

Inspiration



+ EIN VÖGLEIN HAT GEZWITSCHERT

Christian Vogels Fine-Dining-Konzept
.....

+ GEWÜRZE VOM DACH DER WELT

WIBERG und die Initiative EcoHimal
.....

DIE ZUKUNFT DER
SPITZENGASTRONOMIE

Fine Dining, quo vadis?

WIBERG

EDITORIAL

- 03 Aktuelles:
Staffel-Übergabe im
Team Inspiration
- 04 Trends:
Wohin geht die Spitzen-
gastronomie?
- 08 WIBERG on tour:
Ein Vöglein hat gezwitschert
- 12 Rezepte Team Inspiration
- 20 Good for you:
Wir haben geöffnet – immer!
- 21 Neuprodukt Exquisite:
Golden BBQ
- 22 Neuprodukte À la Carte:
Umami Style & Rauchsatz
- 24 Reportage:
Gewürze vom Dach der Welt

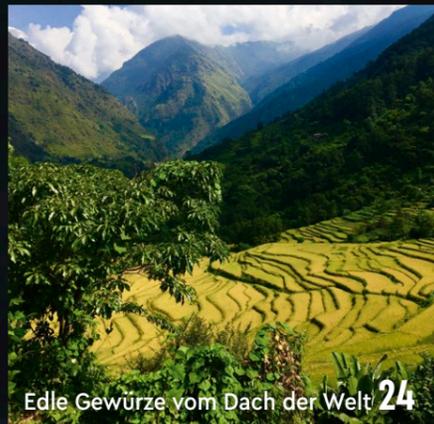
LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die Gastronomie wandelt sich schnell, noch rasanter läuft dies im Segment von Hauben, Sternen und Punkten. Wohin entwickelt sich Fine Dining, während von innen und außen toxische Männlichkeit in der Küche oder der Umgang mit Ressourcen kontrovers diskutiert werden? Wie definiert ein „junger Wilder“ Gourmetküche und warum bekommt sein Restaurant am Vierwaldstättersee aus dem Stand 18 GM-Punkte? Drei spannende Neuprodukte eröffnen unzählige neue Möglichkeiten, Ihre Kreationen geschmacklich in höchste Sphären zu katapultieren. Wir entführen Sie nach Nepal, wo ein besonderes Exquisite Produkt am Dach der Welt angebaut wird. Mit einem weinenden Auge verabschieden wir Manfred Klein in den Ruhestand und begrüßen mit lachendem Auge Raimund Probst im Team Inspiration. Apropos Team Inspiration: Mit geballter internationaler Erfahrung wurden für diese Ausgabe Rezepte kreiert, die sofort um Sterne und Punkte rittern könnten!

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



Ein Vöglein hat gezwitschert **08**



Edle Gewürze vom Dach der Welt **24**



Fine Dining **04**



Rezepte **12**

Staffel-Übergabe im Team Inspiration

Lange vor seiner Zeit bei WIBERG begann Manfred Kleins kulinarischer Werdegang auf höchstem Niveau. Von der Lehrzeit im Allgäu führten den gastronomischen Vollprofi viele Stationen nicht nur bis zum Küchenchef Superior auf Schiffen wie der MS Europa, der MS Berlin und der MS Pearl of Scandinavia, sondern quasi auch einmal um die Welt. Diätisch geschult leitete er zudem große Klinikküchen und verwöhnte als Küchendirektor auf Schloss Elmau prominente Gäste aus aller Welt.

Immer der Zeit voraus gründete Klein bereits 1986 die Köchegemeinschaft „Gesunde Ernährung“, betrieb sein eigenes Kochstudio und legte schon damals den Fokus auf Bio-Produkte in der Gastronomie.

Über 24 Jahre lang prägte Manfred Klein als Botschafter des guten Geschmacks den Bereich Culinary bei WIBERG. Als Mitbegründer des WIBERG Team Inspiration verankerte er seine Philosophie vom Würzen als ernährungsphysiologisch wichtigen Bestandteil der zeit-

gemäßen Küche. Mehr als 70 Produktideen reicherte Klein mit seiner kulinarischen Expertise an und prägte maßgeblich die Entwicklung vieler Mischungen, die heute zu unverzichtbaren Bestsellern gehören.

Pionierarbeit leistete der Küchenmeister auch im Rahmen vieler WIBERG Seminare und Workshops in mehr als 24 Ländern der Welt. Neben Roadshows in Dubai und Events im Burj al Arab sorgte er beispielsweise in Tourismus-Fakultäten auf Madeira, Zypern oder den Balea-

ren für mehr Geschmack. Manfred Klein spricht die internationale Sprache des Genusses und erschloss mit zwischenmenschlichen Fähigkeiten und umtriebigen Einsatz viele neue Märkte für WIBERG. In seiner WIBERG Zeit blickt Manfred Klein zurück auf über 800 Seminare mit mehr als 15.000 Teilnehmern.

Wir bedanken uns für deinen Einsatz und werden die Arbeit im Team mit dir sehr vermissen. Alles Gute, lieber Manfred, für deinen wohlverdienten Ruhestand!

Maitre
exceptionnel:
**Manfred
Klein**



Der Neuzugang

Der Neuzugang im WIBERG Team Inspiration heißt Raimund Probst und stammt gebürtig aus Tirol. Sein facettenreicher gastronomischer Werdegang kann sich sehen lassen und führte ihn vom harten Saisongeschäft in den Alpen als Privatkoch wohlhabender und prominenter Urlauber nach Portugal und von dort über viele Stationen in Südafrika und Südostasien bis nach Neuseeland. Raimund tauchte bereits

tief in die Welt der Gewürze ein und steht zukünftig den WIBERG Kunden mit Rat und Tat zur Seite.

Herzlich willkommen, lieber Raimund!

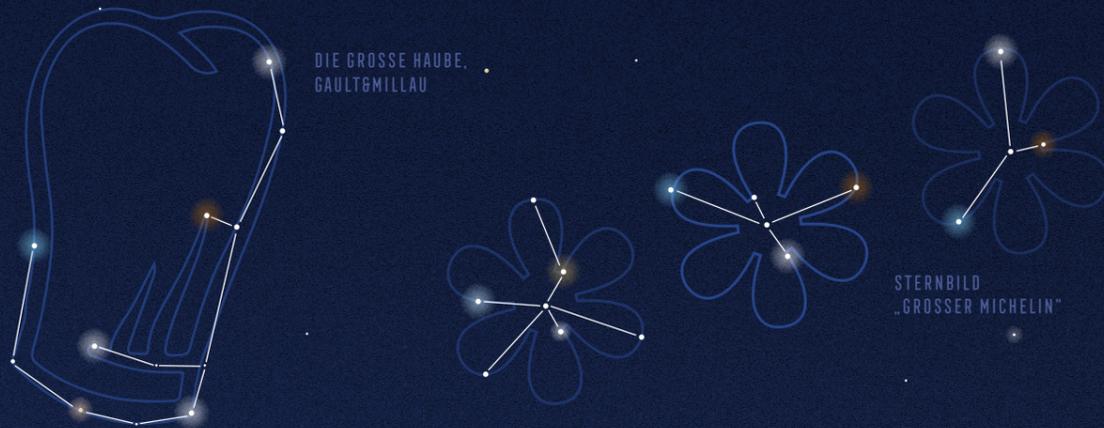
Alle Infos zum neuen Mitglied im WIBERG Team Inspiration: www.wiberg.eu



