zu genießen? Unsere süßen Saucen machen auch bei dieser verlockend anderen Pizzavariante eine gute Figur. Ob mit Nüssen, Beeren oder Obst – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



SWEET & SPICY

Schoko & Kardamom

Es heißt, Liebe gehe durch den Magen. Dem stimmen wir eindeutig zu, denn die fein-würzige Schärfe des Kardamoms hinterlässt ein leichtes Prickeln, zwar nicht im Bauch, aber auf der Zunge. Und der unwiderstehliche Geschmack nach Zartbitterschokolade lässt Genuss-Heerden höherschlagen. Quick, aber nicht dirty lassen sich die süßen Saucen vielseitig einsetzen.

Unser TIPP:
Finishing – direkt
aus der Flasche
auf Dessert
und Teller.



SWEET & SALTY

Karamell & Ursalz

Süß und salzig – eine kulinarische Verbindung, die den beliebten Trend zur Kombination einander widersprechender Geschmacksrichtungen aufgreift. Feines Karamell mit dezenter Ursalznote macht „Sweet & Salty“ einfach unwiderstehlich.

Unser TIPP:
Foaming – Sahne/
Obers und süße Sauce
mischen und im
Sahnesiphon
aufschlagen.



SWEET & FRUITY

Erdbeer & Limetten Taste

Der absolute Klassiker unter den dreien – „Sweet & Fruity“ – kombiniert den fruchtigen Geschmack der Erdbeere mit einem erfrischenden Hauch von Limette. Fixstarter in der süßen Küche, gern auch mal das „i-Tüpfelchen“ auf einem leichten Sommersalat.

Unser TIPP:
Flavouring – mixen
Sie WIBERG „Sweet
& Fruity“ mit
frischen
Erdbeeren.

GEBEIZTER
LACHS
„JAPANESE
STYLE“

mit Sojabohnenpüree,
Pilztapioka und Kren-Eis



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gebeizter Lachs „Japanese Style“

500 g Lachsfilet ohne Gräten, 8 g Kristallzucker

WIBERG Produkte: 14 g Ursalz pur fein, Shichimi Togarashi, Mandel-Öl Plus Orange

Sojabohnenpüree

250 g Sojabohnen tiefgekühlt, 30 g Butter

WIBERG Produkte: Veggie-Bouillon mit Ursalz, Ursalz pur fein, Vanille Gourmet gemahlen

Pilztapioka

400 ml Wasser, 45 g Tapioka

WIBERG Produkte: Veggie-Bouillon mit Ursalz, 30 g Steinpilze getrocknet, Ursalz pur fein

Kren-Eis

30 g Kristallzucker, 50 g Eigelb,

230 g Obers/Sahne, Saft von einer Limette, Wasabipaste

WIBERG Produkte: 2 g Aspik, Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Gebeizter Lachs „Japanese Style“

Lachsfilet mit Ursalz, Zucker, Shichimi Togarashi sowie einigen Tropfen Mandel-Öl Plus Orange abschmecken, vakuumieren und ca. 48 Stunden im Kühlschrank beizen.

Sojabohnenpüree

Sojabohnen in etwas Wasser mit Veggie-Bouillon weich kochen. Wasser abgießen und zusammen mit der Butter fein pürieren. Mit Ursalz und Vanille abschmecken.

Pilztapioka

Wasser mit etwas Veggie-Bouillon verfeinern, erhitzen und über die Steinpilze gießen. Mit Frischhaltefolie bedecken, vom Herd nehmen und einige Stunden ziehen lassen. Tapioka unter kaltem Wasser klar spülen. Steinpilze aus dem Fond nehmen. Fond zusammen mit Tapioka einmal aufkochen, anschließend bei leichter Hitze ziehen lassen, bis die Tapiokaperlen durchsichtig werden und der Fond gebunden ist. Mit Ursalz abschmecken.

Kren-Eis

Zucker und Eigelb cremig schlagen. Geschlagenes Obers/Sahne unterheben. Aspik in warmem Limettensaft vollkommen auflösen, danach mit zwei Esslöffeln Crème vermischen. Die Aspikmischung anschließend unter restliche Crème rühren. Mit Wasabi und Ursalz nach Belieben abschmecken und in die gewünschte Form füllen. Bis zum Gebrauch tiefkühlen.

Garnitur: WIBERG Röstzwiebel-Crunch, Enoki-Pilze, Blutampferblätter



STEINPILZE GETROCKNET



SHICHIMI TOGARASHI



MANDEL-ÖL PLUS ORANGE



VANILLE GOURMET

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gebratene Entenbrust

10 Entenbrüste

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Sesam-Öl, Wok-Sauce Teriyaki, Gomashio grob

Teriyakizwiebeln

500 g Perlzwiebeln tiefgekühlt

WIBERG Produkte: Sesam-Öl, Ursalz pur fein, Wok-Sauce Teriyaki

Rotes Rübenpüree

Kartoffelpüree, Rohnen/rote Bete (Saft) reduziert

WIBERG Produkte: WIBERG BASIC Kartoffel

Gewürzmandeln

150 g Mandeln, 2 Tropfen Eiweiß

WIBERG Produkte: Burger Mix Spicy

Rahmwirsing

1 Zwiebel in Würfel geschnitten, 1 EL Butter, 250 ml Wasser, 500 ml Obers/Sahne, 500 g Wirsing in Streifen geschnitten blanchiert

WIBERG Produkte: Veggies-Bouillon mit Ursalz, Knofi Pur, Helle Roux

ZUBEREITUNG

Gebratene Entenbrust

Entenbrüste salzen und in etwas Sesam-Öl saftig braten. Vor dem Servieren mit Wok-Sauce Teriyaki bepinseln und mit Gomashio würzen.

