

Inspiration

+ GEFRIERGETROCKNETE KRÄUTER

Gefroren, getrocknet, geliebt

+ TRADITION MIT ZUKUNFT

Die wahren Helden der Branche

DIE WILDEN GRÜNEN
Die Power aus der Kräuterwelt

WIBERG®

EDITORIAL

- 03 Trends:
Bio – die Zutat für
Nachhaltigkeit
- 04 Warenkunde:
Gefriergetrocknete Kräuter
- 06 WIBERG on tour:
Die Blaue Gans
- 10 Rezepte Team Inspiration
- 18 Good for you:
Die grüne Power
- 22 WIBERG intern:
Tradition mit Zukunft
- 26 Aktuelles / Impressum

KRÄUTER – DER GRÜNE FADEN, DER SICH DURCH DIE WELT VON WIBERG ZIEHT

Kräuter haben bei WIBERG schon immer eine sehr große Rolle gespielt. Sie sind ein wichtiges geschmacksgebendes Element in Gerichten und Lebensmitteln, deshalb richten wir dieses Mal unsere Aufmerksamkeit auf die ernährungsphysiologischen Funktionen der Kräuter. Dazu steht uns die Kräuterpädagogin Karina Reichl ab Seite 19 Rede und Antwort.

Neben einer kleinen Warenkunde rund um gefriergetrocknete Kräuter lesen Sie interessante Fakten zu Bio-Kräutern ab Seite 3. Zu Gast sind wir diesmal im ältesten Gastronomiebetrieb Salzburgs, der uns spannende Einblicke in seine „Tradition und Zukunft“ gewährt. Um Tradition und Zukunft geht es auch im Beitrag zur Marke WIBERG ab Seite 22 – was sie ausmacht und warum die Marke auch für kommende Herausforderungen gewappnet ist.

Viel Vergnügen beim Lesen, Nachkochen und Genießen!

■ Ihr WIBERG Team Inspiration



BIO: *die Zutat für Nachhaltigkeit*

BIO steht für viele Dinge, aber hauptsächlich für die Sehnsucht nach naturbelassenen Lebensmitteln, hoher Qualität und gesunder Ernährung. Kunden und Interessenten mit besonders hohen Ansprüchen an BIO-Kräuter und Gewürze finden einen starken Partner in der Marke WIBERG, die alles daran setzt, nur die beste Qualität zur Verfügung zu stellen.

NACHHALTIGKEIT AUS ÜBERZEUGUNG

WIBERG setzt seit jeher auf natürliche, hochwertige Zutaten in Premium-Qualität: auf Kräuter und Gewürze, die im Einklang mit der Natur verarbeitet wurden. Die Verknüpfung von Wohlbefinden und Lebensmittelqualität spielt dabei eine große Rolle. Deshalb liegt es sehr nahe, dass die Marke auch ein reines BIO-Sortiment führt, dessen Umfang Professionisten eine größtmögliche kulinarische Entfaltung ermöglicht. BIO ist per se nachhaltig, aber wer es besonders genau nimmt, muss auf Kräuter aus der Region oder zumindest aus dem eigenen Land setzen. Als österreichische Marke ist es uns besonders wichtig, Profiköchen auch heimische Kräuter anbieten zu können. Die kurzen Produktionsketten und Lieferwege, die Ernte und Verarbeitung am selben Tag ermöglichen, haben nicht nur positive Auswirkungen auf die Produktqualität, sondern entlasten auch die Umwelt. Die großen benötigten Mengen sowie klimatische Bedingungen machen es jedoch notwendig, auch auf internationalen Märkten Kräuter, Gewürze und andere Rohstoffe zu beschaffen, deren hohe BIO-Qualität mit Audits vor Ort gesichert wird.

STRENGE KONTROLLE – GUTE FREUNDE

BIO ist heute ein fester Bestandteil bewusster Ernährung und eine vom Konsumenten eingeforderte Grundbedingung gegenüber der Landwirtschaft und der Tierhaltung. Daher ist es umso wichtiger, mit dem vom Kunden entgegengebrachten Vertrauen sehr respektvoll umzugehen und diesem auch gerecht zu werden. WIBERG setzt bei seinem BIO-Sortiment alles daran, durch handverlesene Lieferanten, Zertifizierungen, Kontrollen und Audits die hohen Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen. Darüber hinaus werden lediglich qualitativ hoch-

wertige Ernten eingekauft, deren angelieferte Chargen einzeln einer chemischen und mikrobiologischen Qualitätsprüfung im hauseigenen Labor unterzogen werden.

BIO ist dabei, sich zunehmend durchzusetzen und BIO-Lebensmittel haben den Sprung von der Nische in den Mainstream geschafft. Nicht zuletzt, weil eine neue Generation von Landwirten bereit ist, die teils sehr aufwändige Produktion mit diesen Lebensmittelstandards zu übernehmen. Das Salzburger Land ist übrigens Spitzenreiter in Sachen Biobetriebe in Europa, denn mehr als 50 % der Anbaufläche wird in ökologischem Landbau bewirtschaftet. Österreichweit werden von knapp 23.500 Biobetrieben ca. 25 % der zur Verfügung stehenden Ackerflächen für den Bioanbau genutzt, Tendenz steigend.

WIBERG PRODUKTE IN BIO-QUALITÄT FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Das BIO-Sortiment umfasst sorgsam ausgewählte Kräuter, Gewürze, Essige und Öle, die den internationalen Geschmack widerspiegeln und dem Koch viele verschiedene Gerichte ermöglichen. Besonders zu erwähnen sind die Ursalze in den Geschmacksrichtungen Fisch, Fleisch, Kräuter und Mediterran, die ausgewogene Geschmacksprofile in die jeweiligen Gerichte zaubern. Das BIO Ursalz Fisch verhilft etwa mit Pfeffer, Zitrone und naturbelassenem Salz Meeres- und Süßwasserfischen zu einer leichten, aber schmackhaften Würze und kann ebenso für Schalen- und Krustentiere verwendet werden. Das BIO Ursalz Fleisch punktet mit einer harmonischen Geschmackskomposition aus Koriander, Zwiebel, Paprika, Rosmarin, Thymian und ergänzenden Gewürzen.





GEFROREN, GETROCKNET, *geliebt*

Gefriergetrocknete Kräuter sind die kleinen und oftmals unterschätzten Helden der Küche, denn sie erleichtern nicht nur den Arbeitsalltag von Profis, sondern sind auch wahre Geschmacksbomben, die man in allen Gerichten zünden kann. Um die grünen Wunder besser einschätzen zu können, wollen wir den Produktionsprozess und den richtigen Einsatz während des Kochens etwas näher beleuchten.

WIE HELFEN IHNEN GFG-KRÄUTER?

Einer der größten Vorteile dieser Kräuter ist der direkte Einsatz im Kochprozess. Nach dem Öffnen des geschmacksbewahrenden WIBERG Aroma-Tresors kann das Gewürz sofort verwendet und bequem gelagert werden. Damit erspart man sich lange Vorbereitungszeiten und muss keinen Warenverderb in Kauf nehmen. Gefriergetrocknete Kräuter haben den Vorteil, dass sie dem Geschmack sowie der Optik von frischen Kräutern am nächsten kommen. Allerdings ist darauf zu achten, GFG-Kräuter so spät als möglich in den Garprozess einzubringen, um die Frischeanmutung weitestgehend aufrechtzuerhalten. Lediglich Thymian und Rosmarin sollten schon etwas früher in den Kochprozess eingebracht werden, da diese Gewürze etwas länger benötigen, um ihre natürlichen Aromen freizugeben. Ein weiteres Plus: Auch die Ergiebigkeit von GFG-Kräutern ist unschlagbar. Stellt man frisches Basilikum seinem GFG-Pendant gegenüber, so benötigt man die siebenfache Menge des frischen Gewürzes, um dieselbe Geschmacksintensität wie mit gefriergetrocknetem Basilikum zu erreichen. In diesem Zusammenhang spricht man vom Trocknungsfaktor, der bei Basilikum die Höhe von sieben einnimmt.