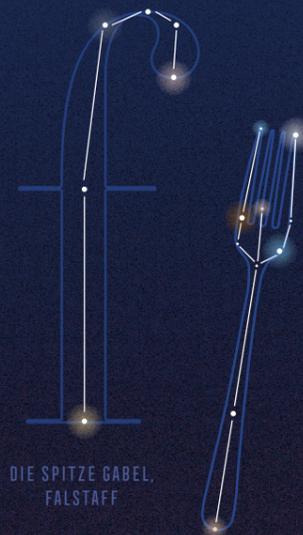
Neu im
Team:
**Raimund
Probst**

IMPRESSUM

MEDIENINHABER / HERAUSGEBER / VERLEGER:
NovaTaste Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 9 / 5020 Salzburg | Offenlegung gem. §25 Mediengesetz: Das Magazin ist ein Kundenmagazin von NovaTaste Austria GmbH.
Mehr Informationen finden Sie auf www.wiberg.eu | REDAKTION: Daniela Haslinger-Hild / Jakob Hirsch / Nina Ferner / Philipp Kohlweg / Martin Heger | E-Mail: kommunikation@wiberg.eu
GESTALTUNG | LITHO: David Dietrichstein | LEKTORAT: Elisabeth Skardarasy | FOTOS: Mona Lorenz / NovaTaste / Adobe Stock / Maureen Evans / Steirerack / HORSE&FRUITS Filmproduktion OG
FOOD STYLING: Evelyn Zemplenyi | 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. Um die leichte Lesbarkeit des Kundenmagazins sicherzustellen, bezieht sich bei personenbezogenen Bezeichnungen die männliche Form auf alle Geschlechter in gleicher Weise. Druck- und Satzfehler, Änderungen von Produkten sind ausdrücklich vorbehalten.



Blick in die Sterne: Wohin geht die Spitzengastronomie?



Bekanntermaßen hat die Sterneküche so ihre kurzfristigen Moden. Aktuell kann jedoch getrost von einem dauerhaften Umbruch gesprochen werden. Wenn nämlich Sterne, Hauben und Punkte längst nicht mehr alles bedeuten, die vermeintlich besten Restaurants schließen und Spitzenköche ganz andere Ansprüche als bisher haben, stellt sich unweigerlich die Frage: Fine Dining, quo vadis?

Ganz allgemein und über Ländergrenzen hinweg beobachtet: Es geht in der Spitzengastronomie bereits seit geraumer Zeit nicht mehr so steif wie früher zu. Das liegt zum einen an den Gästen, die sich von der Küche, Atmosphäre und Philosophie eines Restaurants heute schlichtweg anderes erwarten. Es sind aber auch die Protagonisten selbst, die vielfach keine Lust mehr auf das straffe Korsett der Sterneküche haben und dafür umso mehr Motivation verspüren, sich mit neuen Konzepten zu verwirklichen. Denn die Kochschürze wird nur selten komplett an den Nagel gehängt – zu groß ist die Leidenschaft, auch weiterhin mit her-

ausragenden kulinarischen Erlebnissen zu begeistern. Ein Umdenken hat bereits vor einigen Jahren begonnen und scheint auf einen Höhepunkt zuzusteuern. Aber der Reihe nach!

FREIWILLIGER VERZICHT AUF STERNE, HAUBEN UND PUNKTE

Man würde meinen, dass sich Restaurants und ihre Küchenchefs über Auszeichnungen von Guide Michelin, Gault&Millau, Falstaff & Co eigentlich freuen müssten. Oft ist dies anfangs auch sicher der Fall, doch werden die hohen Würden mit der Zeit teils zur großen Bürde. Exzellente Bewertungen sind also nicht nur eine Auszeichnung, sondern erhöhen den Druck, der so manchem – verständlicherweise – zu viel wird. Es scheint eine nicht mehr zu stoppende Entwicklung zu sein, dass sich ein Teil der Spitzenköche von diesem System distanziert.

Die Liste namhafter und verdienter Köche, die sich von dieser Last befreien wollten, ist lang. Sie reicht vom französischen Koch Olivier Roellinger, der

schon 2008 mit der Rückgabe seiner drei Michelin-Sterne überraschte, weil er sich dem Druck des Sterne-Verfahrens nicht mehr aussetzen wollte. Viele weitere haben es ihm im Laufe der Jahre nachgemacht. 2020 war es – als einst jüngster Sternekoch Deutschlands – Martin Scharff, der diesen Schritt setzte. Heuer folgte mit der Ankündigung, dass René Redzepi 2024 das berühmte Noma schließen werde, ein weiterer Paukenschlag in der Gourmet-Szene. Unmenschlichen Druck und fehlende Wirtschaftlichkeit gibt der Patron selbst als Begründung an – und das bei Menüpreisen ab 500 Euro pro Person. Immer lauter wurde auch die Kritik am Umgang mit dem Personal.

Vor diesem Hintergrund zeigt sich ein gewisser Widerspruch. Dank neuer Rankings, Branchenawards und Food-blogs werden die Auszeichnungen für Fine-Dining-Restaurants sogar mehr. Doch auch wenn diese immer noch ein

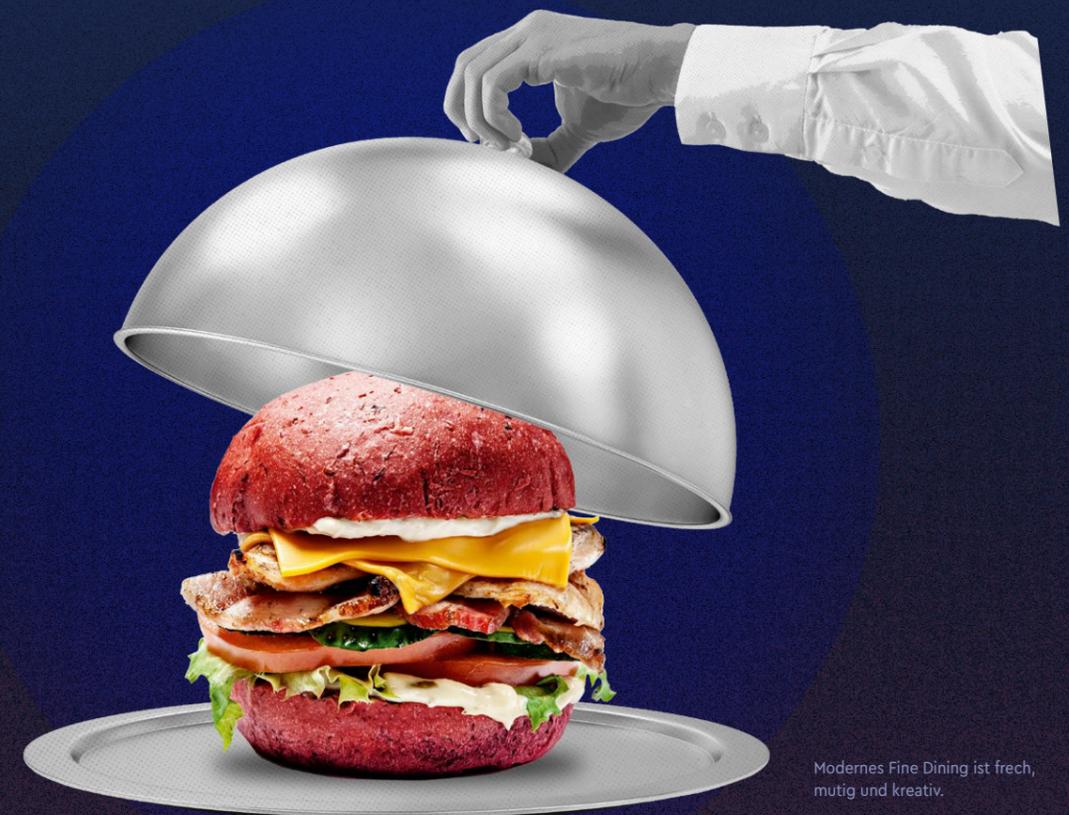
„Essen und das Essengehen sollen Spaß machen – auch auf Fine-Dining-Niveau!“

Highlight im Leben eines Kochs darstellen, werden Legitimierung und Sinn immer öfter hinterfragt. Was auch mit dem Ansatz zusammenhängen könnte, den Eckart Witzigmann erst kürzlich im Branchen-Magazin CHEFS! ansprach: Genuss lässt sich in keine Hitliste packen. Wenngleich der Jahrhundertkoch im Interview auch betonte, Leuchttürme täten der Gastronomie gut und Orientierung schade nie.

