

# Inspiration



**+ EXQUISITE FARBENPRACHT**

Kornblumenblüten verzaubern mit ihrer Schönheit

---

**+ VON ANFANG BIS ENDE**

Qualität lohnt sich – und schmeckt

---

MASSE MIT KLASSE

Innovative Konzepte für hochwertige  
Gemeinschaftsverpflegung

**WIBERG**



## EDITORIAL

- 03 Kooperation: WIBERG & iSi
- 04 Warekunde: Qualitätsmanagement
- 06 Gastrokonzept: Masse mit Klasse
- 12 Rezepte Team Inspiration
- 20 Expertenwissen: Profis schätzen WIBERG Qualität
- Neuprodukte:
- 22 Braune Sauce vegan
- 23 Gewürzmühlen
- 27 Bunter Alpenblütenmix
- 24 Reportage: Blühendes Südtirol

### LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die aktuelle Inspiration steckt voller Qualität – nicht nur was die redaktionelle Arbeit betrifft: Drei Küchenchefs erzählen, wie sie „Masse mit Klasse“ in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen und was dies in ihren Betrieben bewirkt hat. Vom Anbau bis zur Abfüllung gilt das WIBERG Qualitätsversprechen, das wir genau durchleuchten. Wie hingebungsvolle Handarbeit und schonende Landwirtschaft gleichermaßen Qualität und Schönheit beeinflussen, lesen Sie ab Seite 26. Kreativ komponiert und mit Liebe zubereitet sind die vielfältigen Rezepte dieser Ausgabe. Nicht zuletzt können Sie selbst die Qualitätskontrolle übernehmen: Mit einer der spannenden Produktneuheiten ab Seite 24.

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



Blühendes Südtirol **24**



Rezepte **12**



Gastrokonzept **06**



Warekunde **04**

### 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](http://www.frutarom.eu) | FRUTAROM REDAKTION: Daniela Haslinger-Hild / Jakob Hirsch / Nina Ferner / Philipp Kohlweg / Franziska Lipp / Michael Hrobath  
 E-Mail: [kommunikation@frutarom.eu](mailto:kommunikation@frutarom.eu) | FRUTAROM GESTALTUNG | LITHO: David Dietrichstein | LEKTORAT: MasterText, Salzburg | FOTOS: Florian Stürzenbaum / Matthias Münz / Anja-Kathrin Kalte-Metzler / FRUTAROM / Adobe Stock | 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.

**WIBERG** + **iSi**

## DAS BESTE BEIDER WELTEN

### Von Profis für Profis.

WIBERG und iSi verbinden ihr Können und sorgen durch ihre Qualitätsprodukte für einzigartige Ideen auf dem Teller. Mit Produkten der beiden Marken werden köstliche Gerichte gezaubert, individuell variiert und ästhetisch angerichtet – von einfach und schnell bis ausgefallen und extravagant.

Die unzähligen Anwendungsmöglichkeiten und die Produktvielfalt schaffen einen facettenreichen Mehrwert für jede Küche. Tradition und geballtes Know-how – dafür stehen WIBERG und iSi. Nun verbindet sich das Beste aus beiden Welten zum Vorteil der Kunden. Die Produkte sind auf die Bedürfnisse ambitionierter Küchenprofis abgestimmt und stellen neben herausragender Qualität und perfekter Funktion eines in den Mittelpunkt: **mehr Inspiration, mehr Geschmack und mehr Genuss!**



**MOUSSE**  
vom Apfelstrudel

### REZEPTIDEEN

Die erfahrenen Köche von iSi und WIBERG haben gemeinsam praktische und spannende Rezepte entwickelt. Ob Suppe, Hauptspeise oder Dessert – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Eine erste Auswahl findet sich hier: [www.wiberg.eu/iSi](http://www.wiberg.eu/iSi)





Strenge Prüfpläne garantieren die hohe Qualität unserer Produkte.



Im hauseigenen Labor werden sowohl eingehende Rohstoffe als auch fertige Produkte genau kontrolliert.

## QUALITÄT IST MEHR ALS EIN VERSPRECHEN

Die Welt der Gewürze ist faszinierend: Blätter, Knospen, Wurzeln, Rinden, Früchte und Samen aus aller Welt bereiten einzigartige Genusserlebnisse. Um das zu ermöglichen, braucht es neben den allerbesten Rohstoffen viel Erfahrung sowie höchste Standards bei Produktions- und Analysemethoden.