WIE FUNKTIONIERT'S?

Der Prozess der Gefriertrocknung ist eine der schonendsten Methoden, Kräuter bzw. jegliche Art biologischer Rohwaren zu trocknen und haltbar zu machen. Das Ziel dabei ist es, dem Produkt komplett das Wasser zu entziehen, ohne die äußere Struktur und Beschaffenheit zu zerstören. Es wird den Kräutern über das sogenannte Sublimationsverfahren entzogen, im Zuge dessen das in Form von Eiskristallen vorliegende Wasser in Dampf umgewandelt wird. Auf Meereshöhe liegt der Luftdruck bei 1013 mbar, senkt man den Luftdruck auf 6,5 mbar, verdampft Wasser bereits bei einer Temperatur von 0,0 °C. Dieser physikalische Vorgang wird mit Hilfe aufwändiger Anlagentechnik vorgenommen, um ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu erhalten. Dabei werden die betreffenden Kräuter auf -40 °C gefroren und das verdampfende Wasser über Vakuumpumpen abgesaugt. Die frischen Kräuter werden einer sehr schonenden Behandlung unterzogen, die die Geschmacksstoffe, ätherischen Öle, Farbe, Nähr- und Brennwerte und Konsistenz so gut wie möglich erhält. Das Ergebnis ist nicht nur ein geschmackvolles, sondern auch lange haltbares, mikrobiologisch einwandfreies und einfach zu lagerndes Produkt.

DAS WICHTIGSTE VON KLEIN BIS GROSS

Die Marke WIBERG bietet ein breites Sortiment an gefriergetrockneten Kräutern. Es umfasst die wichtigsten Kräuter der mitteleuropäischen Küche in unterschiedlichen Gebindegrößen von 65 g bis 250 g.

Tipps und Tricks zur Anwendung finden Sie auch unter www.wiberg.eu





DATEN & FAKTEN

BESTÄNDIG: Schon seit 1350 der Gastlichkeit gewidmet, befindet sich an der Adresse das älteste Wirtshaus der Stadt Salzburg.

BENANNT: Der Gasthof in der Getreidegasse ist bereits seit über 400 Jahren unter dem Namen Blaue Gans bekannt.

FAMILIÄR: Seit 100 Jahren in Familienbesitz, hat Andreas Gfrerer, nach 25 Jahren Verpachtung, das Haus 1997 in vierter Generation selbst übernommen und 2002 als Arthotel neu positioniert.

KUNSTSINNIG: Eine Sammlung von über 120 Kunstwerken findet sich über alle Etagen des Hauses verteilt.

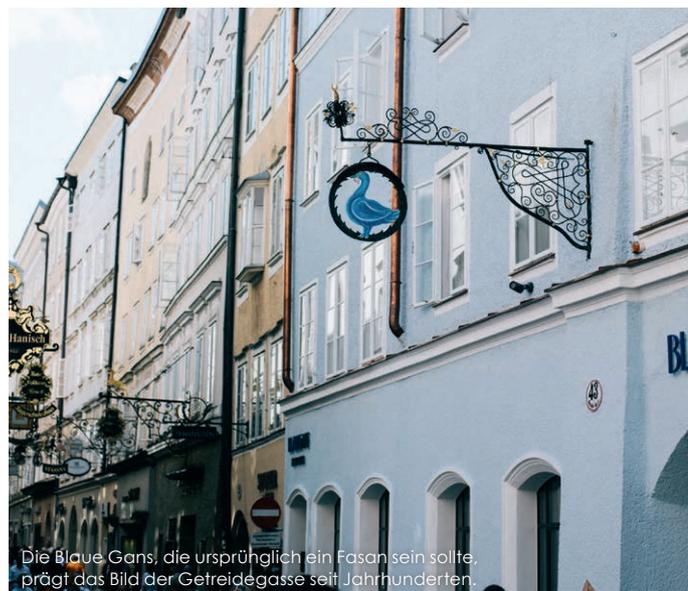
ARTHOTEL Blaue Gans IN SALZBURG

GENUSSKUNSTWERK IM HERZEN DER STADT

Die Kulinarik der Blauen Gans ist eingebettet in ein stimmiges Gesamtkonzept, bei dem einige einzigartige Komponenten zusammentreffen: Eine Toplage inmitten der Salzburger Altstadt, die bemerkenswert lange Geschichte des Hauses als Gastbetrieb und eine Betreiberfamilie, die es versteht, eine charmante Atmosphäre zu schaffen, die zeitgemäß und unaufgeregert zum Bleiben einlädt.

SALZBURGER KLASSIKER

Bereits seit 670 Jahren befindet sich an der Adresse in der Getreidegasse ein Gastbetrieb – seit über 400 Jahren ist das die Blaue Gans. Wie in der Salzburger Altstadt üblich, verweist das schmiedeeiserne Schild am Haus auf dessen Bestimmung – das der Hausnummer 41-43 ist sogar eines von zwei verbliebenen Originalen. Das heutige Arthotel ist ursprünglich aus vier „zusammengewachsenen“ Häusern entstanden. Das erklärt, zusammen mit dem langen Bestehen des Bauwerks, warum das Gebäude voller Ecken, charmanter Winkel, unvermittelter Vorsprünge, unterschiedlich hoher Decken sowie kleiner, die einzelnen Ebenen verbindenden Stufen ist. Kein Raum der 32



Die Blaue Gans, die ursprünglich ein Fasan sein sollte, prägt das Bild der Getreidegasse seit Jahrhunderten.

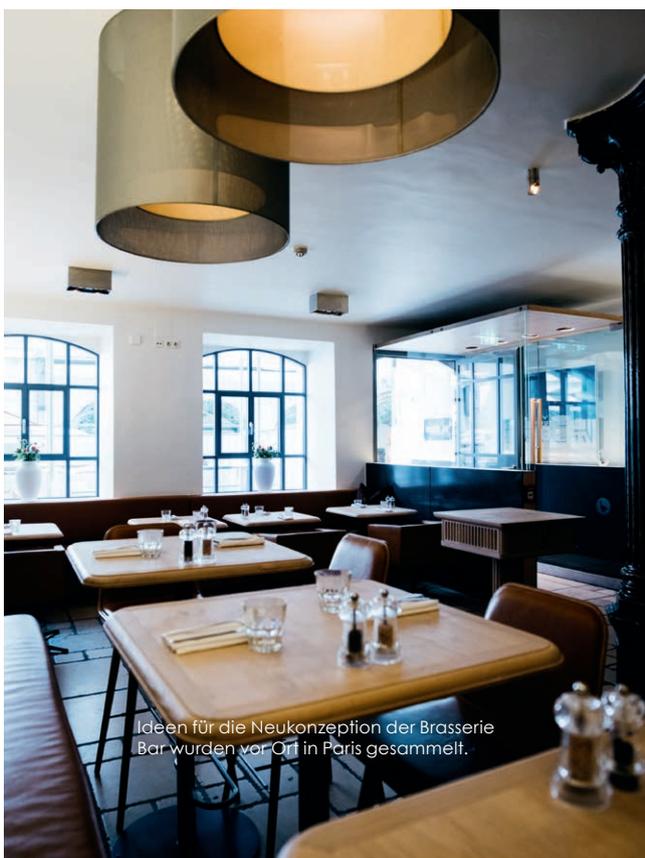
Zimmer und drei Suiten gleicht dem anderen. Doch egal ob Stuckdecke oder Gewölbe, Holzboden oder Marmorfliesen, Doppelzimmer Small oder Maisonette-Suite – alle diese sympathischen Unterschiede werden durch die durchgängig hohe Qualität der verwendeten Materialien in der Raumgestaltung geeint.