DIE WOLLEN DOCH NUR KOCHEN

Doch es ist bei weitem nicht nur die Härte des Geschäfts und das permanente Unter-Beobachtung-Stehen, das Spitzenköchen den Appetit auf Sterne, Hauben und Punkte verdorben hat. Vielen Aussagen war und ist stets zu entnehmen, dass neben mehr Ruhe und Freiheit vor allem auch die Liebe zum klassischen Handwerk und damit zur Konzentration aufs Wesentliche eine große Rolle spielen. Es hat sich zweifelsohne auch die Einstellung vieler Köche selbst verändert. Man könnte sagen, dass eine neue Art von Einfachheit und Schlichtheit mit weniger erklärungsbedürftigen und allzu konzeptuellen Gerichten in den besten Küchen Einzug gehalten hat.

Wer sich mit vielem von dem, wofür die Sterneküche bisher stand, nicht mehr identifizieren kann, schlägt an-



Modernes Fine Dining ist frech, mutig und kreativ.



Elena Reygadas, Köchin des Jahres im Ranking von „World's 50 Best“

„Am Teller darf es weniger ‚Chichi‘ sein, was nicht bedeutet, dass darunter Standards und Qualität leiden würden.“

dere Wege ein. Spitzenköche werden immer neue Maßstäbe setzen (wollen), doch die Konzepte der Zukunft sehen definitiv anders aus. Die Entwicklungen der letzten Jahre haben Auswirkungen auf die Art und Weise, wie in den besten Restaurants der Welt gekocht und gegessen wird. Immer öfter geht es auch ohne überzogene Etikette, Stichwort „Casual Fine Dining“. Das Essen und das Essengehen sollen Spaß machen – auch auf Fine-Dining-Niveau! Am Teller darf es weniger „Chichi“ sein, was nicht bedeutet, dass darunter Standards und Qualität leiden würden. Ganz klar zu beobachten ist außerdem, dass viele Köche mit globalem Einfluss ihre Rolle dazu nutzen, um die Gastronomie in Sachen Nachhaltigkeit, Ökologie und Verantwortung positiv zu beeinflussen.

ZEITGEISTIGES FINE DINING

Ein gutes Beispiel dafür, wohin sich die Spitzengastronomie entwickelt, ist Elena Reygadas. Sie hat die von „World's 50 Best“, einem der mittlerweile einflussreichsten Rankings, verliehene Auszeichnung als Köchin des Jahres 2023 nicht abgelehnt. Doch mit oder ohne Titel, vielmehr als um die hinzugewonnene internationale Popularität geht es ihr um die Anliegen, die sie mit ihrer Art zu kochen vermittelt. Denn sie setzt nicht nur in ihrem Fine-Dining-Lokal Rosetta in Mexiko-Stadt auf lokale Zutaten, sondern betreibt daneben auch weitere zwanglosere Lokale. Da wie dort kocht sie nach den Prinzipien der Saisonalität, erforscht biologische Vielfalt und legt großen Wert auf alte, handwerkliche Backtraditionen oder die Technik der langsamen Fermentation. Zu ihrer Küchenphilosophie gehört es ebenso, traditionelle Gerichte und die vielfältigen Kulturen in den Mittelpunkt zu stellen. Alles in allem steht Elena Reygadas für eine moderne, aber nicht übertriebene Küche. Darüber hinaus ist ihr Geschlechterparität in Restaurants wichtig, weshalb sie ein Förderprogramm für angehende Köchinnen initiiert hat. Ohne Zweifel sehen darin viele ein stimmiges Gesamtkonzept.



Das Steirereck – seit Jahren Maßstab für Fine Dining in Österreich

WER IST HIER – IN ZUKUNFT – DER BOSS?

Gerne möchte man dem zukunftsweisenden Titel der Doku „She Chef“ Glauben schenken, dass insbesondere auch die gehobene Küche weiblicher wird. Es ist aber kein Geheimnis, dass die Spitzengastronomie derzeit noch eine Männerdomäne ist. Zwar steigt die Anzahl der Küchenchefinnen auf den Top-Plätzen diverser Restaurantrankings stetig, wie auch Elena Reygadas und andere Vorreiterinnen beweisen, gleichzeitig ist hier aber noch viel Luft nach oben.

Eine, die ebenfalls auf dem besten Weg zur Spitzenköchin ist und es von Beginn an anders gemacht hat, ist Agnes Karrasch. Klar, sie kann auf eine Ausbildung im Steirereck in Wien und auf den Titel als „Team-Kochweltmeisterin 2018“ verweisen. Dass sie sich für „She Chef“ aber gleich in drei ab-

soluten Top-Restaurants Europas – vom Vendôme in Bergisch Gladbach über das Disfrutar in Barcelona bis zum Koks auf den Faröer Inseln – im hektischen Kochalltag von der Kamera begleitet ließ, ist aber mehr als ungewöhnlich und durchaus unkonventionell. Es zeigt aber den Mut und die Ambitionen der neuen Generation, offener und kritischer mit jenen Themen umzugehen, die auch die Spitzengastronomie immer wieder in Verruf bringen: Arbeitsklima, Machtmissbrauch, Genderfragen. Wer derart offenherzig Einblicke in die anstrengende Welt der Sterneküche gibt, hat vermutlich noch so einiges vor. Ihre persönliche Definition von Sterneküche zeigt schon mal, in welche Richtung es gehen kann. Denn wie sie heuer im Rahmen zahlreicher Interviews rund um den Kinostart verriet, ist „Sterneküche eine Chance, nachhaltig zu arbeiten, seltene, alte Produkte zu schützen und vor allem unfassbar kreativ und ausgefallen zu arbeiten“.

„Die Sterneküche ist eine Chance, nachhaltig zu arbeiten, seltene, alte Produkte zu schützen und vor allem unfassbar kreativ und ausgefallen zu arbeiten.“

AGNES KARRASCH, PROFIKÖCHIN



Ein Vöglein hat gezwitschert

Es ist gleichsam die Wiege der Schweiz. Nur einen Steinwurf entfernt vom Ort des geschichtsträchtigen „Rütliwurs“ oder Wilhelm Tells „Hohler Gasse“ in Küsnacht, dort wo also die Eidgenossenschaft am ältesten ist. Wir befinden uns in Brunnen am malerischen Vierwaldstättersee. Zwischen mondänen Villen aus der Gründerzeit liegt das Birdy's by Achtien. Küchenchef und Inhaber ist Christian Vogel. Mit gerade mal 31 Jahren betreibt er einen der jungen Hotspots der Schweizer Gourmet-Szene. Kongenialer strategischer Partner ist der ebenfalls namensgebende Inhaber Jeroen Achtien, der aktuell noch im Vitznauerhof (18 Punkte) kocht und im Herbst ein 3-Sterne-Restaurant in seiner holländischen Heimat übernimmt. Wir durften in die Küche und mit Christian Vogel über seine Art des Fine Dinings philosophieren.