Teriyakizwiebeln

Perlzwiebeln auftauen, abtropfen lassen und in Sesam-Öl anbraten. Mit Ursalz abschmecken, mit Wok-Sauce Teriyaki aufgießen und weich dünsten.

Rotes Rübenpüree

Warmes Kartoffelpüree mit WIBERG BASIC Kartoffel abschmecken.

Reduzierten Rohnen-/Rote-Bete-Saft darüber gießen, grob durchrühren und anrichten.

Gewürzmandeln

Mandeln mit Eiweiß und Burger Mix Spicy vermischen. Im Backrohr bei 160 °C goldgelb backen.

Rahmwirsing

Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, mit Wasser, Veggies-Bouillon und Obers/Sahne aufgießen und mit Knofi Pur abschmecken. Mit Helle Roux binden. Blanchierte Wirsingblätter zugeben.

Garnitur: Rote Rettich-Kresse



GEBRATENE
ENTENBRUST

„GOMASHIO“

mit Teriyakizwiebeln,
rotem Rübenpüree und
Gewürzmandeln

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Karamellmousse

250 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 250 ml Sweet & Salty
– Karamell & Ursalz**Spekulatius**80 g Butter, 60 g Zucker, ½ Ei, 150 g
Mehl glatt, 30 g Mandeln gerieben**WIBERG Produkte:** Mandel-Öl Plus Orange,
½ TL Backpulver aus Weinstein, 2 EL
Vanillezucker Gourmet, Zimt gemahlen,
Piment gemahlen, Kardamom gemah-
len, Ingwer gemahlen**Balsamico-Zwetschken**20 Zwetschken in Spalten geschnitten,
1 EL Butter, 30 g Kristallzucker, 300 ml
Rotwein, Stärke zum Binden**WIBERG Produkte:** Rotwein Balsam-Es-
sig, Crema di Aceto Pflaume

ZUBEREITUNG

Karamellmousse mit Spekulatius Obers/
Sahne mit Sweet & Salty – Karamell &
Ursalz verrühren. In eine kleine Sahne-
Siphonflasche gießen, mit einer Kapsel
befüllen, schütteln und schäumen.**Spekulatius**

Butter mit Zucker und Mandel-Öl Plus

Orange schaumig rühren, Ei lang-
sam zugeben. Mehl mit Backpulver
vermischen und zusammen mit den
Mandeln sowie den Gewürzen zügig
unter die schaumige Masse kneten.
Abgedeckt eine Stunde kühl rasten
lassen. Ausrollen und bei 175 °C Heißluft
knusprig backen.**Balsamico-Zwetschken**Zwetschken in Butter anschwitzen, mit
Zucker karamellisieren und mit Rot-
wein ablöschen. Weich garen und mit
Rotwein Balsam-Essig sowie Crema di
Aceto Pflaume verfeinern, anschlie-
ßend mit Stärke binden.**Garnitur:** Zitronenmelisse

KARAMELL-
MOUSSE MIT
Spekulatius
und Balsamico-
Zwetschken



HIRSCH-
RAGOUT
„Forest Flair“

MIT

SCHOKO-KARDAMOM-SAUCE,
SELLERIE & CRANBERRIES



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN**Hirschragout mit Schoko-Kardamom-Sauce**

1,5 kg Hirschschulter, 200 g Wildterrine

WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, Rotwein Balsam-Essig, Exquisite Bourbon Pfeffer, Braune Grundsauce, Exquisite Forest Flair, Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom

Sellerie

10 Stk. Sellerieknollen, 150 g Butter

WIBERG Produkte: Veggie-Bouillon mit Ursalz, Muskatblüte gemahlen, Mandel-Öl Plus Orange

Sautierte Cranberries

1 EL Butter, 300 g Cranberries, 1 EL Kristallzucker

WIBERG Produkte: Exquisite Pfeffer-Cuvée, Aceto Plus Preiselbeere

ZUBEREITUNG**Hirschragout mit Schoko-Kardamom-Sauce**

Hirschschulter zuputzen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. In Oliven-Öl anbraten, mit Rotwein Balsam-Essig ablöschen und mit Bourbon-Pfeffer würzen. Wasser mit Brauner Grundsauce verrühren, das Fleisch damit aufgießen und weich dünsten. Vor dem Servieren mit Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom und Forest Flair verfeinern. Wildterrine in kleine Stücke schneiden und dekorativ auf dem Hirschragout anrichten.