ZEITGEMÄSS INTERPRETIERT

Seit 100 Jahren in Familienbesitz, hat Andreas Gfrerer, nach 25 Jahren Verpachtung, das Haus 1997 in vierter Generation selbst übernommen und 2002 als Arthotel neu positioniert. Architektur, Design, Kunst und Kulinarik fügen sich nun zu einem stimmigen Gesamtkonzept zusammen, das sich der Historie bewusst ist, aber lebendig und frisch den Zeitgeist trifft. Nichts im Haus wirkt zufällig platziert, nichts ohne Bedacht gewählt. Die zurückgenommene, reduzierte Optik lässt Raum für Highlights und Blickfänge, etwa wenn der ausgestellte Hase auf Knopfdruck zu wackeln beginnt oder die blaue „Badegans“ an der Rezeption schwebt. Die Affinität zu Kunst und Kultur ist rundum spürbar.

RAUM FÜR GENUSS

Neben dem Hotelbetrieb ist die Gastronomie die zweite Säule des Hauses. Gleich vier Innenräume sowie im Sommer der Gastgarten im Außenbereich sind ganz dem Genuss gewidmet. Im vertäfelten Restaurantgewölbe werden die Wurzeln des ältesten Wirtshauses Salzburgs deutlich. Den modernen Gegenpart dazu bildet die Brasserie Bar. Sie ist die österreichische Antwort auf das französische Flair Pariser Brasserien, in denen die Tische dicht an dicht stehen und Teller über die Köpfe hinweg weitergereicht werden. Das Weinarchiv mit Steingewölbe im Keller lädt dazu ein, an der



Ideen für die Neukonzeption der Brasserie Bar wurden vor Ort in Paris gesammelt.



Der Gastgarten ist im Sommer beliebter Treffpunkt für Festspielgäste und Altstadtbesucher.

langen Tafel „La Tavolata“ zu essen. Highlight dort ist, neben den gelagerten 1.500 Flaschen Wein, die glänzend rote Berkel Aufschnittmaschine aus dem WIBERG Gründungsjahr 1947. Für alle, die sich die Spezialitäten des Hauses mitnehmen möchten, wurde die Speisemanufaktur als Verkaufsraum geschaffen.

KULINARISCHES KUNST(HAND)WERK

Die Blaue Gans ist für ihre herausragend gute Küche bekannt. Ob zum Essen mit Familie, Freunden und Geschäftspartnern oder zur Nachbesprechung des Festspielbesuchs, das Haus ist ein beliebter Treffpunkt der Salzburger sowie des internationalen Publikums. Seit fünf Jahren trägt die kulinarische Linie des Hauses die Handschrift von Küchenchef Martin Bauernfeind. Der Osttiroler hat nach der Lehrzeit einige Jahre in der Schweiz gelebt und ist geprägt von seinen dortigen beruflichen Stationen – von der Berghütte mit grandiosem Ausblick auf 2.400 Metern bis hin zum Drei-Hauben-Lokal in St. Moritz. 2014 haben ihn seine Wege wieder nach Österreich, direkt ins älteste Wirtshaus Salzburgs geführt.



Das Restaurantgewölbe im Erdgeschoss bietet Platz für 60 Gäste.

KÜCHENKUNST MIT KONZEPT

Die klare Linie des Hauses zieht sich auch durch das Speisenkonzept. Fair gehandelte, regionale Produkte in Bioqualität werden bevorzugt verwendet. Innerhalb des Gesamtrahmens bleibt für Martin Bauernfeind eine Menge Spielraum, um sich als Küchenchef kreativ einzubringen. Er sieht die Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots als Prozess, der niemals endet. Kulinarisch gesehen spannt er den Bogen zur Gegenwart, indem er mit neuen Komponenten arbeitet, die eine gewisse Raffinesse spürbar machen. Das zeigt sich



Im ersten Stock wurde ein kleiner Kräutergarten angelegt.

auch an der Menükarte, an der monatlich, je nach Saison und Anklang der Speisen, Feinjustierungen vorgenommen werden. Im Laufe der Zeit sind dort auch immer mehr fleischlose Gerichte dazugekommen. Der wachsenden Nachfrage nach Vegetarischem wird unter anderem mit einem vollständigen vegetarischen Menü nachgekommen. Im Sommer, zur Hauptsaison in der Festspielzeit, bleiben Tages- und Abendkarte ausnahmsweise für mehrere Wochen unverändert. Bereits im Februar werden die Speisen dafür festgelegt. Durch perfekte Planung können ein reibungsloser Ablauf und beste Qualität während der Spitzenzeiten gewährleistet werden – Mise en Place par excellence. Neben den saisonalen Speisen und Klassikern haben vergessene Gerichte ihren Fixplatz auf der Karte.

FRISCH, PUR & QUALITÄTSMÄSSIG

Hochwertige Produkte – frisch, regional, bio und saisonal – sind für Martin Bauernfeind essenziell. In seiner Küche wird alles selbst gemacht – ob frische Pasta oder Saucen und Fonds, die schon früh morgens angesetzt werden. Diese Wertschätzung des Produkts und der Stellenwert des praktischen Küchenhandwerks werden auch an die drei Kochlehrlinge weitergegeben. So werden etwa die Produzenten des Vertrauens regelmäßig mit dem Kochnachwuchs besucht, um Fachwissen, verbunden mit Gespür für die Wertigkeit der Ausgangsprodukte, zu vermitteln. Wenn es ums Essen geht, ist Martin Bauernfeind Purist. Der Eigengeschmack der einzelnen Kom-

ponenten soll hervorgehoben und unterstützt werden. Das geschieht natürlich auch durch die Zugabe von Gewürzen. Sie sind in seiner Küche nicht nur kostbare Geschmacksträger, die sorgsam verwendet werden sollen, sondern werden auch aufgrund ihrer Wirkung gezielt eingesetzt. Ein Beispiel dafür sind etwa Beifuß und Kümmel, die sich besonders zur Würzung von schweren und fettreichen Speisen eignen. Auf die Frage, welches Gefühl der Küchenchef seinen Gästen beim Verlassen des Lokals mitgeben möchte, weiß Martin Bauernfeind blitzschnell die Antwort: „Sie sollen beim Rausgehen den Wunsch haben, zurückzukehren.“



Das Steingewölbe im Weinarchiv ist 660 Jahre alt.

Mach mit!

Gewinnen Sie ein Drei-Gänge-Menü für zwei Personen. Details im April unter facebook.com/wiberg.eu



Ein Klassiker auf der Speisekarte: Das Backhendl.



Durch diesen Gang gelangt man von der Getreidegasse zum Karajanplatz.

WORDRAP MIT Martin Bauernfeind

Aus wie vielen Leuten besteht Ihre Küchen-Crew?
Im Sommer sind es 19 Mitarbeiter inklusive der Abwäscher und Praktikanten, im Winter etwa zwölf.

Wie viele Essen verlassen an einem durchschnittlichen Tag die Küche?
Durchschnittlich werden etwa 200 Essen pro Tag zubereitet. Zu Spitzenzeiten in der Festspielsaison gehen bis zu 600 Gerichte aus der Küche.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsgewürz, -kraut?
Petersilie

Kein Frühstück ohne:
Kaffee

Das findet man bei mir privat immer im Kühlschrank:
Äpfel



ZITRONEN

Baiser

MIT

marinierten Früchten
und Kräuterzucker



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Zitronenbaiser

200 g Eiweiß pasteurisiert,
150 g Puderzucker,
150 g Kristallzucker

WIBERG Produkte: Vanille Gourmet gemahlen, Zitronia Sun

Marinierte Früchte

1 Mango, 1/2 Ananas, 1/8 Wassermelone, 10 Erdbeeren, 1 Sternfrucht

WIBERG Produkte: AcetoPlus Passionsfrucht, Vanillezucker Gourmet

Kräuterzucker

150 g Puderzucker

WIBERG Produkte: Basilikum gefriergetrocknet, Origanum gefriergetrocknet, Rosmarin gefriergetrocknet

Himbeer-Obers/-Sahne

500 ml Obers/Sahne, 50 g Puderzucker

WIBERG Produkte: AcetoPlus Himbeere

ZUBEREITUNG

Zitronenbaiser

Klassische Herstellung eines kaltgeschlagenen Baisers.