Dass Christian Vogels Vater eine Käserei hatte, mag wie ein typisch eidgenössisches Klischee klingen. Gemeinsam mit dem Feinkostladen der Mutter lässt sich jedoch ein Fundament für Genuss und Qualität erkennen. Streng genommen verdanken die Gäste des Birdy's ihre genussvollen Momente einem schicksalhaften Kreuzbandriss – ohne den wäre Christian nämlich in den Profi-Skisport gegangen. „Beim Schnuppern vor der



Der Lachs wird sorgsam gegart – in Salzsäure.



Hip und heimelig – das Birdy's am Vierwaldstättersee

Lehre erkannte ich die Parallelen zum Skifahren, vor allem was Druck, Energie und Leidenschaft betrifft“, blickt der nach wie vor sportlich Aktive zurück. Mit seiner Chefin während der Lehre landete er laut Eigenaussage einen Volltreffer. Die klassische Ausbildung in einem Betrieb mit 15 Gault&Millau-Punkten

Lehre erkannte ich die Parallelen zum Skifahren, vor allem was Druck, Energie und Leidenschaft betrifft“, blickt der nach wie vor sportlich Aktive zurück.

Mit seiner Chefin während der Lehre landete er laut Eigenaussage einen Volltreffer. Die klassische Ausbildung in einem Betrieb mit 15 Gault&Millau-Punkten

„Das normale, gutbürgerliche Essen hat geschmeckt, das andere aber hat mich bewegt.“

CHRISTIAN VOGEL

wurde ergänzt um Naturverbundenheit, Regionalität und den intensiven Einsatz jener Zutaten, die aus dem eigenen Garten kamen. Die Entscheidung, gleich auf hohem Niveau zu starten, war bewusst getroffen. „Das normale, gutbürgerliche Essen hat geschmeckt, das andere aber hat mich bewegt“, resümiert Christian Vogel. Überhaupt empfiehlt er jungen Menschen, die Basisausbildung in solchen Restaurants zu machen: „Du arbeitest mit Produkten, die du sonst nicht hast, bist schnell sehr kreativ und am Ende hast du ein breites Wissen und Können.“ In kleinen, familiären Betrieben komme man überdies schneller zum Kochen. Während seiner Lehrzeit hing der molekulare Stern des El Bulli ganz hoch oben am weltweiten Gastro-Himmel. Vogels Interesse an Texturen war geweckt und treibt ihn seitdem bei jeder kulinarischen Kreation um.

Die Lehrzeit beschreibt er rückblickend als perfekt. „Natürlich viel Stress, der derbe Gastro-Humor untereinander – aber immer im Team, niemals ausbeuterisch oder erniedrigend. Und unsere Chefin war menschlich einfach super!“ Das sollte sich bei allen weiteren Küchenchefs durchziehen. Trotzdem kennt Vogel die andere Seite:

„Die Branche kennt die Choleriker und Tellerschmeißer – oftmals wollten diese Menschen zu schnell zu weit nach oben. Das verändert deine Persönlichkeit, viele kommen mit dem Druck nicht klar. Ich umgebe mich mit Köchen, die das nicht mehr wollen und in ihren Küchen anders arbeiten.“

Vertiefendes Wissen eignete sich der Jungkoch in verschiedensten Schweizer Gourmet-Betrieben an. Kunststück, im Land mit der höchsten Sterne- und Punktedichte gemessen an der Einwohnerzahl. Hier findet sich Qualität an der nächsten und der entlegensten Ecke. Wie etwa im Wallis, wo der gebürtige Österreicher Peter Geschwendtner in einer 80-Seelen-Gemeinde fast drei Jahrzehnte lang ein 16-Punkte-Restaurant führte. Er wollte den damals gerade 21-jährigen Christian Vogel als Sous Chef installieren: „Da Peter ein hervorragender Alpinist ist, stellte ich eine Bedingung: ‚Nur wenn du mit mir aufs Matterhorn gehst!‘“ Mitten in der Saison brachen sie nach dem Mittagsservice auf, übernachteten in der Hörnlihütte und standen nach erfolgreicher Gipfelbesteigung abends wieder in der Küche. Eine kulinarische Seilschaft der besonderen Art.



Zum
WIBERG
on tour
Video

Wichtig in der Rückschau war auch eine Sommersaison am Zürichsee bei Christian Geisler (seit 2018 im Salzburger Senns, 2 Sterne/18,5 Punkte). Hier lernte Vogel, wie wichtig Philosophie und Handschrift sein können. „Christian Geisler hatte beides und rundete meinen Werdegang von klassischer Küche über Regionalität mit dem Baustein ‚moderne Küche‘ ab. Er arbeitete viel mit Texturen, zerlegte Produkte und baute sie wieder zusammen – das war für mich wahnsinnig spannend und lehrreich!“

FORTBILDUNG DER ANDEREN ART

Schon früh entwickelte der junge Wilde überdies sein individuelles Weiterbildungskonzept. Was Vogel liebevoll „Gourmet-Touren“ nennt, sind in Wirklichkeit Superlative der kulinarischen Wissensaneignung: Zu Saisonende pickte sich der junge Profi nach und nach die gastronomisch spannendsten Länder heraus und besuchte dort so viele Gourmet-Betriebe wie möglich – darunter auch weltberühmte Namen wie Noma oder Alchemist. Insgesamt fünf Reisen führten ihn jeweils rund zwei Wochen durch Österreich, Kapstadt, Dubai, Spanien oder Skandinavien.



Beim Sharing-Konzept können viele verschiedene Gerichte probiert werden.

„Alle Gäste eines Tisches bekommen dasselbe und sprechen über die gleichen Gerichte. Sehr schnell entsteht eine Atmosphäre wie zu Hause.“

CHRISTIAN VOGEL

Erste ist immer der Bärlauch – heuer waren es fast sieben Kilo Blätter“, lacht der Naturkenner und -liebhaber. „Es gibt fast nichts, was wir nicht verarbeiten. Löwenzahn, Hollunder, Tannenschössli und viele andere saisonale Geschmacksgeber.“ Besonders viel Arbeit steckt hinter den schwarzen Nüssen. „Anfang Juni gibt es ein kurzes Zeitfenster, in dem ich grüne Walnüsse pflücke. Jede Nuss wird dann angestochen, aufgekocht und in einem Sud aus Zucker, Essig und Gewürzen eingelegt. Durch die Oxidation werden sie schwarz und es entsteht ein unnachahmlicher Geschmack.“ Drei

auch seinen pflanzlichen Kreationen den immer perfekten Anteil an Röst- oder Raucharomen. Griffbereit daneben findet sich Black BBQ aus dem WIBERG Exquisite Sortiment. „Oftmals fragen die Gäste, ob in einem Gericht nicht doch Fleisch enthalten ist. Dabei liegt mein Fokus gar nicht auf dem Imitieren. Es liegt an meiner Freude am Spiel mit Textur und Geschmack“, erklärt der aufstrebende Gourmet-Köchner. Die kreative Freude, die Christian Vogel am Kochen, am Tüfteln und an jedem einzelnen zufriedenen Gast hat, die springt über und man kann sich seiner Begeisterung nicht entziehen.



Christian Vogel sprüht vor Leidenschaft für seinen Beruf.