Sellerie

Oberes Viertel der Sellerieknolle abschneiden. Innenseite des Unterteils mit der Fleischgabel einige Male einstechen und in Veggie-Bouillon garen. Mit einem Löffel aushöhlen, die vorher entfernten Teile der Knolle mit Butter, Muskatblüte gemahlen und Mandel-Öl Plus Orange fein pürieren. Vor dem Servieren den ausgehöhlten Sellerie im Backrohr bei 180 °C goldgelb backen, mit Selleriepüree füllen und das Hirschragout darauf dekorativ anrichten.

Sautierte Cranberries

Butter schmelzen lassen und die Cranberries mit dem Zucker glasieren. Mit Pfeffer-Cuvée würzen und mit Aceto Plus Preiselbeere ablöschen und weich dünsten.

Garnitur: rote Rosenkohlblätter



ROTWEIN BALSAM-ESSIG



SWEET & SPICY – SCHOKO & KARDAMOM



WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR



WIBERG EXQUISITE BOURBON PFEFFER

AYUR- VEDISCHER POWER-WRAP

mit Quinoa, Äpfeln
und Gojibeeren



ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

Ayurvedischer Powerwrap mit Quinoa, Äpfeln und Gojibeeren

10 kg Quinoa, 15 l Wasser, 1,5 kg rote Zwiebeln in Würfel geschnitten, 3 kg Äpfel in Würfel geschnitten, 500 g Gojibeeren, 1 kg Nussmix, Zitronen (Saft), 100 Wraps

WIBERG Produkte: 360 g Veggie-Bouillon mit Ursalz, Curcuma gemahlen, Ingwer gemahlen, 500 ml WIBERG BASIC Natives Oliven-Öl Extra, WIBERG BASIC Gemüse

Gemischter Blattsalat

1 Liter Apfelsaft, 3 kg Blattsalat küchenfertig

WIBERG Produkte:

220 g WIBERG BASIC Salat, 1 l WIBERG BASIC Natives Oliven-Öl Extra, 2 l WIBERG BASIC Apfel-Essig

ZUBEREITUNG

Ayurvedischer Powerwrap mit Quinoa, Äpfeln und Gojibeeren

Quinoa mit Wasser abspülen. Wasser mit Veggie-Bouillon sowie Curcuma und Ingwer abschmecken. Quinoa darin dünsten. Abkühlen lassen und mit Zwiebeln, Äpfeln, Gojibeeren, Nussmix sowie Zitronensaft und Oliven-Öl vermischen. Mit WIBERG BASIC Gemüse nachwürzen. In Wraps wickeln und wärmen.

Gemischter Blattsalat

WIBERG BASIC Salat in Oliven-Öl einrühren. Anschließend zusammen mit Apfelsaft sowie Apfel-Essig verrühren und den Blattsalat damit marinieren.

ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

Kürbis-Frittata mit Speck

20 kg Kürbis geschält und in Streifen geschnitten, 2,5 l Milch, 2,5 l Obers/Sahne, 40 Eier (M), 40 Eigelb, 6 kg Tarteteig, 200 Scheiben Speck

WIBERG Produkte: WIBERG BASIC Natives Oliven-Öl Extra, Ursalz pur fein, 1 kg Zwiebel-Granulat, 500 g Knoblauch-Granulat, Muskatnuss gemahlen, Pfeffer weiß gemahlen

Feldsalat mit fruchtigem Kürbiskern-Öl-Dressing

1 l Birnensaft, 3 kg Feldsalat

WIBERG Produkte: 220 g WIBERG BASIC Salat, 800 ml WIBERG BASIC Natives Oliven-Öl Extra, 200 ml Kürbiskern-Öl g.g.A., 2 l WIBERG BASIC Apfel-Essig, 1 kg Kürbiskerne geröstet

ZUBEREITUNG

Kürbis-Frittata mit Speck

Kürbistreifen in Oliven-Öl nachschwitzen und überkühlen lassen. Milch, Obers/Sahne, Eier und Eigelb verrühren und anschließend mit Kürbis vermengen. Mit Ursalz pur fein, Zwiebel-Granulat, Knoblauch-Granulat, Muskatnuss und weißem Pfeffer abschmecken. Backblech mit Tarteteig auslegen. Kürbismischung daraufgeben und im Backrohr bei 150 °C Heißluft backen. Speck knusprig braten.

Feldsalat mit fruchtigem Kürbiskern-Öl-Dressing

WIBERG BASIC Salat in Natives Oliven-Öl Extra einrühren. Anschließend mit Birnensaft, Kürbiskern-Öl sowie Apfel-Essig vermengen, den Feldsalat damit marinieren und mit Kürbiskernen bestreuen.



KÜRBIS- FRITTATA

mit Speck
& Feldsalat

Die neue LUST am FERMEN- TIEREN

War das Fermentieren über Jahrzehnte hinweg fast gänzlich aus den Küchen verschwunden, ist die alte Technik der Haltbarmachung nun wieder zurück: Und das stärker und überzeugender denn je!