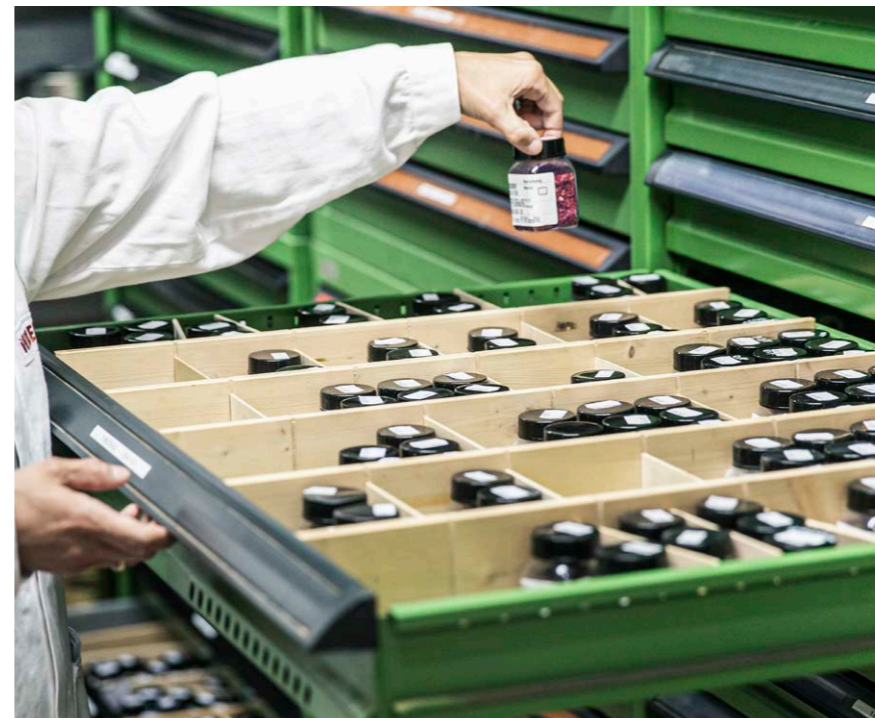
### AROMA UND GESCHMACK WURZELN IM URSPRUNG

Hinter jedem unserer Gewürze stehen Menschen, die die Rohstoffe anbauen, ernten oder erzeugen. Langjährige Zusammenarbeit, auf gegenseitigem Vertrauen aufgebaute Partnerschaften und die sorgfältige Auswahl der Lieferanten bilden den soliden Grundstock unserer Gewürzproduktion. Mit Hilfe unserer Erfahrung und Fachkompetenz suchen wir in einem von Knappheit geprägten Markt die Spitzenernten, die besten Chargen und damit die hochwertigsten Grundprodukte aus. Wir arbeiten weltweit direkt mit den Erzeugern und Verarbeitern zusammen, um von Anfang an die Erfüllung unserer strengen Qualitätskriterien garantieren zu können.

### STRENGE TESTS UND HARTE PRÜFUNGEN

Für jeden unserer Naturrohstoffe werden die spezifischen Produktrisiken anhand eigener Prüfpläne minimiert. Wert- und qualitätsbestimmende natürliche Inhaltsstoffe wie Aromakomponenten, Scharfstoffe, Feuchtigkeit oder Reinheit werden unseren Anforderungen gemäß analysiert und bewertet. Auch bei der Anlieferung der Rohwaren stellen strenge Tests, systematisch gezogene Proben und umfangreiche chemische, physikalische und mikrobiologische Prüfungen im hauseigenen Labor sicher, dass ungeeignete oder minderwertige Komponenten den Weg in unsere Produktionsanlagen gar nicht erst finden.

All die strengen Sicherheits- und Qualitätskontrollen, ein durchdachtes HACCP- und Lebensmittelsicherheitskonzept sowie ein konsequentes Allergenmanagement sind maßgebend für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Gewürze, Gewürzmischungen und Wirkstoffe für die Nahrungsmittelbranche. Qualität ist schließlich mehr als ein Versprechen.



Das enorme Sortiment an lagernden Rohstoffen ermöglicht individuelle Lösungen für unsere Kunden.

## ZAHLEN, DATEN & FAKTEN



Wir führen rund **2.000 Rohstoffe** in unserem Sortiment, um Produktvielfalt und Sonderwünsche unserer Kunden erfüllen zu können.



An unseren Standorten in Deutschland verarbeiten wir jährlich zirka **40.000 Tonnen an Rohstoffen**.



Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte sowie Lebensmittel aller Art werden direkt in unserem Labor untersucht, um **Qualität auf höchstem Niveau** gewährleisten zu können.



Pro Jahr werden **mehr als 11.000 Proben** gezogen.



Unsere Gewürze beziehen wir derzeit aus etwa **86 Ländern dieser Erde**. Die Standortbedingungen und die Nachhaltigkeit sind zentrale Aspekte bei der Auswahl.



Der teuerste Rohstoff, den wir einsetzen, ist **Blattgold**. Bei den Naturrohstoffen zählen **Saffran und Vanille** zu den wertvollsten Gewürzen.





JOHANNES HAINDL  
KÜCHENLEITER LANDESKLINIKUM  
WIENER NEUSTADT



CHRISTIAN KINDL  
KÜCHENMEISTER HOLY FASHION GROUP



HERMANN ALLMERITTER  
KÜCHENMEISTER  
MARTIN LUTHER STIFTUNG HANAU

# MASSE mit KLASSE

Wie sieht moderne und qualitätsvolle Gemeinschaftsverpflegung im Jahr 2021 aus? Wir durften in drei Großküchen blicken und haben dort Köche kennengelernt, die uns diese Frage sehr unterschiedlich und dennoch ganz ähnlich beantwortet haben. Alle drei sind hervorragende Einkäufer, legen Wert auf ein gutes Team, fördern den Nachwuchs, sind ehrgeizig und empathisch. Das führt dazu, dass die Gerichte, die ihre Küchen verlassen – und das sind bis zu 3.000 Portionen täglich – nicht nur köstlich schmecken, sondern auch den Prinzipien Bio, Regionalität, Clean Eating und Frische entsprechen.