„Ich war in 16 verschiedenen 3-Sterne-Lokalen und habe mich insgesamt durch über 280 Sterne gefuttert“, überschlägt Vogel. Wichtig war ihm immer das Erlebnis: „Anders als bei einem Praktikum, wo ich ein paar Wochen lang Kräuter zupfte, hatte ich die volle Sicht des Gastes – vom Ankommen über den Service und das Essen bis zur Verabschiedung.“ Aus genau dieser Sicht zog er dann sein eigenes Restaurant auf.

SHARING IS CARING

Eine wesentliche Beobachtung auf seinen Reisen legte den Grundstein für das kulinarische Konzept des

Birdy's: Mehr und mehr Gäste bestellen lieber à la carte als ein Menü und nach der Hälfte werden die Teller getauscht. Denn neugierige Genießer wollen vieles probieren. Dass der Trend zu spannenden und unerwarteten vegetarischen Gerichten geht, war die zweite richtungsweisende Conclusio. Schnell sei daraus das Birdy's-Konzept entstanden: „Wir haben ein Sharing-Prinzip auf vegetarischer Basis. Alle Gäste eines Tisches bekommen also dasselbe und sprechen über die gleichen Gerichte. Auf Wunsch wird Fleisch oder Fisch separat dazu gegeben. Sehr schnell entsteht eine Atmosphäre wie zu Hause und die Gäste treten miteinander in Interaktion.“ Frei von Ernährungsideologien denkt sich

Christian Vogel immer in seine Gäste. Das Ergebnis ist eine völlig heterogene Stammkundschaft. „Wir haben sehr junge Gäste, die zu einem besonderen Anlass kommen. Aber auch viele Gäste 80+, die das Sharing-Konzept lieben, weil sie gern vieles probieren möchten, aber keine großen Portionen mehr schaffen. Beim Sharing kann man sich durch bis zu elf Gerichte kosten“, erzählt der Küchenchef. Wer Sharing nicht kennt und auf den eigenen Teller besteht, reserviert an der eigens designten Gourmet-Bar The Nest, wo an insgesamt 12 Plätzen ein fixes Menü serviert wird. Hinter der Bar arbeitet ein Mitglied des Küchenteams. Anders als bei der zeitweise angesagten Open-Kitchen-Bauweise findet hier echte Interaktion mit den Gästen statt, wird gefragt, erklärt und gezeigt.

JÄGER UND SAMMLER

Genau dort ergibt sich auch die Möglichkeit, über die Hintergründe der einzelnen Zutaten zu sprechen. Denn Christian Vogel macht sich das ganze Jahr über auf und sammelt viele Komponenten rund um den Vierwaldstättersee. „Das

Wochen vor Eröffnung unterzog Vogel über 2.400 Nüsse dieser liebevollen Behandlung. Seine breite Palette an selbstgemachten Sirupen, Essenzen und Ölen behält der junge Kreative aber nicht in der Küche zurück. „Ich habe Spaß daran, neue Drinks zu entwickeln und diese auf die Gerichte abzustimmen – ich bin in der Cocktailkarte mindestens so aktiv wie bei den Speisen!“

In der Küche dominiert ein riesiges Big Green Egg. Direkt unter dem Abzug platziert, verleiht der Küchenchef damit nicht nur Fleisch und Fisch, sondern



Nach dem Service legt der Chef selbst auf

„Es gibt fast nichts, was wir nicht verarbeiten. Löwenzahn, Hollunder, Tannenschössli und viele andere saisonale Geschmacksgeber.“

CHRISTIAN VOGEL

birdy's

BY ACHTIEN

Birdy's by 18 GmbH
Axenstrasse 9,
6440 Brunnen
Schweiz

info@birdys-brunnen.ch
www.birdys-brunnen.ch

Homard Thermidor à la mode

*Bretonischer Hummer mit Bergamotte-Butterschaum,
Bisque, Spirulina-Aquarello-Risotto und Passe Pierre*

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Bretonischer Hummer

10 kleine bretonische Hummer frisch,
Quellwasser

WIBERG Produkte: Lorbeerblätter,
Pfeffer schwarz geschrotet, Anis ganz,
Fenchel ganz, Kümmel ganz, Ursalz pur
fein

Bergamotte-Butterschaum

200 g Butter, 3 Eigelb, 25 ml stark redu-
zierter Hummerkochfond mit Schalen
der Bergamotte, 25 ml Saft von frischer
Bergamotte

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein

Bisque

Hummerkarkassen, Röstgemüse, Cognac,
Weißwein, Hummerkochfond, Butter

WIBERG Produkte: BIO Natives Oliven-Öl
Extra Italien, Tomatenflocken, Cayenne-
pfeffer, Meersalz Flocken

Risotto

250 g Acquerello Reis, 100 g Zwiebeln
fein gewürfelt, Spirulina-Algen-Pulver,
Weißwein, Butter, Parmesan

WIBERG-Produkte: BIO Natives Oliven-Öl
Extra Italien, Veggie-Bouillon mit Ursalz,
Meersalz Flocken

Passe Pierre

300 g frische Passe Pierre Meeresalgen,
50 ml Champagner

WIBERG Produkte: BIO Natives Oliven-Öl
Extra Italien, Exquisite Pfeffer-Cuvée

ZUBEREITUNG

Bretonischer Hummer

Hummer im Gewürzsud blanchieren.
Anschließend halbieren, das Fleisch he-
rauslösen und das Hummerfleisch noch
warm in den Schalen anrichten. Butter-
schaum draufgeben und abflämmen.

Bergamotte-Butterschaum

Klassische Hollandaise-Zubereitung

Bisque

Hummerkarkassen mit dem Röstgemüse
in Oliven-Öl leicht rösten, Tomatenflocken
zugeben, mit Cognac flambieren und mit
Weißwein ablöschen. Anschließend mit
reduziertem Hummerkochfond aufgie-
ßen und ca. 10 Minuten köcheln las-
sen. Durch ein Tuch passieren,
nach Geschmack mit Butter
montieren und mit Meersalz
Flocken abschmecken.

Risotto

Klassische Risotto-
Zubereitung.

Passe Pierre

Passe Pierre mit we-
nig Oliven-Öl, einem
Spritzer Champag-
ner und Pfeffer-
Cuvée sautieren.

Garnitur:

frische Bergamotte



Riz de veau façon levante

*Herzbries auf Nussbutter-Espuma mit weißer
Trüffelwolke, knusprigem Hummus-Mikado und
Sauternes-Trauben-Nuss-Chutney*



← detailliertes Rezept online



← detailliertes Rezept online



Baumkuchen - Birne - Rose - Hagebutte

*Baumkuchen-Variation mit Mandel-Rosen-Eis,
Birngelée, Hagebutten-Birne und
Schokoladen-Kieseln*

Wildente - Pflaume – Holz - Kern

*Rosa gebratene Wildentenbrust mit confierter Keule,
geräuchertem Entenei, zweierlei Pflaumen,
Kirschkernelmalto und Pflaumenholzjus*

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Wildentenbrust

4 Wildentenbrüste, 300 ml Enten-Demiglace, 50 g Pflaumenholz
WIBERG Produkte: Meersalz-Flocken, Exquisite Bourbon Pfeffer

Confierte Wildentenkeule mit Entengammeln

4 Entenkeulen, 1000 ml Entenfett, 3 EL weißer Portwein
WIBERG Produkte: Gänse-/Enten-Knuspri

Espuma von der Wildentenleber

100 g Wildentenleber, 100 ml Entenjus, 50 ml Obers/Sahne, 1 Msp Xanthan, 1 EL Madeira
WIBERG Produkte: BASIC Raps-Öl, Thymian gefriergetrocknet, Lebkuchen, Crema di Aceto Pflaume

Geräuchertes Wildentenei

5 Enteneier, 10 g leichte Mayonnaise, Kirschholz zum Räuchern
WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Distel-Öl, Pfeffer weiß gemahlen

Kirschkernel-Pulver

5 EL Maltodextrin, 1 EL Kirschkernel-Öl
WIBERG Produkte: Ursalz Pur fein

Pflaumengel

200 ml Pflaumenpüree, 2 g Agar-Agar
WIBERG Produkte: Rotwein Balsam-Essig, Vanille-Mix gemahlen

ZUBEREITUNG

Wildentenbrust

Die Entenbrust leicht salzen, vakuumieren und bei 53 °C vier Stunden garen.