„Milchsaures Einlegen“ – wie sich das schön anhört! Spontan fallen einem da Omis geblümete Kittelschürze ein, der von Zucchini, Gurken, Kohl und Kürbis überwucherte Gemüsegarten hinterm Haus und die Einweckgläser in der dunklen Speisekammer. Die Kinder waren schneller weg, als die Erwachsenen schauen konnten: An den sonnigsten Sommertagen wurde für den Winter vorgesorgt. Irgendwie ja klug, aber irgendwie auch richtig spießig. Die „Friday for Future“-Kids der heutigen Zeit hingegen würden wohl gemeinsam mit Omi in der Küche werkeln: Gemüse haltbar zu machen, ist gerade richtig hip. Es passt perfekt in den Wertekosmos von Nachhaltigkeit und Enkeltauglichkeit, zu den Ansprüchen von Regionalität und Saisonalität sowie zur Wiede-

rentdeckung von einstigen „Arme-Leute-Gerichten“, von „Zero Waste“ und der Verwertung des gesamten Tiers „nose to tail“.

Die Avantgarde der jungen, wilden Köche hat die Methode längst entstaubt. Und das zu Recht: Denn die älteste Form der Haltbarmachung der Menschheit – und denken Sie dabei nicht nur an Sauerkraut! – ist in vielerlei Hinsicht interessant, wie Dr. Sonja Schottkowsky vom Gesundheitszentrum Park Igls erklärt: „Bei der Fermentation von Gemüse handelt es sich um Milchsäuregärung. Kohlenhydrate, die im Gemüse enthalten sind, werden durch Milchsäurebakterien in sauerstoffarmer Umgebung in Milchsäure umgewandelt. Aus medizinischer Sicht sind die enthaltenen Milchsäurebakterien interessant. Der regelmäßige Konsum von fermentiertem Gemüse schafft – neben einer ausgewogenen Ernährung – in unserem Darm Ordnung und hilft dabei, dass sich die richtigen Bakterien an-

siedeln. Somit kann man sich teure Probiotika sparen.“ Fermentiertes Gemüse ist laktosefrei. Wer hingegen an Histaminintoleranz leidet, sollte dieses eher meiden.

Abgesehen von gesundheitlichen Aspekten und jenen der Wertschätzung und Sparsamkeit überzeugt vor allem der Geschmack von fermentiertem Gemüse. Auch der Küchenchef im Park Igls, Markus Sorg, ist begeistert von der feinen Säurenote, mit der sich jedes Gericht ausbalancieren lässt: „In unserem Haus ist das Thema Bekömmlichkeit wichtig: Zum einen ist fermentiertes Gemüse leichter verdaulich als Rohkost, zum anderen entfalten sich durch das Fermentieren vielseitige Aro-



men und Geschmäcker. Meine absoluten Favoriten? In Salzlake eingelegte grüne Oliven, die unglaublich fein im Geschmack werden und ihre Bitterkeit verlieren. Und dann natürlich die Marokkanischen Salzzitronen, die mit ihren parfümartigen Nuancen ideal sind für Fischsoßen oder Chutneys.“ Für zusätzliche Schärfe greift Markus

Sorg als bekennender „Pfeffernarr“ am liebsten auf die variantenreichen Sorten von WIBERG Exquisite zurück: „Ob Pfeffer-Cuvée, Assam Langpfeffer oder Sansho Blütenpfeffer – ich schätze die Top-Qualität, um meine Kreationen damit abzurunden.“



Dr. med. Sonja Schottkowsky ist eine von fünf Mayr-Ärzten im Gesundheitszentrum Park Igls bei Innsbruck. Dieses gilt als Leitbetrieb der Modernen Mayr-Medizin und verbindet modernste Diagnostik mit Bewegungs-, Ernährungs- und Regenerationsmedizin. Schon während des Studiums interessierte sich Dr. Sonja Schottkowsky für pflanzliche Arzneimittel und integrierte die Phytotherapie in ihr Leistungsspektrum.



Markus Sorg hat das Kochhandwerk in der gehobenen Gastronomie gelernt und ist seit 2007 Küchenchef im Park Igls. Seine Gerichte kocht er nach ebenso köstlichen wie diätgerechten Rezepten, in die die Erkenntnisse der Modernen Mayr-Medizin einfließen. www.park-igls.at

Praxistipps für die Fermentation

- Alle klassischen Gemüsesorten eignen sich zur Fermentation, lediglich grünes Gemüse erhält während der Lagerung eine braun-graue Farbe.
- Gemüse klein schneiden, mit Ursalz pur fein (2 % des Gemüsegewichts) mischen und kneten. Alles ca. 1 Stunde stehen lassen und in saubere Weckgläser füllen. Gemüse fest an den Boden drücken, sodass es vom eigenen Saft, der durch das Kneten entsteht, bedeckt ist.
- Gläser einige Tage an einem dunklen Ort stehen lassen, bis die gewünschte Gärung einsetzt.

GEWÜRZ-EMPFEHLUNGEN:

- Kürbis: Sternanis, Ingwer, Kardamom
- Kraut: Lorbeer, Kümmel, Pfeffer, Wacholderbeeren
- Koreanischer Kimchi (Chinakohl): Chili
- Vor dem Servieren fermentiertes Gemüse mit den passenden nativen Ölen verfeinern – egal ob mit Distel-, Oliven-, Walnuss- oder mit dem fruchtig-frischen Zitrus-Öl



Gastronomie & Covid-19



Ernährungswissenschaftlerin
Hanni Rützler

„Es braucht krisenfeste Visionen.“

COVID-19 brach wie ein Tsunami über die Welt herein und erschütterte unser gewohntes soziales Leben in seinen Grundfesten. Gastronomie und Hotellerie waren wie kaum eine andere Branche betroffen. Wir haben exklusiv mit der renommierten Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler über die Corona-Krise und deren Auswirkungen auf das Gästeverhalten, über neue Trends, kreative Lösungen und zukunftsfähige Chancen für Gastgeber gesprochen.