Schicken wir eines voraus: Diese Geschichte handelt von drei Köchen, die allesamt ihre Wurzeln in

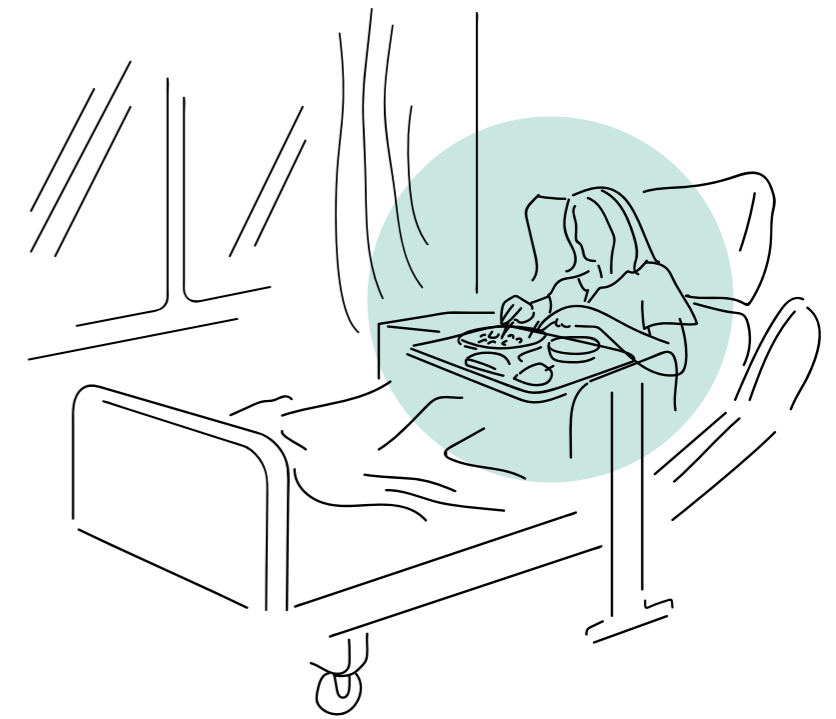
der gehobenen Gastronomie haben. Sie erkochten Hauben oder Sterne und arbeiteten in Spitzenrestaurants auf der ganzen Welt, wie bei Plachutta in Wien, bei Dieter Müller in Bergisch Gladbach, in Neuseeland und in Schweden. Sie waren Privatkoch, selbstständig oder in angesehenen Hotelkonzernen oder bei Airline-Caterings tätig. Bis zum Zeitpunkt ihres Einstellungsgesprächs hätte sich keiner von ihnen vorstellen können, in die Gemeinschaftsverpflegung zu wechseln. Und doch hat sie an der Vorstellung, in einer Großküche zu arbeiten, etwas gereizt. Vor allem ihr eigener Anspruch, die Neugierde und der Ehrgeiz, mit einem Klischee aufzuräumen: dass Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung nicht möglich sei. Seither beweisen sie tagtäglich das Gegenteil.

## 730.000 PORTIONEN PRO JAHR

So etwa Johannes Haindl, Küchenleiter im Landeskrankenhaus Wiener Neustadt, der seine Auszeichnungen und Zertifikate schon gar nicht mehr zählt. Sie zieren seine Wände, manche sind nur auf der Festplatte seines PCs gespeichert, unweit jener Datei, die er seit 2010 regelmäßig füttert: Mit Tausenden von Rezepten, an denen er, wie er selbst sagt, „mit sehr viel Disziplin“ gearbeitet hat. Sie bilden die Grundlage dafür, dass seine 82 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich rund 2.000 Portionen in zwei Schichten zubereiten. Und das an 365 Tagen im Jahr. 880 Betten beherbergt das Landeskrankenhaus Wiener Neustadt, die Patienten haben völlig unterschiedliche Bedürfnisse. Diese ergeben sich aus dem Grund für ihren Krankenhausaufenthalt, aus Alter, Ernährungsgewohnheiten und Konfession; sie bevorzugen vegetarisch oder vegan, bekommen Diätkostformen oder Vollkost. Zwischen 45 und 55 Menüs werden täglich zubereitet, darunter auch jene für den großen Betriebskindergarten, für das Krankenhauspersonal und für „Essen auf Rädern“, das in die Umlandgemeinden ausgeliefert wird.

## FREIWILLIG MEHR „BIO“

Bei Johannes Haindl laufen alle Fäden zusammen: Er erstellt die Sommer-, Winter- und 6-Wochen-Pläne, er übernimmt den strategischen Einkauf und die Abstimmung der Menüs mit dem Diätologen. Qualitätsmanagement ist sein höchster Anspruch. Der niederösterreichische Landtag gibt vor, dass zumindest 25 Prozent des Budgets des Gesamteinkaufs für Bio-Produkte ausgegeben werden muss. Unter Johannes Haindls Ägide liegt der Prozentsatz bei rund 28 Prozent im Jahresschnitt: „Bio-Produkte werden oft durch die Menge gerechtfertigt. Hier muss man schauen, bei welchen Produkten und Mengen die Spanne zwischen konventionell und bio nicht zu groß ist. Die größten Anteile unserer Bio-Produkte entfallen auf die Milch aus dem Waldviertel, das heimische Rindfleisch sowie Obst und Gemüse aus der Region. Wir arbeiten mit den Bauern aus der Buckligen Welt zusammen und beziehen von dort Kartoffeln, Knoblauch, aber auch das gute Leindotteröl, für das Niederösterreich bekannt ist.“ Steht auf dem Speiseplan etwa ein