Vor dem Servieren die Hautseite in etwas Sesam-Öl bräunen. In Tranchen schneiden und mit Meersalz Flocken und Bourbon Pfeffer verfeinern. Die Entensauce mit groben Stücken vom Pflaumenholz einige Stunden infusieren. Abschließend abseihen und vor dem Servieren mit Butter montieren.

Confierte Wildentenkeule mit Entengammeln

Entenkeulen kräftig mit Gänse-/Enten-Knuspri würzen und zwölf Stunden marinieren. Anschließend im Entenfett bei 80 °C confieren. Sobald die Keulen weich sind, die Haut entfernen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die Haut in einer Pfanne knusprig braten. Das Fleisch erneut mit Gänse-/Enten-Knuspri abschmecken mit Portwein verfeinern.

Espuma von der Wildentenleber

Die Leber im Raps-Öl anbraten. Mit Entenjus aufgießen und kurz kochen. Mit den übrigen Zutaten fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. In eine iSi-Flasche füllen, mit einer Kapsel begasen, schütteln und schäumen.

Geräuchertes Wildentenei

Die Eigelbe abgedeckt im Kombidämpfer bei 75 °C 25 Minuten dämpfen. Anschließend mit den übrigen Zutaten fein pürieren. Mit Pflaumenholz für einige Minuten anröchern.

Kirschkernel-Pulver

Maltodextrin mit Ursalz Pur fein und Kirschkernel-Öl verrühren.

Pflaumengel

Pflaumenpüree mit Agar-Agar aufkochen und Rotwein Balsam-Essig und Vanille-Mix abschmecken. Erkalten lassen und anschließend fein pürieren.

Garnitur: eingelegte Pflaumen, sautierte Rosenkohlblätter





← detailliertes Rezept online



Variation von Süßwasserfischen

Confiertes Lachsforellenfilet mit Mousse und Tartar vom Räucheraal, roh mariniertes Seesaibling auf Erd-Apple-Kuchen und Brunnenkresse

Waldpilz - Ochsenherz - gebeiztes Eigelb

Eierschwammerlmousse mit Pilz-Espuma, Trüffeleis-Parfait, Steinpilzgelee und knusprigem Pilzpapier auf Morchelerde



← detailliertes Rezept online

Wir haben geöffnet – immer!

Bereits die neue WIBERG Website sorgt für Begeisterung in der Branche. Doch das ist noch nicht alles: Seit Anfang Juni gibt es einen eigenen Onlineshop für Unternehmen. Und der bietet Küchen-Profis viele überzeugende Vorteile.

Seit kurzer Zeit stehen die Tore des WIBERG Onlineshops offen – und das rund um die Uhr. Die Registrierung ist denkbar einfach, man benötigt lediglich einen Gewerbenachweis, denn immer mehr Gewerbetreibende ohne Bezug zur Gastronomie suchen beispielsweise Weihnachtsgeschenke für ihre Kunden und Mitarbeitenden. Mit wenigen Klicks öffnet sich dann die gesamte Welt hochwertiger WIBERG Produkte. „Genau das war eine der Hauptmotivationen, den Shop zu programmieren“, erklärt Frank Beckert, WIBERG Vertriebsleiter Culinary. „Insbesondere Kleinstgastronomie profitieren von der geringen Mindestbestellmenge bei größtmöglicher Flexibilität.“ Nun hat man auf einen Blick – oder genauer gesagt Klick – die volle Auswahl.

MEHR ALS DOSEN UND FLASCHEN

Ein weiterer Vorteil liegt in den vielen

detaillierten Informationen, Inspirationen und Rezepten, die sich zu jedem einzelnen Produkt finden. Vielfältige Tipps und Tricks sind schnell und leicht auffindbar. Spannende Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen liefern Geschichten, mit denen sich die Gäste begeistern lassen und die das eigene gastronomische Wissen unterstreichen. Überdies sieht man bei jedem Produkt, ob es verfügbar oder vorübergehend vergriffen ist. Das macht die eigene Warenwirtschaft planbar. Mit der individuellen Bestellhistorie sind die Verbände leicht nachvollziehbar und Rechnungen schnell und digital abgespeichert.

UND WO BLEIBT MEIN ANSPRECHPARTNER?

Ganz klar positioniert sich der WIBERG Onlineshop als digitale Ergänzung zur individuellen Betreuung durch das große Außendienst-Team. „Weiterhin sind wir persönlich bei den Betrieben, stellen Neuprodukte vor, geben Anwendungstipps und nehmen selbstverständlich Bestellungen entgegen. Immerhin wollen wir wissen, was Küchen-Profis benö-

tigen und wo wir uns verbessern können“, stellt Frank Beckert klar. „Mit dem Onlineshop können wir aber überdies jedes Produkt ab einem Stück und in rund drei Werktagen liefern. Somit erhöhen wir den Servicelevel massiv!“ Der Onlineshop ist also eine Ergänzung des bestehenden Vertriebsmodells. Nebenbei profitieren Onlinekunden zukünftig auch von saisonalen oder themenbezogenen Aktionen und einem vielseitigen Newsletter voll spannender Inspirationen und Geschichten.

Jetzt registrieren und bequem im Onlineshop bestellen!

Profitieren Sie von **-10 %** Willkommensbonus auf die erste Bestellung.

Gutscheincode:
INSPIRATION23

www.wiberg.eu/shop



Golden BBQ – der zarte Kuss des Rauches

Das neue Golden BBQ fügt sich in die breite Auswahl von Exquisite Produkten und macht ein ohnehin schon unvergleichliches Sortiment um noch eine Facette reicher. Mit sanftem und edlem Geschmack ermöglicht diese Neuheit ungeahnte Möglichkeiten für feinste Grill-Kreationen.

Gegensätze ziehen sich an und ergänzen sich durch perfekte Harmonie zu einem leidenschaftlichen Zusammenspiel aus dem zarten, lieblichen Golden BBQ und dem verruchten, rauchigen Black BBQ.

Als beliebter Bestseller repräsentiert die Black BBQ Gewürzmischung auf einzigartige Weise die uralte Barbacoa-

Tradition. Geheimnisvoll, intensiv und voll unerwarteter Nuancen taucht es jedes Grillgut in ein samtig-schwarzes Kleid der Verruchtheit. Sündhaft guter Genuss garantiert.

Das neue Golden BBQ ist so sinnlich und zart wie der Rauch selbst. Es verspricht ein noch nie dagewesenes Duft- und Geschmackserlebnis. Dafür sorgen nicht zuletzt sorgsam geräucherter Rohrzucker, blumige Vanille und die dezente Schärfe vollreifer Guajillo-Chilis. Die erlesenen und hochwertigen Rohstoffe verbinden sich zu einer sorgsam komponierten Mischung. Diese begeistert vom ersten bis zum letzten Augenblick des Genusses. Voll sinnlicher Eleganz und purer Natürlichkeit.