Frau Rützler, wenn wir Sie Anfang des Jahres nach den aktuellen Foodtrends befragt hätten, wovüber hätten wir dann gesprochen?

Mit Sicherheit hätte ich Ihnen im Januar den Themenbereich Snackification ans Herz gelegt. Die Destrukturierung unseres Alltags durch Corona hat diesen Trend jedoch deutlich eingebremst, auch wenn er wieder kommen wird. Snackification ergibt sich durch unsere moderne Arbeitswelt und die damit geforderte Spontaneität. In der Corona-Krise war das genau andersherum: Essen erhielt eine stabilisierende und zeit-

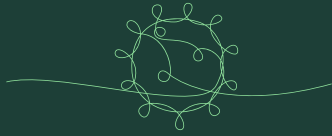
strukturierende Funktion. Plötzlich saßen Tausende Menschen im Home Office und es wurde wieder gekocht. Das bedeutete für viele eine neue Lebensqualität, die sie genossen haben.

Heißt das für Gastronomen, dass sie nach Corona einen anderen Gast vor sich haben?

Ja, und das in mehrfacher Hinsicht. Für viele Teile der Gesellschaft sind es aktuell wirtschaftlich schwierige Zeiten. Der Gast wird bewusster wählen, weil er nicht mehr über die gewohnten finanziellen Spielräume verfügt wie vor der Krise. Zum anderen sind viele Menschen durch die neue Erfahrung des Selberkochens und Do-it-Yourself sensibler für Produkte, Frische und Qualität geworden.

Werden diese neu gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse der Menschen nachhaltig sein?

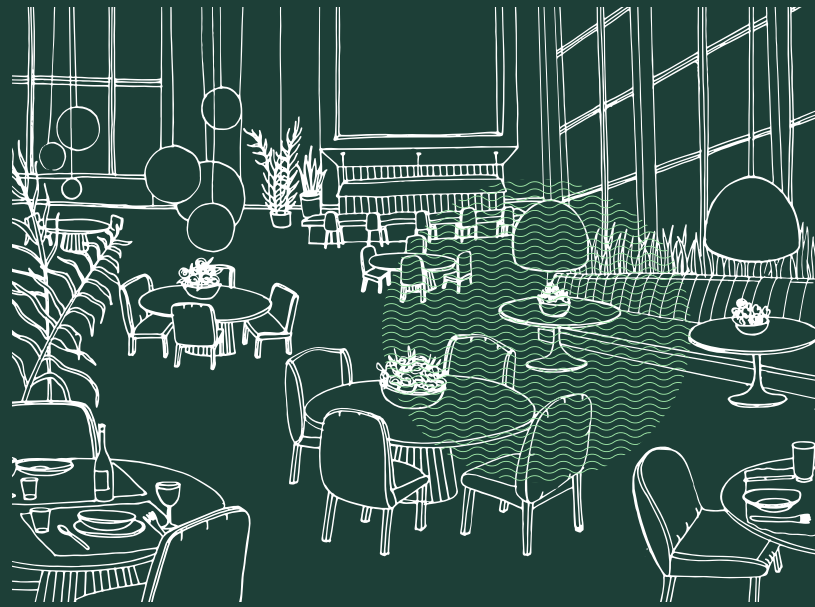
Es zeichnet sich die Tendenz ab, dass es kein Zurück in die alte Normalität gibt. Die Corona-Pandemie war und ist eine weltweite Erfahrung, die uns alle sensibilisiert hat. Wir haben gespürt, wie



wichtig soziale Kontakte sind. Viele haben zum ersten Mal gekocht. Suchanfragen im Internet, wie man Kartoffeln oder Nudeln zubereitet, gingen durch die Decke. Aber auch zeitaufwändige Connaissanceur-Techniken wie etwa das Fermentieren sind bekannter geworden. Kann man als Gastronom mit einem seiner Köche Workshops und Kochkurse anbieten, wäre jetzt ein guter Zeitpunkt dafür.

Die Gastronomie war eine der am schlimmsten betroffenen Branchen. Wie haben Gastronomen die Krise im Idealfall gemeistert?

Die Gastronomie war vor Corona vor allem durch schnelles Denken, schnelles Agieren und schnelle Lösungen geprägt. Der erzwungene Lockdown ist im Idealfall als Chance genutzt worden, um sein eigenes Profil noch einmal zu klären und zu schärfen: Man überlegte sich, was man wirklich will. Was einen als Gastronom an-



treibt. Was man gut kann und wohin man möchte.

Wie sieht die Zukunft der Gastronomie nach Corona aus?