Marinierte Früchte

Früchte in Stücke schneiden und mit AcetoPlus Passionsfrucht und Vanillezucker abschmecken.

Kräuterzucker

Zucker sowie Kräuter in der Küchenmaschine fein mahlen und über das fertige Dessert streuen.

Himbeer-Obers/-Sahne

Obers/Sahne cremig schlagen und mit AcetoPlus Himbeere sowie Puderzucker verfeinern.

Garnitur:

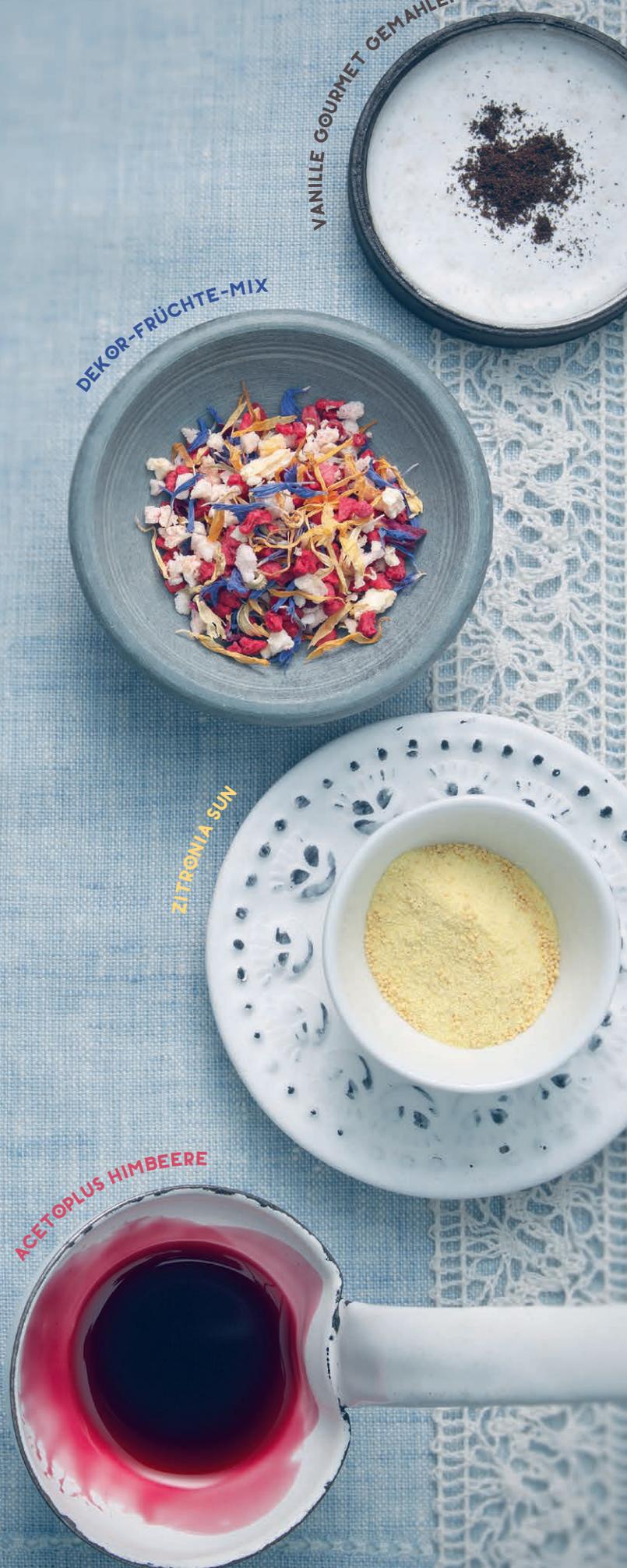
WIBERG Dekor-Früchte-Mix

VANILLE GOURMET GEMAHLEN

DEKOR-FRÜCHTE-MIX

ZITRONIA SUN

ACETOPLUS HIMBEERE



FRISCHKÄSE TÖRTCHEN

Deluxe

mit Bergkräutern und marinierten Gurken

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Frischkäsetörtchen „Deluxe“ mit Bergkräutern

250 g Pumpernickel, 50 g Butter, 1 kg Rahmfrischkäse, 100 g Naturjoghurt, 200 g Obers/Sahne

WIBERG Produkte: Brot Gewürzmischung, Bergkräuter, BIO Ursalz Kräuter, 4 g Aspick klar, Veggie-Bouillon mit Ursalz, Dekor Deluxe

Marinierte Gurken

2 Gurken in Scheiben, 20 Radieschen in Spalten geschnitten

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Salat Universal, BIO Apfel-Essig, Salatkräuter-Mix gefriergetrocknet, Raps-Öl

ZUBEREITUNG

Frischkäsetörtchen „Deluxe“ mit Bergkräutern

Pumpernickel in der Küchenmaschine zerkleinern. Im Ofen knusprig backen und mit Brot Gewürzmischung abschmecken. Butter schmelzen, unter Pumpernickel mischen und in gewünschte Formen füllen. Rahmfrischkäse mit Naturjoghurt pürieren. Obers/Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Mit Bergkräutern und Ursalz Kräuter abschmecken. Aspick in Veggie-Bouillon schmelzen. Drei Esslöffel der Crème in Aspick rühren. Anschließend mit Frischkäse verrühren. In die Formen füllen, mit Dekor Deluxe bestreuen und kühl stellen.

Marinierte Gurken

Gurken leicht salzen, 10 Minuten stehen lassen und anschließend vorsichtig ausdrücken.

Salat Universal mit Apfel-Essig verrühren und einige Minuten quellen lassen.

Salatkräuter-Mix hinzugeben und Raps-Öl langsam einrühren.

Gurken sowie Radieschen mit der Marinade verfeinern und bis zum Gebrauch kühl lagern.

Garnitur: frische Blüten



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Cordon bleu „Mediterran“

10 Schnitzel aus dem Schweinerücken à 140 g, 10 Scheiben Prosciutto, 400 g Mozzarella, Semmelbrösel, Öl zum Ausbacken

WIBERG Produkte: Italienische Kräuter gefriergetrocknet, WIBERG BASIC Panier-Zauberer

Kartoffelspalten

1,5 kg Kartoffeln festkochend, in Spalten geschnitten, 10 gelbe und rote Tomaten, 10 Snack-Paprika

WIBERG Produkte: BIO Ursalz Mediterran, BIO Natives Oliven-Öl Extra Sizilien

ZUBEREITUNG

Cordon bleu „Mediterran“

Schnitzel im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, mit Italienischen Kräutern bestreuen und mit je einer Scheibe Prosciutto sowie Mozzarella belegen. Zusammenklappen und die Ränder mit dem Messerrücken plattieren. Panierzauberer mit 1:2 Teilen Wasser anrühren und die gefüllten Schnitzel darin durchziehen, etwas abtropfen lassen und mit Semmelbröseln panieren. In reichlich Öl beidseitig ausbacken.

Kartoffelspalten

Blanchierte Kartoffelspalten, Tomaten und Paprika mit BIO Ursalz Mediterran und Oliven-Öl mischen und auf Ofenbleche verteilt im Ofen knusprig braten.