„Tafelspitz vom Bio-Rind aus der Wechselregion mit Petersilkartoffeln“, ist jede einzelne Zutat biologisch – bis hin zu den Kräutern und Gewürzen. Die Bio-Äpfel kommen aus der Steiermark und sie bereichern eben nur von Oktober bis März den Speiseplan. „Weil man mit dem Fokus auf Regionalität zugleich saisonal gebunden ist“, erklärt Johannes Haindl, der auch auf eine akurate Trennung des Lagers zwischen bio und konventionell zu achten hat.

## FRISCHER EINKAUF SPART GELD

„Der frische Einkauf ist bei uns sicherlich einer der wichtigsten Faktoren: Schon ab drei bis vier Personen machen Fertiggerichte oder Convenience keinen Sinn mehr. Umso wichtiger werden das Handwerk des Kochens und jeder einzelne Mitarbeiter, der dieses Handwerk versteht.“ Das ist auch ein Grund, warum Johannes Haindl vier bis fünf Lehrlinge ausbildet: „Der Nachwuchs ist enorm wichtig. Es gilt, das Bewusstsein zu schärfen, sich weiterzubilden und wirklich fachmännische Arbeit zu leisten.“ Johannes Haindl hat nicht nur Köche, sondern auch einen Fleischhauer, einen Konditor und einen Bäcker im Team: Sogar das Brot wird also selbst gebacken.

Nicht selten kommt es vor, dass ein Patient nach seiner Entlassung anruft und nachfragt, wo er die guten Zuta-

730.000

PORTIONEN  
PRO JAHR

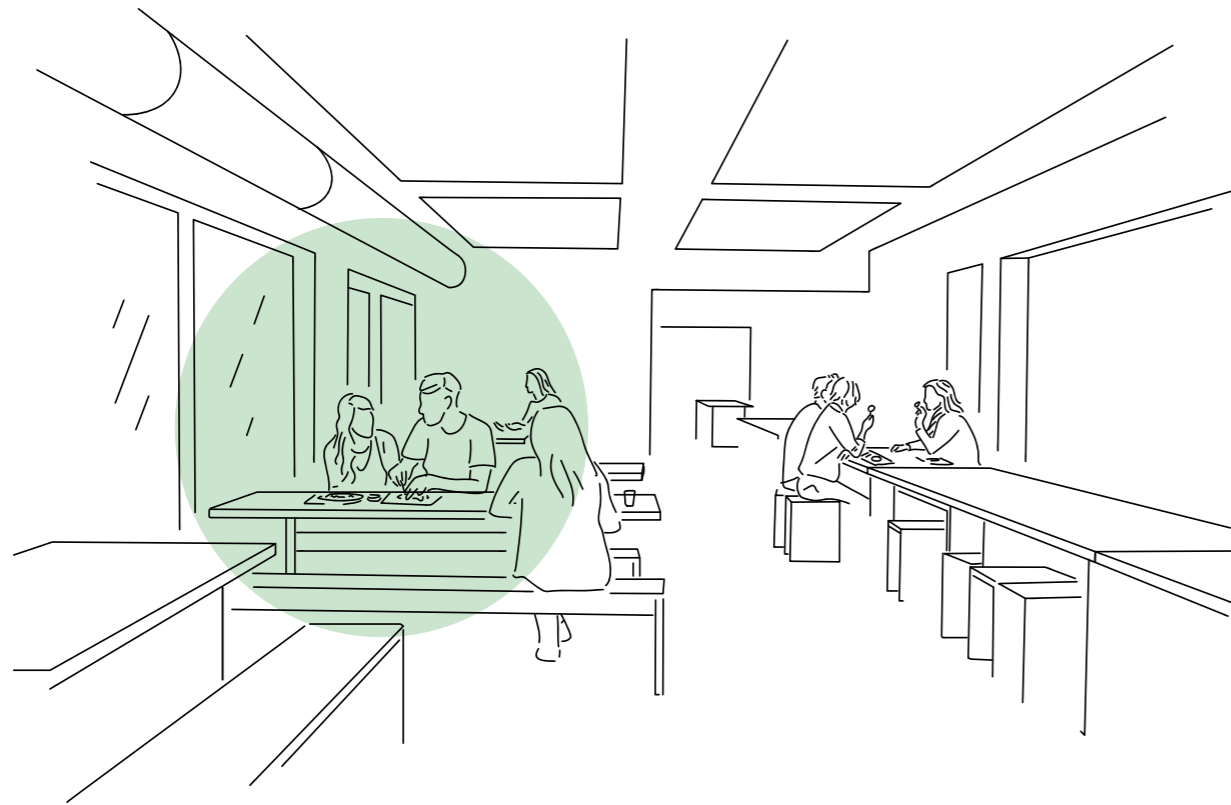
2.000

PORTIONEN  
AM TAG

45-55

MENÜS TÄGLICH

WERDEN IM  
LANDESKLINIKUM  
WIENER NEUSTADT  
ZUBEREITET



# 135-165

ESSEN  
TÄGLICH

BEREITET DAS MITARBEITER-  
RESTAURANT DER HOLY  
FASHION GROUP ZU

ten kaufen kann. Johannes Haindl gibt dann gerne Auskunft und freut sich, vermitteln zu können: „Gutes Essen ist ein wichtiger Beitrag zur Genesung. Wer im Krankenhaus liegt, freut sich nicht auf die nächste Untersuchung, sondern aufs Essen. Es ist mein Anspruch, dass diese Vorfreude nicht enttäuscht wird.“