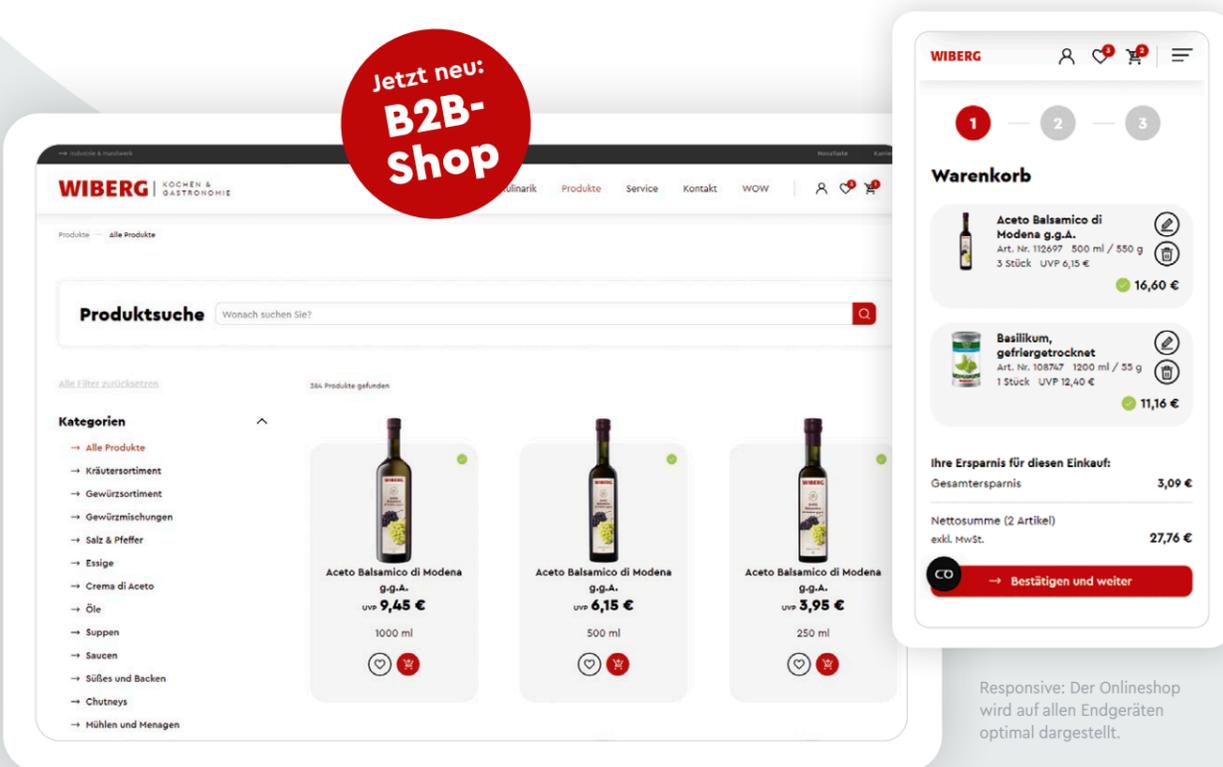
Ab 01.10.2023 erhältlich!



zum Golden BBQ → Rezeptvideo



Jetzt neu: **B2B-Shop**



Responsive: Der Onlineshop wird auf allen Endgeräten optimal dargestellt.



Ab
01.10.2023
erhältlich!

Umami Style

Hebt den Geschmack auf eine neue Ebene

Dass Umami neben süß, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden gustatorischen Sinneswahrnehmungen gehört, ist schon längst Allgemeinwissen. Aber wie bringt man diesen Geschmack in seine Gerichte? Und noch viel wichtiger: Wie hebt man den Eigengeschmack köstlicher Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker und ohne Chemie hervor? WIBERG weiß wie!

Der Begriff „umami“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet „wohlschmeckend, herzhaft und rund“. Genau dieser runde Geschmack lässt sich mit dem neuen Umami Style kreieren. Und das gänzlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern!

Die Basis dieses praktischen neuen Produktes ist hochwertiges Miso. Diese traditionelle japanische Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen hat auch bei uns schon eine treue Fangemeinde. Umami Style verleiht somit jedem Gericht den letzten Schliff und hebt mit seinem vollmundigen Geschmacksprofil pikante Gerichte auf ein gänzlich neues Niveau.

Umami Style ist nicht farbgebend und in der praktischen Pulverform perfekt zum Finishen und Abschmecken für eine Vielzahl herzhafter Kreationen geeignet. Salzreduziert und ohne künstliche Aromen entspricht es den Ansprüchen von zeitgemäßer Küche und bewusstem Genuss.



Rauchsalz

Die Verbindung besonderer Elemente



Ab
01.10.2023
erhältlich!

„Gut Ding braucht Weile“ lautet ein altes Sprichwort. Dahinter steckt eine tiefere Wahrheit: Schenkt man den Dingen genügend Zeit, werden sie am besten! Das trifft besonders auf unser neues Rauchsalz zu.

Das hochwertige Meersalz für dieses Neuprodukt wird im Arabischen Meer geerntet, das als Lebensraum vieler Walarten durch besondere Reinheit und Wasserqualität besticht. Im An-

schluss an die langsame, natürliche und dadurch nachhaltige Trocknung durch die Kraft der Sonne wird es schonend geräuchert.

Und auch hier haben wir uns eine Besonderheit überlegt: Unser Rauchsalz wird ausschließlich mit Eichenholz veredelt. Die sanfte Kalträucherung beansprucht ebenfalls Zeit und dauert rund zehn Tage. Dadurch entwickeln sich die harmonischen Rauchnuancen, die

Gerichten intensive Noten verleihen, ohne andere Geschmäcker zu überdecken.

So verbinden sich im neuen Rauchsalz letztendlich die Urelemente Sonne, Meer und Feuer. Das Ergebnis ist ein Zusammenspiel voller Leidenschaft und zart-sinnlicher Natürlichkeit. Rauchsalz verfeinert sämtliche würzigen Speisen, bei denen eine ausgewogene Rauchnote erwünscht ist.

Edle Gewürze vom Dach der Welt

Der Ursprung unserer WIBERG Exquisite Produkte liegt in den außergewöhnlichsten Anbaugebieten in aller Welt. Pflanzung und Aufzucht erfolgen ausschließlich durch Produzenten, die höchsten Wert auf die Natürlichkeit ihrer Rohstoffe legen. Und manchmal sind Rohstoff und Produzent dem Himmel ganz nahe – im wahrsten Sinne des Wortes!

Nepal. In strahlendweißem Schnee zeichnen sich mächtige Gebirgszüge vor dem blauen Himmel ab. Während schwer beladene Träger vorsichtig einen Fuß vor den anderen setzen, wehen bunte Gebetsfähnchen im eisigen Wind ... In der Regel sind das die ersten Klischees, die Menschen in unseren Breiten in den Sinn kommen, wenn es um eines der höchstgelegenen Länder der Welt geht. Während in der Vorstellung gerne Nepal und Tibet wenn nicht gar verwechselt, dann zumindest vermischt werden, sieht die Wahrheit weniger malerisch aus.