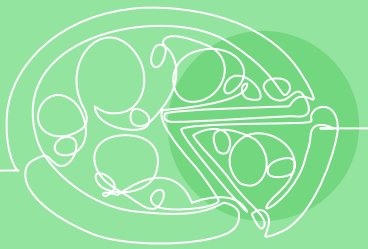
Alle, die austauschbar sind und sich allein über den Preis vergleichen, werden sich zukünftig schwertun. Ich empfehle Gastronomen, sich auf ihre Kernkompetenzen zu konzentrieren, Schwerpunkte zu setzen, sich kreativ weiterzuentwickeln und neu zu erfinden. Take-away oder Lieferservices können sinnvolle Optionen sein, aber nicht alles passt zu jedem Konzept. Eventuell braucht es auch unorthodoxe Lösungen, etwa die Kooperation zwischen Gastronomen unterschiedlicher Niveaus und Lagen: Man sollte sich anschauen, wie man in der

eigenen Region Netzwerke spannen, kooperieren und sich spezialisieren kann, um in der neuen Realität zu bestehen.

Das Thema Regionalität hat bereits während der Krise enorm geboomt. Geht das so weiter?

Unbedingt und hier gibt es bislang noch viel zu wenige erfolgreiche Initiativen. In Kalifornien etwa ist die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Hotellerie bzw. Gastronomie – zum Teil sogar mit kleineren Fast Food Unternehmen – bereits viel effektiver. Auch wir brauchen stärkere Kooperationsnetzwerke. Und die Landwirtschaft steht mit dem Klimawandel auch vor neuen Herausforderungen: Gastronomen und Bauern könnten hier gemeinsam zu besseren





Lösungen kommen. Dazu braucht es Netzwerke, mehr Flexibilität und eine eingespielte Kommunikation. Wer schon mit regionalen Produk-

rantküche zu entlasten. Diese neuen Food-Delivery-Plattformen sind das „Netflix der Gastronomie“. Vor allem in der städtischen Nahversorgung hat das Thema Potenzial, um den Markt neu aufzumischen. Die traditionelle Gastronomie muss

STAY CALM AND KEEP EATING

ten arbeitet, sollte seine Philosophie für Gäste auch sichtbar machen: etwa auf dem Weg in den Gastraum. Regionalität ist ein starkes Sehnsuchts thema, das sowohl Einheimische als auch Touristen anspricht.

Welcher Foodtrend wurde durch die Corona-Krise verschärft?

Ein sehr spannender Trend ist jener der Ghost-Kitchen. Es handelt sich dabei in extremer Form um Küchen, die ausschließlich zur Auslieferung kochen. Es gibt keine Sitzplätze, kein Take-away, nur Lieferservice. So können Ghost-Kitchen etwa von Lieferservice-Unternehmen betrieben werden: Es werden jedoch entweder Gerichte nach Rezepturen real existierender Restaurants zubereitet oder aber es werden Räumlichkeiten an Gastronomen verpachtet, um die Restau-

darauf kreative Antworten finden. Auch diese können in Netzwerken und kooperativen Synergien mit anderen Restaurants liegen.

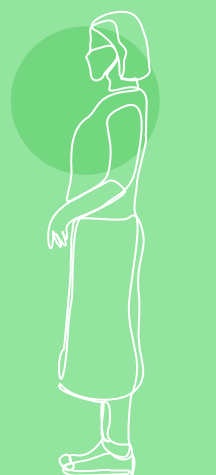
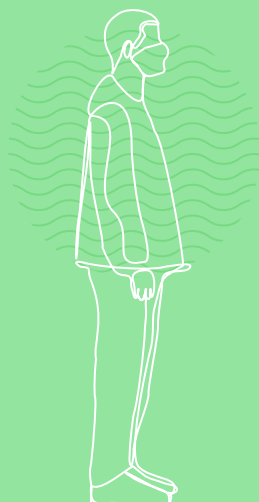
Essen auf Abstand wurde durch Corona zum großen Thema. Gibt es hier kreative Lösungen?

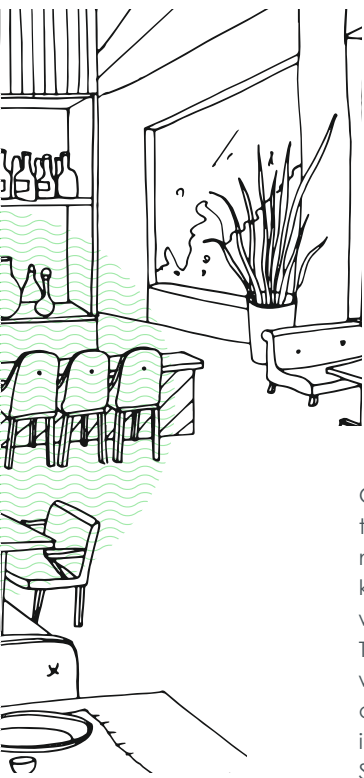
Es ist ein urmenschliches Bedürfnis, nach draußen zu gehen, sich zu zeigen und sich auszutauschen. Immer nur zuhause zu essen, greift zu kurz. Gerade in der Krise haben wir gespürt, wie schön es ist, Essen mit anderen zu teilen. Aber natürlich bleibt das Thema Abstand und das ist für Gastronomen mit viel Arbeit und Aufwand verbunden. Inszenierungen in der Natur haben an Bedeutung gewonnen und können etwa durch Picknickkörbe oder Plätze im Garten umgesetzt werden. Der Wohlfühlaspekt ist ganz zentral, Sicherheit ein unver-



zichtbares Must-have für Gäste. Hier braucht es noch viel mehr Phantasie. Plexiglas-Trennwände greifen da zu kurz, aber windfreie Nischen mit einer Feuerschale oder sonstigen Wärmequellen könnten neue Spielräume schaffen. Auch unorthodoxe Möglichkeiten bieten sich an: Warum nicht das Thermalwasser in den Alpen nutzen, um ganz unkonventionell neue Räume zu schaffen und zu heizen? Vor allem die Kommunen sind da gefordert, Genehmigungen für Tische im öffentlichen Raum unbürokratisch zu erteilen.