#### PRINZIP „CLEAN EATING“

Vorfreude aufs Essen, die kennt auch Christian Kindl, der in Kreuzlingen am Bodensee als Küchenmeister tätig ist.

Nicht von ungefähr trägt das Mitarbeiterrestaurant der Holy Fashion Group den Namen „HOME“. Essen soll hier wie Nachhausekommen schmecken. Das umso mehr, als die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weitgereist sind und sich mit dem Arbeitsplatz in Kreuzlingen bewusst gegen eine trendige Fashion-Metropole auf der Welt entschieden haben. „Für unsere Gäste bedeutet Essen Lifestyle und das Gesundheitsbewusstsein ist in den Köpfen stark verankert“, so Christian Kindl, der mit seinem vierköpfigen Team von Montag bis Freitag durchschnittlich 135 bis 165 Essen pro Tag nach dem Prinzip des Clean Eating zubereitet. „Unsere Richtlinien der Essenzubereitung sind für die Belegschaft im Intranet nachzulesen. Die Wochenpläne werden jeweils freitags freigeschaltet und jedes Gericht wird in einem double check mit einer Mitarbeiterin in Sachen Nähr- und Inhaltsstoffe freigegeben“, so der gebürtige Österreicher, der seit zehn Jahren bei dem Modehersteller tätig ist. „Die Philosophie unserer Unternehmensführung ist es, der Belegschaft ein hochwertiges Mitarbeiterrestaurant zu bieten: Jeder kann sich darauf verlassen, dass er nur allerbeste Zutaten zu sich nimmt.“ Der Erfolg war gleich in den ersten Jahren durchschlagend: Die Anzahl der Mittagsgäste hat sich binnen kürzester Zeit verdoppelt.

#### ALLES GANZ NATÜRLICH

Beim Prinzip des Clean Eating werden deklarationspflichtige, industriell verarbeitete Lebensmittel so weit wie möglich vermieden: Verkocht werden unveränderte, natürliche Produkte, die frei von Zusatzstoffen, Farb- oder Geschmacksstoffen, Allergenen, künstlichen Süßstoffen oder Geschmacksverstärkern sind. Dafür setzt Christian Kindl auf hochwertige Öle, Ursalz, Kokosblütenzucker, Gewürze und Kräuter. Mindestens 51 Prozent aller Zutaten sind biologisch, viele davon stammen aus dem Kanton Thurgau. Das meiste ist regional, aber nicht alles. „Gerade Obst spielt in unserem Unternehmen eine große Rolle: Es steht jedem jederzeit zur freien Verfügung. Da müssen wir auch auf Bio-Obst aus Übersee zurückgreifen, wobei wir hier – um die CO<sub>2</sub>-Emissionen so gering wie möglich zu halten – Produkte bevorzugen, die per Schiff nach Europa kommen“, erklärt Christian Kindl.