Das ehemalige Königreich Nepal ist seit 2008 eine Republik und liegt zwischen Indien und Tibet. Das subtropische Land erstreckt sich im Süden entlang der großen indischen Ebene und wird im Norden vom Himalaya-Gebirge eingerahmt, wo auch der höchste Berg der Welt, der Mount Everest, liegt. Insgesamt befinden sich sieben der zehn höchsten Himalaya-Gipfel in Nepal. Weite Hochebenen und schroffe Gebirge prägen Nepal ebenso wie die labyrinthartigen Gassen in der Hauptstadt Kathmandu, deren teils mystische Altstadt zahlreiche hinduistische sowie buddhistische Tempel und Schreine beherbergt. Einige der schönsten gehören zum Welterbe der UNESCO.

So facettenreich wie die Landschaft ist auch die Bevölkerung Nepals. Die rund 30 Millionen Einwohner setzen sich aus fast 100 verschiedenen Volksgruppen zusammen. Die Mehrheit eint lediglich, dass sie in großer Armut leben. Ein Großteil muss mit weniger als zwei



Nepal-Kardamom besticht durch seine violette Farbe.

Nepal verfügt über facettenreiche und schützenswerte Landschaften.



EcoHimal schafft finanzielle Sicherheit für Wanderarbeiter.

mit dem Aufbau von Infrastruktur. Immer stärker spielen Wirtschaftspartnerschaften eine entscheidende Rolle. Ziel ist es dabei immer, eigenständige Produktionsabläufe und Vertriebsmöglichkeiten aufzubauen, ohne dabei das sensible und schützenswerte Ökosystem zu zerstören. Vereinfacht gesagt, geht es also um „Ermächtigung“ im besten Sinne des Wortes.

Aufgrund der klimatischen Bedingungen ist das Land reich an exquisiten Gewürzen und diese eignen sich hervorragend für nachhaltige Agrarprojekte. „Die Bauern im Makalu-Barun Nationalpark, aber auch in der Annapurna-Schutzzone haben zum Beispiel einen hervorragenden Kardamom, den sie seit vielen Jahren zu einem fairen Preis an WIBERG verkaufen,“ erläutert Professor Luger.



EcoHimal und WIBERG setzen auf kleinteilige Projekte und lokale Strukturen.

Dollar pro Tag auskommen, drei Viertel der Bevölkerung sind Subsistenzbauern, leben nur von dem, was die Felder hergeben. Für viele ist das zu wenig.

ECOHIMAL UND WIBERG

„EcoHimal arbeitet seit 1992 in den unwegsamen Berggebieten Nepals, unterstützt die Bauern in der Landwirtschaft,

hat Kooperativen aufgebaut und hilft bei der Vermarktung von Produkten“, erklärt Kurt Luger. Er hat nicht nur den UNESCO-Lehrstuhl für Kulturelles Erbe & Tourismus an der Universität Salzburg inne, sondern ist auch Vorsitzender von „EcoHimal“, der „Gesellschaft für Zusammenarbeit Alpen-Himalaya“. Diese hat als gemeinnütziger Verein und internationale Nichtregierungsorganisation ihren Sitz ebenfalls in Salzburg und arbeitet in der Region Hindukusch-Himalaya mit lokalen Basisgruppen zusammen. Das in Kathmandu registrierte Asien-Büro von EcoHimal agiert seit 2008 als eigene nationale NGO und setzt unter dem Namen „EcoHimal Nepal“ die Projekte vor Ort um.

Seit mehr als 30 Jahren ist EcoHimal im höchsten Gebirge der Welt tätig, um dort die Lebensbedingungen der Bergbauern zu verbessern, die Armut zu reduzieren, die Natur zu schützen und für die Bevölkerung neue Einkommensformen zu schaffen. Dies geschieht über Gesundheits-, Bildungs- und agroforstwirtschaftliche Projekte, zumeist einhergehend

Wichtig dabei ist, dass alle Beteiligten Hand in Hand arbeiten: Farming-4Health, ein Kleinunternehmen mit Sitz in Kathmandu, übernimmt die Logistik vor Ort, EcoHimal die entwicklungspoli-



Viel Handarbeit steckt im Nepal-Kardamom.

tischen Aufgaben wie etwa die Verbesserung der Infrastruktur. Und zusammen mit WIBERG gibt es Schulungen für die Bauern, damit langfristig die Qualität stimmt. Gleich zu Beginn investierte WIBERG auch in Trockenanlagen, damit der Kardamom auch tatsächlich sein ganzes Aroma behält und nicht verunreinigt wird. Damit kann der erlesene Rohstoff den höchsten Güteansprüchen gerecht werden.

„Die finanzielle Unterstützung am Beginn der Zusammenarbeit kam auch von der Österreichischen Entwicklungszusammenarbeit (ADA), im Sinne einer Anschubfinanzierung. WIBERG ging somit etwas weniger kaufmännisches Risiko ein und kann durch EcoHimals Kompetenz ein außergewöhnliches Produkt auf den Markt bringen“, so der EcoHimal-Vorsitzende Kurt Luger.

Wichtig war und ist es unter anderem, nepalesische Wanderarbeiter in solche Projekte einzubinden. Sie gehören zu den Ärmsten des Landes. Somit kann ihnen ein gewisses Einkommen und dadurch etwas soziale Sicherheit garantiert werden.

Eine wesentliche Komponente des Projektes bilden die Schulungen der Bauern, damit die Ernten nicht zu Schäden an den Bäumen führen und somit langfristig die Biodiversität dieser einzigartigen Natur erhalten bleibt. „Die Nationalparkverwaltung würde diesem Projekt niemals zustimmen, wäre es nicht so vernünftig geplant und vorteilhaft für alle Beteiligten“, so Luger. Den entscheidenden Grundstein dieser erfolgreichen Kooperation bildet die gemeinsame Überzeugung, dass so ein Projekt einen sehr sorgsam und einfühlsamen Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie mit der lokalen Bevölkerung erfordert.



Noten von Eukalyptus und Zitrone sorgen für besondere Geschmackserlebnisse.

EINZIGARTIGER GESCHMACK

Aber was genau macht den WIBERG Exquisite Nepal-Kardamom violett kulinarisch so besonders? Und wo genau liegt der Reiz für die Profis in der Küche? „Schon beim ersten Blick besticht dieser hochwertige Kardamom einerseits durch seine deutlich größere Fruchtkapseln sowie die violette Färbung“, erklärt Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration. Diese Färbung bekommt er durch das spezielle, schonende Trocknungsverfahren im Ursprungsland. Beim Kochen selbst sorgt der Nepal-Kardamom für ein ex-

pressives Geschmackserlebnis. Seine frisch-würzigen Nuancen nach Eukalyptus und Zitrone machen ihn perfekt für schwere Saucen, Schmorgerichte sowie herzhaftes Fleisch- und Wildgerichte. Auf unvergleichliche Weise sorgt er hier für Leichtigkeit und eine dezent herbe Note. „In diesem Produkt steckt nicht nur die geballte Kraft der Natur. Es erzählt auch eine spannende Geschichte von den Menschen, die es herstellen. Genau mit diesen Geschichten unterstreichen Gastronomen ihre Fachkenntnis und begeistern die Gäste“, ist sich Christian Berger sicher.



Bei Anbau und Ernte wird auf den Naturschutz geachtet.

WIBERG



WOW!

JETZT
NEUE
PRODUKTE

WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG

Seit 50 Jahren bringen WIBERG Gewürze mehr Geschmack und mehr Genuss in die besten Restaurants. Jetzt gibt es die Gewürze der Profis auch für zuhause. Mit jeder der kreativen Gewürzmischungen zauberst du außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. **Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

wiberg.eu/wow