Garnitur: Thymianzweig, Zitronenspalte, WIBERG Dip-Sauce Barbecue

CORDON BLEU

Mediterran

MIT

Prosciutto & Mozzarella





RINDER *Carpaccio*

MIT

Assam Langpfeffer,
Avocado &
Passionsfruchtemulsion

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Rindercarpaccio mit Assam Langpfeffer

400 g Rinderfilet, zugeputzt

WIBERG Produkte:Exquisite Assam Langpfeffer,
Meersalz Flocken**Avocados**

4 Avocados, 2 Stk. Baby-Salatherzen

WIBERG Produkte: Bianco,Ursalz pur fein, Tomatenflocken,
Macadamianuss-Öl**Passionsfruchtemulsion**

2 Passionsfrüchte

WIBERG Produkte: 30 ml Macadamia-

nuss-Öl, 100 ml AcetoPlus Passionsfrucht

ZUBEREITUNG

Rindercarpaccio mit Assam Langpfeffer

Assam Langpfeffer mörsern und das Rinderfilet darin wälzen. Straff in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Gebrauch tiefkühlen. Vor dem Servieren dünn aufschneiden und mit Meersalz Flocken bestreuen.

Avocados

Avocados in Stücke schneiden und mit Bianco und den Blättern der Salatherzen vermischen. Mit Ursalz, Tomatenflocken und Macadamianuss-Öl abschmecken und vor dem Servieren auf dem knusprigen Tramezzini-Brot anrichten.

Passionsfruchtemulsion

Macadamianuss-Öl langsam in AcetoPlus Passionsfrucht rühren. Frische Passionsfrüchte hinzugeben und bis zum Gebrauch kühl lagern.

Garnitur:

Macadamianüsse, Bronzefenchel, knuspriges Tramezzini-Brot

*Meersalz Flocken**Macadamianuss-Öl**Tomatenflocken**AcetoPlus Passionsfrucht**Exquisite Assam Langpfeffer*

PROVEN- ZALISCHE Gemüsepfanne

MIT

Falafel & Kräuterrahm

ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

Provenzalische Gemüsepfanne

3 kg Zwiebeln, in Würfel geschnitten,
15 kg Tomatenstücke aus der Dose,
3 kg Zucchini, in Scheiben geschnitten,
3 kg Auberginen, in Stücke geschnitten,
5 kg Paprika, bunt in Stücken, 2 kg rote
Zwiebeln, 2 kg schwarze Oliven,
entkernt, Stärke zum Binden

WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl
Extra, Kräuter der Provence gefrier-
getrocknet, Paprika edelsüß,
Knoblauch Granulat, Ursalz pur fein

Falafel

4 kg Kichererbsen, 1 kg Zwiebeln,
in Würfel geschnitten, Zitronensaft,
Öl zum Frittieren

WIBERG Produkte: 200 ml Natives
Oliven-Öl Extra, Knoblauch Granulat,
WIBERG BASIC Gemüse, Ursalz pur fein

Kräuterrahm

2,5 kg Sauerrahm/saure Sahne

WIBERG Produkte: WIBERG BASIC Salat,
Petersilie gerebelt

ZUBEREITUNG

Provenzalische Gemüsepfanne

Zwiebeln in Oliven-Öl anschwitzen,
Tomatenstücke hinzugeben und auf-
kochen. Übrige Gemüsesorten je nach
Gardauer hinzugeben und weich
kochen. Mit Kräuter der Provence,
Paprika edelsüß, Knofi Pur sowie Ursalz
abschmecken und gegebenenfalls
leicht binden.

Falafel

Kichererbsen über Nacht in reichlich
Wasser einweichen. Wasser abgießen
und zusammen mit Zwiebeln grob pü-
rieren. Zitronensaft sowie Oliven-Öl hin-
zugeben und mit Knoblauch Granulat
und WIBERG BASIC Gemüse abschme-
cken. In Form bringen und frittieren.

Kräuterrahm

Sauerrahm/saure Sahne mit WIBERG
BASIC Salat würzen und binden, mit
Kräutern verfeinern.

Garnitur: WIBERG Chili-Fäden



Gebratenes KABELJAU- FILET MIT

Kartoffel-Dill-Stampf
& Senf-Kaviar

ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

Gebratenes Kabeljaufilet

100 Kabeljaufilets à 120 g,
3 l Fischfond, 1 l Weißwein,
1 l Obers/Sahne, 5 kg Gemüse
(Karotten, gelbe Rüben, Zucchini)
in Stifte geschnitten, blanchiert
WIBERG Produkte: WIBERG BASIC Fisch,
Natives Oliven-Öl Extra, 1 kg WIBERG
BASIC Weiße Grundsauce

Kartoffel-Dill-Stampf

15 kg mehlig kochende Kartoffeln
geschält, gedämpft, 500 g Butter
WIBERG Produkte: Zitrus-Öl,
WIBERG BASIC Kartoffel,
Dill gefriergetrocknet

Senf-Kaviar

400 ml Wasser, 30 g Kristallzucker
WIBERG Produkte: 1 TL Curcuma,
5 TL Apfel-Essig, Ursalz pur fein,
130 g Senfkörner, 2 TL Tomaten-
flocken, 2 TL Dill gefriergetrocknet

ZUBEREITUNG

Gebratenes Kabeljaufilet

Kabeljau mit WIBERG BASIC Fisch
würzen und mit Oliven-Öl im Ofen oder
Bräter saftig garen. Für die Sauce den
Fischfond mit Weißwein und WIBERG
BASIC Weiße Grundsauce verrühren,
aufkochen lassen und mit
Obers/Sahne verfeinern.

Kartoffel-Dill-Stampf

Kartoffeln noch heiß zerdrücken oder
mittels Stampfeisen zerstoßen und mit
flüssiger Butter, Zitrus-Öl, WIBERG BASIC
Kartoffel und Dill abschmecken.

Senf-Kaviar

Wasser mit Zucker, Curcuma, Apfel-
Essig, Ursalz sowie Senfkörner drei
Minuten bei schwacher Hitze kochen.
Anschließend abkühlen lassen und mit
Tomatenflocken und Dill verfeinern.





DIE WILDEN GRÜNEN



DIE POWER AUS DER KRÄUTERWELT

Löwenzahn, Spitzwegerich, Gänseblümchen und Co. gelten als die wilden Grünen der Natur. Als Unkraut oft übersehen, sind sie vor allem eines: eine geschmackliche Bereicherung für jedes Gericht. Mehr noch – denn Kräuter enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe, die uns den nötigen Gesundheits-Kick geben.

Als Praktikerin der Traditionell Europäischen Heilkunde gebe ich vielen Menschen das Bewusstsein mit, dass Kräuter in erster Linie „Lebens“mittel und dann erst Heilmittel sind. Je öfter diese in die Ernährung eingebaut werden, desto mehr wird der Körper gegen äußerliche, oft krankmachende Einflüsse gestärkt.

Der Grund, warum unser Körper gesundheitliche Vorteile aus dem Verzehr von Kräutern zieht, sind die sekundären Pflanzenstoffe wie etwa Bitterstoffe, Scharfstoffe

oder ätherische Öle, um nur einige zu nennen. Diese Wirkstoffe bildet die Pflanze, um sich selbst zum Beispiel vor Hitze zu schützen oder um Insekten anzulocken. Wir können uns diese Power zunutze machen. Dazu sollten jedoch ein paar Regeln beachtet werden.

TIPP **Viele Kräuter vertragen keine große und lang andauernde Hitze beim Kochen, da sonst einige ihrer Inhaltsstoffe verloren gehen.**

Wenn es also nicht um den Geschmack geht, dann werden Kräuter kurz vor dem Servieren untergehoben oder als i-Tüpfelchen frisch über das Gericht gestreut.



BITTERSTOFFE

kurbeln die Verdauung an, zudem helfen sie der Leber bei der Entgiftung und bringen durch die Aktivierung des Nervus Vagus (Nerv der Ruhe) innere Ruhe und Erholung. Kräuter wie Liebstöckel, Bohnenkraut oder Rosmarin gehören zu den Bitterstofflieferanten der Natur. Wer regelmäßig bittere Lebensmittel zu sich nimmt, hemmt den Hunger und die Lust auf Süßes.