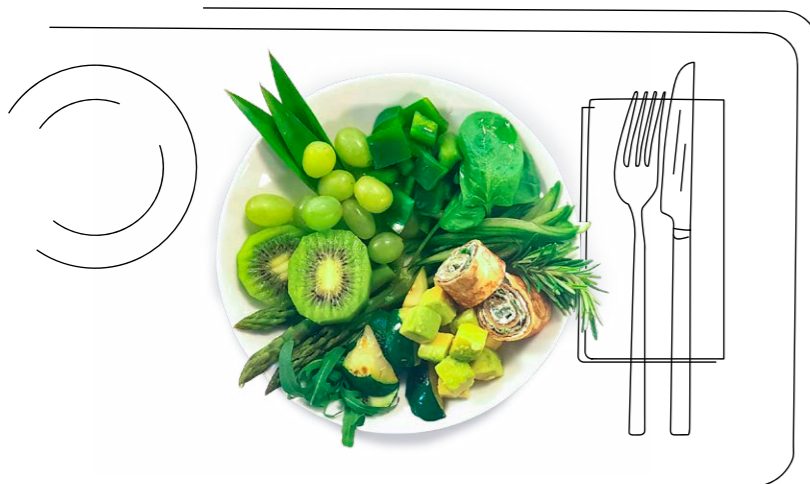
#### GERICHTE AUS DREI BAUSTEINEN

Jedes Menü im „HOME“ besteht aus den drei Bausteinen Fisch bzw. Fleisch, einer vegetarischen Komponente und einer gesunden Sättigungsbeilage. So hat jeder Gast die Möglichkeit, sein Gericht ganz individuell zusammenzustellen: Suppe und Salat gibt es extra, ein Dessert auch, Obst sowieso. Manchmal darf es aber auch echtes Seelenfutter sein: Dann zaubert Christian Kindl Burger, Currywurst, Wiener Schnitzel und Pommes. „Wer im Job 120 Prozent gibt, für den soll Essen zugleich Entspannung und Geschmackserlebnis sein. Die Wertschätzung der eigenen Mitarbeiter spiegelt sich in der Verpflegung wider“, sagt der Küchenchef, unter dessen Führung das „HOME“ als einziges Mitarbeiterrestaurant der Schweiz 2018 mit dem begehrten Gütesiegel „Goût Mieux“ ausgezeichnet wurde. „Vor dreißig Jahren noch hatte die Gemeinschaftsverpflegung einen anderen Ruf. Ich bin sehr froh und glücklich darüber, dass wir hier im Unternehmen so früh den Trends des Marktes gefolgt sind. Denn das ist es, was einen kreativen Koch befriedigt.“



„ Für unsere Gäste bedeutet Essen Lifestyle und das Gesundheitsbewusstsein ist in den Köpfen stark verankert. “

CHRISTIAN KINDL,  
KÜCHENMEISTER  
HOLY FASHION GROUP







„Das Schönste für einen Koch muss doch sein, wenn er das Feedback erhält, dass es den Leuten richtig gut geschmeckt hat.“

HERMANN ALLMERITTER,  
KÜCHENMEISTER UND  
LEITER DER WIRTSCHAFTS-  
BETRIEBE DER VEREINTEN  
MARTIN LUTHER STIFTUNG  
IN HANAU

### À LA CARTE IN DER ALTENPFLEGE

Mit diesen Worten spricht Christian Kindl auch dem Küchenmeister und Leiter der Wirtschaftsbetriebe der Vereinten Martin Luther Stiftung in Hanau, Hermann Allmeritter, aus dem Herzen. Der ehemalige Spitzenkoch, der die Gemeinschaftsverpflegung als Arbeitsplatz erst einmal rigoros ausgeschlossen hatte, fand hier letztendlich seine Berufung: „Das Problem in der Gemeinschaftsverpflegung sind leider nach wie vor Köche, die einfach nur noch ihre letzten Berufsjahre abarbeiten. Ich habe den Anspruch, dass unsere Bewohner und Gäste – in unseren Altenheimen ebenso wie in unseren Restaurants oder bei Events – merken, dass wir acht sehr gute Köche im Team sind. Das Schönste für einen Koch muss doch sein, wenn er das Feedback erhält, dass es den Leuten richtig gut geschmeckt hat.“ Sein Anspruch ist es, tagtäglich eine ehrliche, abwechslungsreiche Küche mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten umzusetzen, weil „Essen im Alter mehr Lebensqualität bedeutet als je zuvor“.

### REVOLUTIONÄRE KONZEPTE

Hermann Allmeritter hat sich mit seiner Empathie direkt in die Herzen der Bewohner gekocht: Er holte die Ausbildung zum Fachwirt in Seniorenverpflegung nach und begleitete ein Jahr lang einen Wohnbereich, um auf den Etagen und in den Zimmern zu sehen, wie es den alten Menschen mit und beim Essen geht. Daraus sind Konzepte mit durchschlagendem Erfolg entstanden. So hat er begonnen, die 6-Wochen-Pläne mit den Bewohnern abzustimmen. Und siehe da? Der Herr, der sonst immer nur wenige Bissen zu sich nahm, putzte gleich drei Teller seines Lieblingsgerichtes aus der Kindheit weg. Zweimal pro Monat wird direkt im Wohnbereich gekocht: Da kommen dann die hausgemachten Frikadellen mit Röstzwiebeln und Spiegelei auf den Tisch, die in der Großküche sonst nicht zubereitet werden dürfen. Es wurden kleinere Portionen eingeführt, weil ältere Menschen mit vollen Tellern oft überfordert sind. Speisen werden erst am Tisch püriert, damit vorher noch das frisch zubereitete Gericht begutachtet werden kann. Viele Kräuter und Zutaten stammen aus dem Kräutergarten, der von den Lehrlingen betreut wird, die regelmäßig bei Wettbewerben

die besten Plätze belegen. Hermann Allmeritter ist Ausbildner des Jahres.

Transparenz und Ehrlichkeit gehen dem Küchenmeister über alles: So hat er es geschafft, dass Menschen mit Kaubeschwerden 80 Prozent des allgemeinen Speiseplans zu sich nehmen können, einfach indem er Zutaten austauscht: etwa zähe Brötchen gegen weiche Haferflocken. Die in Deutschland gesetzlich vorgeschriebene Standzeit von maximal drei Stunden für Gerichte wird in den Küchen der Vereinten Martin Luther Stiftung auf eine Stunde begrenzt: um der Nährstoffe willen! Der Erfolg all dieser Maßnahmen ließ nicht lange auf sich warten: Waren die Bewohner anfangs nahezu aggressiv, wenn sie einen der Köche zu sehen bekamen, werden diese, seit Hermann Allmeritter im Haus ist, freudig begrüßt. Abgesehen davon konnten bei einigen Bewohnern sogar Medikamente abgesetzt werden, weil sie wieder regelmäßig essen.