Welche Rolle spielt die Gastfreundschaft in oder nach solchen Krisen?





„Regionalität ist ein starkes Sehnsuchts-thema, das sowohl Einheimische als auch Touristen anspricht.“

Gastfreundschaft ist im wahrsten Sinne des Wortes ein äußerst mächtiges Tool. Gastfreundschaft kann aber nur gelebt werden, wenn es ein gut funktionierendes Team gibt. Wenn alle im Team wertgeschätzt werden, wird auch der Gast wertgeschätzt. Gerade in Krisenzeiten gelangen starre Strukturen schnell an ihre Grenzen: Es geht darum, beweglicher zu werden, Kommunikation im Team zuzulassen, gut zu führen und zu motivieren. Teamgeist ist die Basis für Gastfreundschaft.

Spießt sich der Wunsch nach persönlichem Kontakt mit der zunehmenden Digitalisierung?

Nein, im Gegenteil: Denn es geht darum, die Qualitätszeit vor Ort zu erhöhen und alles andere elektronisch auszulagern. Gastronomen sollten sich sehr genau anschauen, wo der persönliche Kontakt zum Gast gewinnbringend und lustvoll ist. Neue Bestellsysteme oder innovative Abrechnungsmethoden können die Qualitätszeit vor Ort erhöhen. In dieser geht es um den bewussten, persönlichen Kontakt: Jeder Mensch möchte

wahrgenommen werden. Dieses Gefühl hat man nicht, wenn die Servicekraft am Tisch steht und immer nur in ihren tragbaren Computer schaut, während sie mit einem spricht. Kurz: Die Digitalisierung kann Voraussetzungen für eine neue Qualität in zwischenmenschlichen Begegnungen schaffen. Das geht aber nur, wenn man sie richtig einsetzt.

Wie bleibt man als Gastronom auch in Krisenzeiten mit seinen Gästen in Kontakt?

Eine offensive Kommunikation ist unerlässlich: Wir haben in der Krise gesehen, wie gut etwa Home-Videos von Haubenköchen angekommen sind. Mein Rat: Bleiben Sie in Kontakt mit den Gästen,

teilen Sie Informationen, nutzen Sie die neuen Medien.

Was würden Sie Gastronomen in Zeiten wie diesen raten?

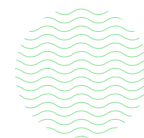
Mutig zu sein und offen zu bleiben! Starke Visionen zu entwickeln, um zu wissen, wohin man möchte. Visionen helfen, sich krisenfest und resilient aufzustellen. Mit viel Frust und Angst aus der Krise zu kommen, ist keine Lösung. Man sollte sich die möglichen Optionen – vom Take-away über regionale Netzwerke bis hin zu Ghost-Kitchen-Konzepten – anschauen, sich ganz klar auf das ein oder andere fokussieren und die neuen Bedürfnisse und Erfahrungen der Gäste dabei mitdenken.

Das Interview führte Franziska Lipp



Zur Person

Hanni Rützler ist eine der führenden Foodtrend-Forscher Europas sowie Gründerin und Leiterin des futurefoodstudios mit Sitz in Wien. In ihren Studien zur Zukunft der Ernährung sowie ihrem jährlich erscheinenden Foodreport spürt die Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin den Wandel der Konsumkultur nach und versteht es, nachhaltige Foodtrends von kurzfristigen Moden und Medien-Hypes zu unterscheiden.



KULINARISCHE HIGHLIGHTS FÜR HERBST & WINTER

Ob fruchtig oder nussig – diese Produkte sind auf alle Fälle top! Sie lassen herbstliche Zutaten wie Kürbis, Wild und Beeren glänzen und verhelfen so zu herrlich köstlichen Gerichten für die kalte Jahreszeit.

Unser kaltgepresstes Walnuss-Öl aus handverlesenen Walnüssen ist mit seinem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und seiner feinen Röstnote zweifelsfrei ein Topprodukt. Es kann sowohl kalt, zum Vollenden und Finishen, als auch zum Kochen und Braten verwendet werden. Besonders gut schmeckt es zu einem herzhaften Walnuss-Pesto verarbeitet. Dafür Walnuss-Öl mit leicht gerösteten Walnüssen sowie geriebenem Bergkäse, Bergkräutern, Ursalz und Pfeffer schwarz geschrotet pürieren und bis zum Gebrauch kühl aufbewahren. Perfekt für Gerichte mit Wild, Rind oder Schweinefleisch geeignet.