ÄTHERISCHE ÖLE

Ätherische Öle, wie sie zum Beispiel in Thymian, Majoran oder Lavendel enthalten sind, besitzen eine breite Wirkungspalette. Je nachdem, welches ätherische Öl wir zu uns nehmen, wirkt dieses beruhigend – wie jenes des Lavendels – oder anregend – wie jenes der Pfefferminze.

SCHARFSTOFFE

sollten frisch verzehrt werden, weil sie so wie eine Armada unseren Körper gegen Viren und Bakterien schützen. Kren, Kapuzinerkresse oder Brunnenkresse fördern überdies die Verdauung.

FLAVONOIDE

Flavonoide, die unsere Zellen vor freien Radikalen schützen, werden auch als Farbstoffe der Natur bezeichnet. Alle Beersorten sowie viele Obst- und Gemüsearten enthalten diesen Wirkstoff. In der Welt der Kräuter sind es Pflanzen wie Ringelblume, Weißdorn oder rotes Weinlaub, die uns diesen Inhaltsstoff liefern. Flavonoide sind wasserlöslich, können aber natürlich auch frisch verzehrt ihre Wirkung entfalten.



Zur Person:

Karina Reichl ist Praktikerin der Traditionell Europäischen Heilkunde und gibt ihr Wissen auf ihrem Blog www.fräuleingrün.at weiter. Dazu ist sie Vortragende, hält zahlreiche Kräuterkurse zum Thema regionale Heilkräuter und zeigt Interessierten bei Kräuterwanderungen, welche grünen Schätze direkt vor der Haustüre wachsen. In ihrem ersten Buch „Fräulein Grüns Kräuterwunder“ gibt sie den Lesern einen ausführlichen Einblick in die Gründe, warum regionale Heilkräuter wieder einen fixen Platz in unserem Leben verdient haben.

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Olympia-Bowl

30 Stk. grüner Minispargel blanchiert, 2 Mangos reif und geschält in Spalten geschnitten, 500 g Ackerbohnen gekocht, 500 schwarze Bohnen, 500 g bunte Zweiglinen gequollen und sautiert, 250 g Buchenpilze klein sautiert, 500 g Maiskörner, 1 rote Zwiebel in Ringe geschnitten, Eier gekocht und in Spalten geschnitten, Sprossen

WIBERG Produkte: Sesam- oder Erdnuss-Öl zum Sautieren, Bohnenkraut (zum Kochen der Bohnen)

Teriyaki-Hühnerspieß

600 g Hühnerbrust in Streifen geschnitten

WIBERG Produkte: Zimt ganz, WIBERG BASIC Wok-Sauce, Teriyaki, Sesam-Öl, Exquisite Sansho Blütenpfeffer

Dressing

WIBERG Produkte: AcetoPlus Mango, Mandel-Öl Plus Orange, Asia Gewürz-zubereitung, Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Olympia-Bowl

Sämtliche Komponenten gefällig in der Schüssel arrangieren.

Teriyaki-Hühnerspieß

Zimtstangen in Wasser aufkochen und darin weich ziehen lassen. Der Länge nach in gleichmäßige Spieße schneiden, danach trocknen lassen.

Tipp: Sud kann als Würzmittel verwendet werden. Anschließend Hühnerbrustfleisch auf die Zimtspieße stecken, mit Wok-Sauce Teriyaki marinieren und im Ofen oder in der Pfanne mit etwas Mandel-Öl Plus Orange sautieren/garen. Zuletzt mit etwas frisch zerdrücktem Sansho-Blütenpfeffer bestreuen.

Dressing

Alle Zutaten mit Schneebesen emulgieren und kräftig abschmecken.

OLYMPIA Bowl

MIT

Mangos & Teriyaki-Hühnchen

NEU

AcetoPlus
Himbeere

Mandel-Öl
Plus Orange



MASCAR- PONE Crème

MIT

Himbeeren & Rhabarber

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Mascarponecrème

10 Eigelb pasteurisiert, 180 g Kristallzucker, 1 kg Mascarpone, 20 Cantuccini-Kekse
WIBERG Produkte: 20 g Vanillezucker Gourmet, Mandel-Öl Plus Orange, Zitronia Sun, 8 g Asplik super

Himbeer-Rhabarber-Ragout

1 kg Rhabarber, 300 ml süßlicher Weißwein, 20 ml Wasser, Kristallzucker, Stärke zum Binden, 400 g Himbeeren
WIBERG Produkte: Vanille Gourmet gemahlen, AcetoPlus Himbeere

ZUBEREITUNG

Mascarponecrème

Eigelb zusammen mit Kristall- und Vanillezucker schaumig schlagen. Mascarpone hinzugeben und nochmals kurz durchrühren. Mit Mandel-Öl Plus Orange und Zitronia Sun abschmecken.

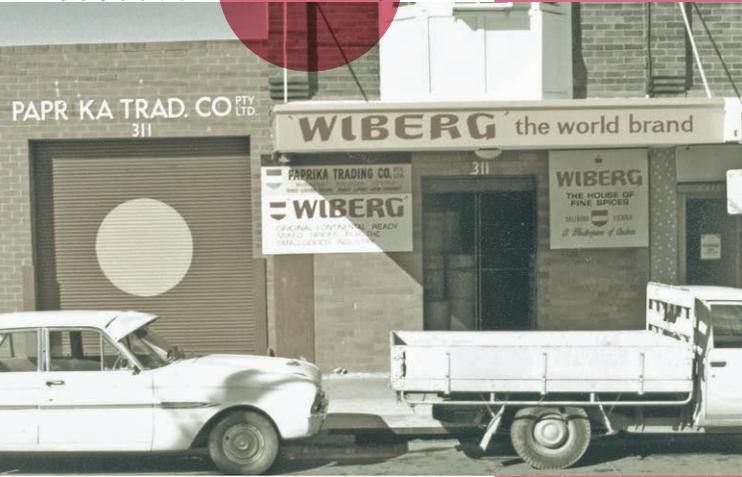
Asplik super in zwei Esslöffel warmem Wasser auflösen, mit zwei Esslöffeln Mascarponecrème verrühren und anschließend unter die restliche Mascarponecrème rühren. Im Kühlschrank lagern. Cantuccini-Kekse zerdrücken und zusammen mit der Crème über dem Himbeer-Rhabarber-Ragout anrichten.

Himbeer-Rhabarber-Ragout

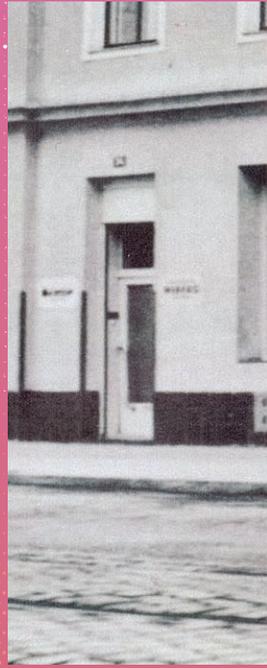
Rhabarber schälen und in dünne Scheiben schneiden. Weißwein mit Wasser aufkochen, mit Vanille verfeinern, mit Zucker nach Belieben süßen und mit AcetoPlus Himbeere abschmecken. Rhabarber hinzugeben, kurz garen und anschließend wieder herausnehmen. Mit Stärke leicht binden und Rhabarber darin abkühlen lassen. Vor dem Servieren die frischen Himbeeren daruntermischen.

Garnitur: WIBERG Dekor-Früchte-Mix, WIBERG Pistazien





Im Jahr 1986 wurde WIBERG in Kanada als Trademark registriert.



TRADITION MIT ZUKUNFT



Grund zur Freude: Im Jahr 2020 feiert der Paprika Rubino sein 30-jähriges Jubiläum.