### AUSGEKLÜGELTE LOGISTIK

Insgesamt sind es rund 2.000 Portionen täglich, die Hermann Allmeritter mit 45 Mitarbeitern in sechs dezentralen Küchen zubereitet. Wie das möglich ist? Durch eine ausgeklügelte Logistik. Alle Küchen werden täglich mit frischer Ware beliefert – dazu wurden eigene Rollies angeschafft. Bei Arbeitsbeginn um 6.30 Uhr steht alles in genau der Reihenfolge bereit, die es für diesen Tag braucht. So schafft man es beispielsweise, in der Früh 3.000 Gries-Quark-Klößchen von Hand zuzubereiten und

### IN DEN WIRTSCHAFTS- BETRIEBEN DER VEREINTEN MARTIN LUTHER STIFTUNG BEREITEN

45

MITARBEITER IN

6

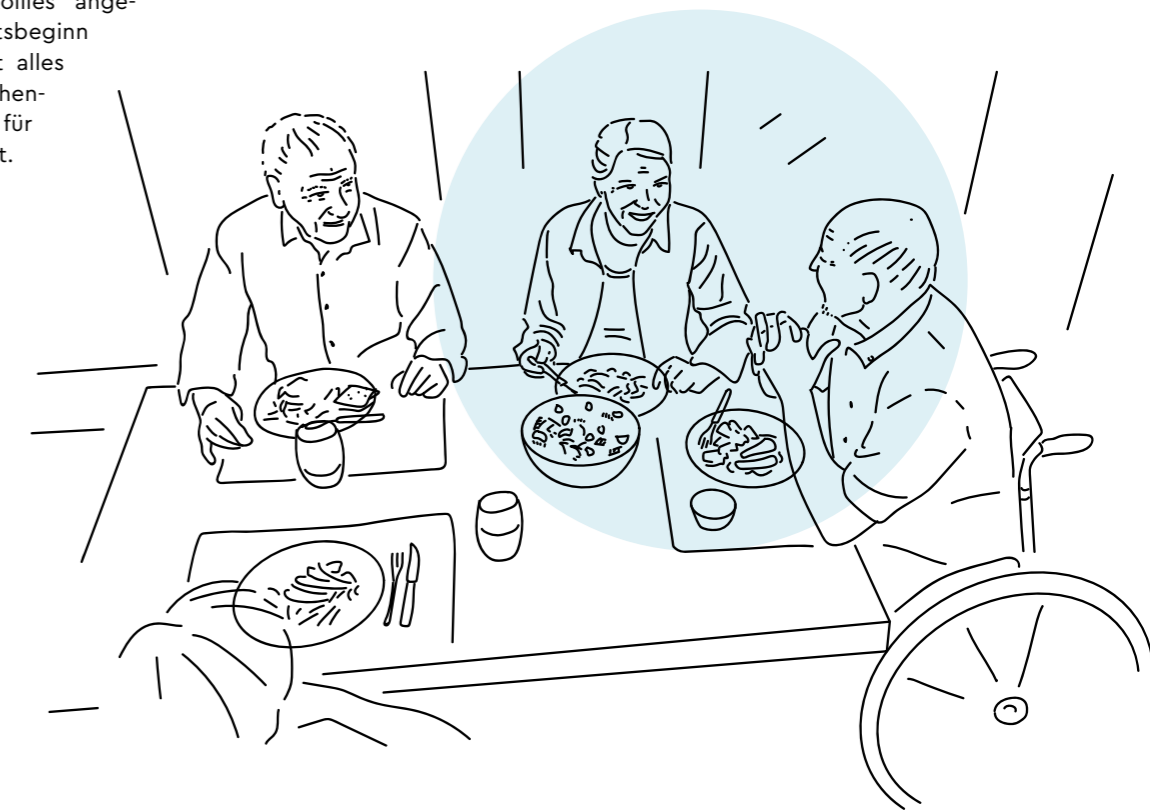
DEZENTRALEN KÜCHEN

2.000

PORTIONEN TÄGLICH ZU

mittags mit Vanillesoße und frischen Erdbeeren zu servieren. In derselben Zeit werden in der eigenen Konditorei Kuchen und Torten gebacken. Und noch das Dessert zubereitet, für das die Lehrlinge den Waldmeister von Hand gesammelt haben. Der Honig stammt von Bienen, die Allmeritters Sohn Marcel, der ebenfalls als Koch in der Vereinten Martin Luther Stiftung tätig ist, als Imker betreut. Die Bauern in der Umgebung kennt man persönlich und für einen flexiblen Speiseplan steht ein Tagesbudget zur Verfügung. „Oft ist es so, dass die Ernte sehr üppig ausfällt und dringend Abnehmer dafür gesucht werden. Das bekommen wir dann zu einem guten Preis“, erläutert Hermann Allmeritter. „Viele Köche kennen ihr Budget leider oft gar nicht und die meisten sind viel zu sehr von der Industrie abhängig. Unsere erste Wahl ist immer der Lieferant in der Nähe.“

Auf die letzte Frage, wie denn Masse mit Klasse zu erreichen ist, überlegt Hermann Allmeritter nicht lange. „Man muss es leben“, sagt er. „Vielleicht muss man auch ein wenig verrückt sein. Vor allem aber muss man es umsetzen wollen.“