Art.-Nr.: 108940

W
A
L
N
U
S
S
-
Ö
L



Art.-Nr.: 233180

B
E
R
R
Y
-
S
U
N

Auch für süße Gaumenfreuden ist gesorgt. Der Herbst als Erntezeit steht für Zutaten von Wald und Wiese. Da dürfen fruchtig-süße Beeren nicht fehlen. WIBERG Berry Sun mit der Frische von Waldbeeren bringt Genuss für alles, was süß und fruchtig sein soll. Wie wäre es etwa mit einem feinen Beerenpesto? So einfach geht's: Verrühren Sie die WIBERG Produkte Berry Sun, AcetoPlus Himbeere, Dekor-Früchte-Mix und Mandel-Öl Plus Orange. Das Pesto eignet sich perfekt für Teller-garnituren, zum Verfeinern von Mousse, Parfait, Kuchen sowie warmen Köstlichkeiten.



Art.-Nr.: 207718

O
R
A
N
G
E
N
-
P
F
E
F
F
E
R

Wenn die Kürbisse auf den heimischen Feldern orange leuchten, dürfen wir uns auf kulinarische Schmankerln freuen. Als kongenialen Begleiter zu allen Kürbisgerichten empfehlen wir WIBERG Orangen-Pfeffer. Seine fruchtigen Orangennoten, gepaart mit würziger Pfefferschärfe, harmonieren perfekt mit aromatisch-nussigem Kürbis. Ob gebraten, gekocht oder gebacken – Orangen-Pfeffer macht „einfachen“ Kürbis zum Hochgenuss. Tipp: Probieren Sie unser Topprodukt auch zum Würzen von Geflügel, Fisch und Krustentieren sowie für Kurzgebratenes vom Wild.

KÜCHE AM PULS DER ZEIT MISE EN PLACE 3.0

NEUES
PROGRAMM

Seit jeher heißt es in den Küchen, gute Mise en Place sei die beste Investition für einen erfolgreichen Arbeitstag. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen kreative Problemlösungen für Ihren Küchenalltag im Rahmen eines informativen Seminars.

Das erwartet Sie:

Cocktails – Shots – Smoothies: Inszenierungen in der Küche. So wird gesunder Genuss zum Erlebnis.

Salat & Fisch

Vitaminreich, bunt, knackig und vor allem köstlich ... Bringen Sie Sommer-Feeling auf den Teller!

Vegan/Vegetarisch

Diese Trends erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Wir widmen uns dem Thema mit einigen delikaten Kreationen.

Trendküche Japan

Authentisch schmeckende Inspirationen für jedermann.

Fruchtig-süß in den Sommer

Schnell kreierte, einfache Überraschungen – nicht nur für Naschkatzen.

Inspirationen, garniert mit viel Wissenswertem rund ums Würzen!



Ort:

Seminarzentrum der FRUTAROM
Savory Solutions Austria GmbH
A.-Schemel-Str. 9, 5020 Salzburg

Termin: Mittwoch, 12.05.2021
von 10:00 bis 16:00 Uhr

Kosten: € 50,- inkl. Incentive

Anmeldeschluss: 05.05.2021

Anmeldung:

seminar@frutarom.eu

AWARDS

Nicht nur ein Traumpaar zum Verlieben, sondern auch echte Siebertypen.

Das Jahr 2020 ist ein sehr bewegtes Jahr. Dennoch durften wir uns über tolle Auszeichnungen freuen. Unser kulinarisches Traumpaar überzeugt gleich im Doppel. AcetoPlus Himbeere wurde dreimal mit Gold prämiert, dicht gefolgt von unserem Mandel-Öl Plus Orange mit zweimal Silber.

Ein herzliches Dankeschön an die Expertenjury!

ACETO PLUS
HIMBEERE



1. Platz in der
Kategorie Dressings



1. Platz in der Kategorie
Kräuter/Gewürze



Gold in der Kategorie
Dressing, Essig, Öl



2. Platz in der
Kategorie Dressings



Silber in der Kategorie
Dressing, Essig, Öl



MANDEL-ÖL
PLUS ORANGE

IMPRESSUM

MEDIENINHABER / HERAUSGEBER / VERLEGER:
FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH / A.-Schemel-Straße 9 / 5020 Salzburg | Offenlegung gem. §25 Mediengesetz: Das Magazin ist ein Kundenmagazin von FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH.
Mehr Informationen finden Sie auf www.frutarom.eu | FRUTAROM REDAKTION: Daniela Haslinger-Hild / Samir Midani / Nina Ferner / Philipp Kohlweg / Franziska Lipp | E-Mail: kommunikation@frutarom.eu
FRUTAROM GESTALTUNG | LITHO: David Dietrichstein | LEKTORAT: MasterText, Salzburg | FOTOS: Matthias Münz / FRUTAROM / Adobe Stock / David Payr / Nicole Heiling | DRUCK: Offset5020
COPYRIGHT: Inhalt, Layout und Bildmaterial sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung oder die Verwendung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne ausdrückliche, schriftliche Zustimmung des jeweiligen Urhebers untersagt. Druck- und Satzfehler, Änderungen von Produkten sind ausdrücklich vorbehalten.



Süßer
DREIER

NEU

WIBERG