Hotel- und Gastronomiebetriebe sind die wahren Helden in der Branche rund um den kulinarischen Genuss. Auf der Suche nach dem besten Geschmack versuchen sie jeden Tag erneut, ihren Kunden ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Das ist wahrlich eine große Aufgabe, denn mit dem Servieren der Speisen stellt man sich gleichzeitig der Kritik des Gastes. WIBERG ist seit Jahrzehnten innovativer Partner für die Hotellerie und Gastronomie, wenn es darum geht, dem Genussuchenden ein Geschmackserlebnis mit Gewürzen zu bereiten. Das macht uns außerordentlich stolz.

Was 1947 im beschaulichen Stuhlfelden im Pinzgau unter dem Namen WIBERG als kleiner Gewürzbetrieb begann, ist heute Teil einer weltweit agierenden Unternehmensgruppe mit Möglichkeiten, die der Gründer Wilhelm Berger wohl kaum für möglich gehalten hätte.

Zwischen dem Nationalpark Hohe Tauern und den Kitzbüheler Alpen gelegen, belieferte das Unternehmen von Wilhelm Berger Metzgereien mit fertigen Gewürzmischungen, die eine hohe Qualität der Endprodukte und eine schnellere Produktion ermöglichten. Die Nachfrage war groß und so wurde das

Der Exportanteil liegt heute bei rund 90 %.



Wiberg früher – heute steht in Freilassing ein hochmoderner Produktionsbetrieb mit 329 Mitarbeitern.

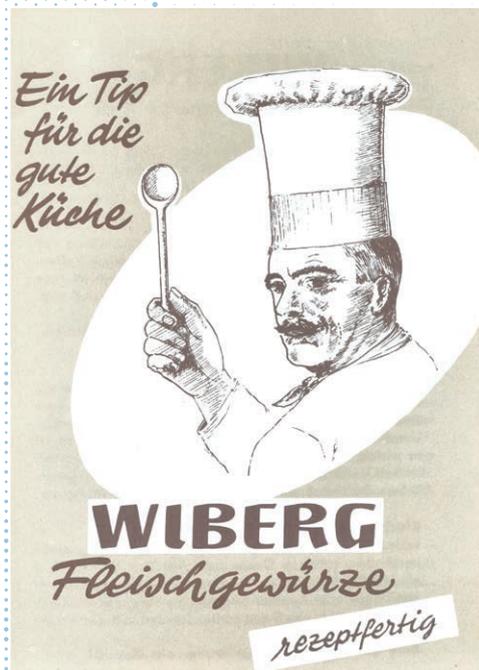
Warenangebot rasch ausgebaut und in den 70er-Jahren um das Gastronomiesortiment erweitert. Damit wurde WIBERG mit einem Schlag zu einem der wichtigsten Partner für Gastronomie, Handwerk und Lebensmittelindustrie. Darauf folgten Schritte der Internationalisierung mit Vertriebsstandorten auf der ganzen Welt. 2015 erkannte der damalige Eigentümer in dritter Generation, Marcus Winkler, dass das Unternehmen starke Partner brauchte, um weiterhin seine Top-Position am Markt halten zu können. Mit tiefreichenden österreichischen Wurzeln ist WIBERG mittlerweile Teil von FRUTAROM Savory Solutions

Austria, agierend unter dem Dach von IFF (International Flavors & Fragrances). Mit gestärktem Rücken lautet das Credo „Tradition mit Zukunft“. Tradition betrifft nicht nur die Verbundenheit mit dem Standort oder den Mitarbeitern, sondern auch die Verbundenheit mit den Kunden. Zukunft wiederum umfasst den steten Willen, für unsere Kunden „über den Tellerrand zu blicken“ und das Sortiment mit Produkten für die System- bis zur High-End-Gastronomie laufend und innovativ zu erweitern.

**VERPACKUNGS-
DESIGN**



Rund 2.000 Rohstoffe werden derzeit im Sortiment geführt.





Alois Sailer ist seit über 27 Jahren für die Marke tätig und buchstäblich Teil des Inventars.

„Seit den frühen 70er-Jahren des vorigen Jahrhunderts sind wir Partner des Hotel- und Gastgewerbes. In dieser Branche die Hände in den Schoß zu legen, wäre fatal, denn die Konkurrenz ist groß und die Gäste werden immer anspruchsvoller. Sich in diesem Gewerbe zu behaupten, innovativ zu bleiben und den hohen Standards folgen zu können, ist also mit großen Anstrengungen verbunden. Es ringt uns enormen Respekt ab, zu sehen, dass sich ganze Generationen diesem Wettstreit mit viel Engagement stellen. Es macht uns sehr stolz, ein Baustein für den Erfolg

unserer Kunden zu sein. Unsere alpenländische Herkunft aus dem Salzburger Pinzgau, in dem der Tourismus großgeschrieben wird, hat uns sicherlich geholfen, ein guter Partner zu sein, denn wer nahe beim Kunden ist, versteht das Geschäft und kann über die Zeit hinweg besseres Service und bessere Produkte anbieten. Zu wissen, woher man stammt, macht es möglich, den Spagat zwischen Tradition und Innovation zu schaffen und dabei sich selbst treu zu bleiben“, zeigt sich **Alois Sailer, Vertriebsleiter in Österreich und der Schweiz**, fest überzeugt.

„ Zu wissen, woher man stammt, macht es möglich, den Spagat zwischen Tradition und Innovation zu schaffen und dabei sich selbst treu zu bleiben.“

Warum sich WIBERG immer neu erfand und trotzdem nie ändern musste, um am Puls der Zeit zu bleiben:



Produktsortiment für alle Gastronomiekonzepte



Kontinuierlich neue Produkte



Laufende Rezeptentwicklung und Inspiration durch unsere Profiköche



Kundenindividuelle Lösungen

„ Seit über 40 Jahren sind wir mit der Hotel- und Gastronomiebranche eng verbunden und als Geschäftspartner mit kreativen Ideen und innovativen Produkten bekannt. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.“



„In den Zeiten von Airbnb, einer stetig wachsenden Anzahl von Tourismusbetrieben und immer anspruchsvoller werdenden Konsumenten ist es als Hotel- und Gastrobetrieb schön, wenn man jemanden hat, auf den man zählen kann. Ein Unternehmen mit ähnlichem Qualitätsbewusstsein, mit Sinn für Geschmack und Genuss sowie einem Verständnis für den Gast kann einem immer dort weiterhelfen, wo man selber nicht mehr weiterweiß. In all den Jahren hat WIBERG stets an diesen Werten festgehalten und alles daran gesetzt, ein guter Partner für seine Kunden zu sein“, **Ralf Vogt, Commercial Director**.



„**Zu wissen, woher die Rohstoffe kommen, insbesondere bei regionalem Einkauf, schafft einen Bezug zum Produkt, zum Produzenten und der Region.**“

„Der Wille, etwas Neues zu schaffen, ist in unserer DNA und treibt uns an. Warum das so ist, ist schwer zu sagen, aber die Lust etwas zu kreieren und der Genuss an vollendeten Produkten ist etwas, was uns mit unseren Kunden vereint. Wir vom Team Inspiration sprechen in vielen Seminaren über unsere Produkte, woher sie kommen und welche Möglichkeiten sie unseren Kunden eröffnen. Es ist aber jedes Mal erstaunlich zu sehen, welches Wissen unsere Kunden über ihre eigenen Rohstoffe haben. Wir kommen in unserem Job sehr viel herum und die Redewendung, dass Reisen bilde, stimmt definitiv. Aber auch das Essen bildet. Zu wissen, woher die Rohstoffe

kommen, insbesondere bei regionalem Einkauf, schafft einen Bezug zum Produkt, zum Produzenten und der Region. Unsere Kunden können sehr oft richtig spannende Storys zu ihren Speisen erzählen. Auch für den Gast bzw. Endverbraucher sind diese Geschichten wichtig, denn er hat oft keine Vorstellung davon, welcher Aufwand betrieben wird, um ihm ein perfektes Essen zu servieren. Apropos Gerichte, ich bin immer wieder überrascht, wie kreativ unsere Kunden mit unseren Produkten umgehen. Wenn wir bei ihnen sind, gehen auch wir sehr oft mit neuen Ideen und Anregungen nach Hause“, stellt **Philipp Kohlweg, Team Inspiration**, sehr dankbar fest.



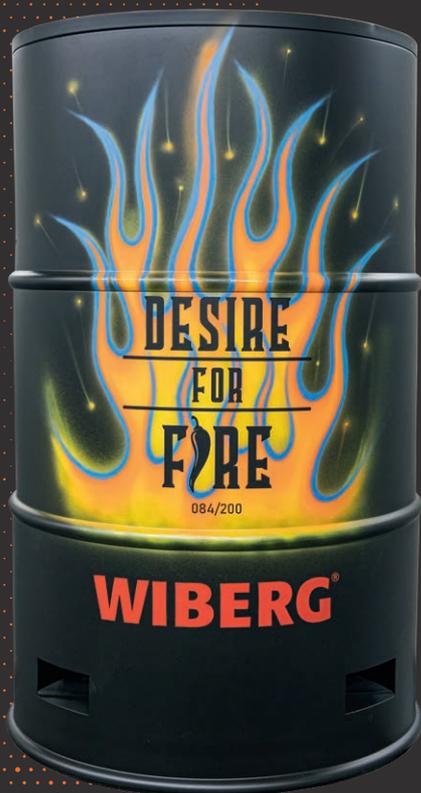
Das hauseigene Seminar- & Kundenzentrum, die WIBERG Academy, ist unsere Plattform für Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch.

WILLENS FRAGE

Seit mehr als 50 Jahren begleitet die Marke WIBERG Kunden aus dem Hotel- und Gastronomiegewerbe. Dieser Spirit, der neben Werten wie Qualität, Geschmack und Genuss die Marke WIBERG ausmacht, ist die Basis für eine langfristige partnerschaftliche Zusammenarbeit. Die Bereitschaft, über den vielzitierten Tellerrand zu blicken, ermöglicht ein breites und innovatives Sortiment für alle Gastrobetriebe, die für Verköstigungs- und Genussskultur stehen. Auch individuelle Produkte sind möglich, denn WIBERG Fachberater lassen nichts unversucht, mit den weitreichenden Möglichkeiten des knapp 1.000 m² großen Technikums, des Mischlabors sowie der Versuchsküche die perfekte Rezeptur für den Kundenbedarf zu kreieren. Die Marke WIBERG wird mit ihren traditionsreichen österreichischen Wurzeln, den Möglichkeiten eines internationalen Unternehmensclusters und dem Willen, immer das Beste zu geben, auch in Zukunft den entscheidenden Mehrwert bieten können.



Im unserem Technikum lassen sich schnell und unkompliziert kundenindividuelle Lösungen entwickeln.



GEWINNSPIEL:

MITMACHEN UND GEWINNEN!

DER SOMMER WIRD HEISS

Das Jahr 2020 steht ganz im Zeichen sportlicher Großereignisse. Von der Fußball-EM bis zu den Olympischen Spielen in Japan. Eins ist gewiss, der Sommer wird heiß! Und wir heizen Ihnen zusätzlich ein, denn wir verlosen 3 x 1 Grillfass im Original WIBERG Design. Ob zum Grillen, Räuchern genutzt oder als offene Feuerstelle – wir haben alles für Ihre perfekte Party!

WAS SIE DAFÜR TUN MÜSSEN?

Schicken Sie uns Ihr bestes Grillrezept mit Ihrem Lieblings-WIBERG-Grillprodukt per E-Mail an gewinnspiel@frutarom.eu (Betreff: Grill-Olympiade) oder eine Postkarte an Redaktion „Inspiration“, Frutarom Savory Solutions Austria GmbH, Adolf-Schemelstr. 9, A-5020 Salzburg.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN: Einsendeschluss ist der 31.5.2020. Der Gewinner wird schriftlich verständigt.

Keine Barablässe möglich. Ausgenommen Mitarbeiter von Frutarom Savory Solutions. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Adressen der Einsender werden ausschließlich für das Gewinnspiel verwendet.

HIRE FOR FIRE

Der Salzburger Künstler hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Angefangen mit zwei Heiligenfiguren lackiert Daniel Hirscher mittlerweile alles, was ihm unter die Airbrushpistole kommt. Vom Sportgewehr über eine übergroße Whiskeyflasche bis hin zum Hochzeitssakko – wie skurril – fertigt er Kunstwerke für seine Kunden an. Jedes davon ein Unikat. So auch die WIBERG Grilltonne – individuell, handgefertigt und limitiert auf eine Stückzahl von insgesamt 200. Werden Sie zu einem von drei glücklichen Besitzern eines dieser Kunstwerke. Wie, das erfahren Sie bei unserem Gewinnspiel.

Mehr Infos zu Daniels Arbeiten:

dh-colorworks.com



Der Künstler: Daniel Hirscher, geb. 1988, wohnhaft in Adnet/Salzburg

IMPRESSUM

MEDIENINHABER / HERAUSGEBER / VERLEGER:

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 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 | E-Mail: kommunikation@frutarom.eu | FRUTAROM.GESTALTUNG | LITHO: David Dietrichstein | LEKTORAT: MasterText, Salzburg | FOTOS: Matthias Münz / FRUTAROM / Adobe Stock / Arthotel Blaue Gans/Inga Pertramer | 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.

TOP PRODUKTE

ALLES FÜR DIE
GRILLSAISON
EXQUISITE BLACK BBQ
 BARBACOA WÜRZMISCHUNG
 MIT APFELHOLZRAUCH

Verwendung für Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips, kongenial zu Aubergine. Schmeckt scharf nach Pfeffer und Chili, umhüllt vom natürlich-intensiven Rauch des Apfelholzes

TOP VERANSTALTUNGEN:

Fußball-EM 2020: Fr., 12. Juni – So., 12. Juli

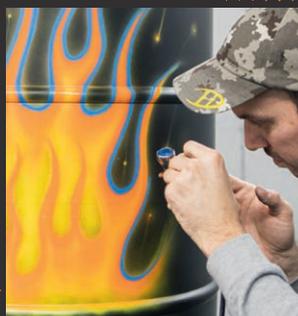
Olympische Sommerspiele: 24. Juli bis 9. August, Japan


GRILL-MEXIKANA

Ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Buttermischungen. Kräftiger Geschmack nach Chili, Paprika, Origanum und Kreuzkümmel


DIP-SAUCE SMOKED HONEY
 MIT TASMANISCHEM BERGPFEFFER

Verleiht Gegrilltem einen fruchtig-rauchigen Geschmack. mit Tasmannischer Bergpfefferschärfe und dezenter Honignote. Ideal zu Spare Ribs, Steaks, Burger und Gegrilltem sowie Pommes und Wedges


TOP WIBERG VERANSTALTUNG
MISE EN PLACE 3.0

Neues Programm!

Termine 2020: 13.05.2020 / 14.10.2020

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 in Form eines informativen Seminars.

DAS ERWARTET SIE:

- Cocktails – Shots – Smoothies: Inszenierungen in der Küche
- Salat & Fisch
- Pasta, dann passt das!
- Olympiade Japan – kulinarische Inszenierung
- Inspirationen garniert mit viel Wissenswertem rund ums Würzen

Ort: WIBERG Academy

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH Salzburg

Zeit: 10:00 bis 16:00 Uhr

Kosten: € 50,- inkl. Incentive

Anmeldung unter: seminar@frutarom.eu

Achtung, begrenzte Teilnehmeranzahl!

EIN TRAUMPAAR ZUM VERLIEBEN



Mit den WIBERG Neuheiten für 2020 sind harmonische Verbindungen und wunderbar kreative Gerichte auf den Tellern gewiss. Unsere kulinarischen Traumpaare AcetoPlus Himbeere und Mandel-Öl Plus Orange bringen fruchtig-frischen Wind in die Küche.

Finden Sie mehr Rezeptideen auf www.wiberg.eu

WIBERG®