**SALAT-**  
*Bowl* | M | würzigem  
I | Buttermilchdressing  
T | & veganem Hack

ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

**Salat-Bowl mit veganem Hack**

50 Eier gekocht halbiert, 10 Salatgurken in Scheiben geschnitten, 15 kg Kartoffelsalat, 100 Radieschen in Scheiben geschnitten, 15 kg Kürbis in Würfeln geschnitten, 35 Tomaten in Scheiben geschnitten, 35 Stk. Rote Beete in Scheiben geschnitten gekocht, 10 kg Bonduelle Kichererbsen, 1,5 kg Feldsalat, 1,5 kg Frisée-salat, 2 kg Greenforce Hack, 4 l eiskaltes Wasser

**Buttermilchdressing**

4 l Buttermilch

**WIBERG Produkte:** 200 g WIBERG BASIC Salat, 1 l WIBERG BASIC Weißwein-Essig, 1 l WIBERG BASIC Raps-Öl

**Currycremesuppe mit Mango und Sesam**

6 l Mangosaft, 5 l Kokosmilch, Limettenblätter TK, Limettensaft

**WIBERG Produkte:** 13 l WIBERG BASIC Wok-Sauce Curry, WIBERG BASIC Helle Roux Granulat, Curry Delhi Style, Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

**Salat-Bowl mit veganem Hack**

Eier, Salatgurken, Kartoffelsalat, Radieschen, Kürbis, Tomaten, Rote Beete, Kichererbsen sowie Salate dekorativ in der Schüssel anrichten und kühl lagern. Greenforce Hack mit eiskaltem Wasser verrühren und in der Kühlung 30 Minuten quellen lassen. Anschließend in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten und in der Schüssel anrichten. Zum Schluss mit Buttermilchdressing marinieren und mit Dekor Deluxe garnieren.

**Buttermilchdressing**

Die Zutaten zu einem glatten Dressing mixen und bis zum Gebrauch kühl lagern.

**Garnitur:**

WIBERG Dekor Deluxe

**Currycremesuppe mit Mango und Sesam**

Wok-Sauce Curry, Mangosaft und Kokosmilch erwärmen, Limettenblätter einrühren und etwas einkochen lassen. Gegebenenfalls mit Helle Roux Granulat eindicken und mit Limettensaft, Curry Delhi Style sowie Ursalz abschmecken. Fein pürieren, durch ein Sieb gießen und mit Gomashio bestreuen.

**Garnitur:**

WIBERG Gomashio grob



Curry Delhi Style



Gomashio grob



WIBERG BASIC Weißwein-Essig



WIBERG BASIC Raps-Öl



# NUDEL- Auflauf

mit  
Ratatouille, Schafskäse  
& Balsamico

## ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

**Nudelaufwurf mit Ratatouille, Schafskäse und Balsamico**  
12 kg Recheis Pasta di Peppino all'uovo Fusilli, 10 kg Bonduelle Ratatouille, 3 kg Tomaten aus der Dose in Würfel geschnitten, 1 kg Parmesan, 3 kg Schafskäse, 1 kg Pankoflakes (Brösel)  
**WIBERG Produkte:** WIBERG BASIC Kräuter der Provence, WIBERG BASIC Gemüse Gewürzsatz, Würzsauce N°1, Crema di Aceto Klassik

**Schokoladen-Cannolo**  
100 bindi Mini Cannolo Siciliano

## ZUBEREITUNG

**Nudelaufwurf mit Ratatouille, Schafskäse und Balsamico**  
Pasta bissfest kochen und mit Ratatouille sowie Tomaten aus der Dose vermengen. Mit Kräuter der Provence, Gemüse Gewürzsatz und Würzsauce N°1 abschmecken. In eine Backform füllen, mit Parmesan bestreuen und 20 Minuten bei 160 °C backen. Schafskäse reiben, mit Pankoflakes vermengen und auf dem Nudelaufwurf verteilen. Im Backrohr weitere 10 Minuten bei 180 °C backen. Mit Crema di Aceto Klassik verfeinern und mit Chili-Fäden garnieren.

**Garnitur:** WIBERG Chilli-Fäden

**Schokoladen-Cannolo**  
Mini Cannolo Siciliano am Teller anrichten und mit Sweet & Spicy und Dekor-Früchte-Mix garnieren.

**Garnitur:** WIBERG Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom, WIBERG Dekor-Früchte-Mix



# RINDS- Ragout

mit  
Balsam-Essig,  
Kartoffelkroketten  
& fruchtigem Rotkraut

## ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

**Rindsragout mit Kartoffelkroketten**  
14 kg Rinderhals oder dicke Schulter in Stücke geschnitten, 4 kg Zwiebeln in Würfel geschnitten, 10 l Wasser, 300 McCain Kartoffelkroketten rund, Öl zum Frittieren  
**WIBERG Produkte:** 1 kg WIBERG BASIC Dunkle Bratensauce, WIBERG BASIC Wacholderbeeren, WIBERG BASIC Lorbeerblätter, WIBERG BASIC Pfeffer schwarz, WIBERG BASIC Natives Oliven-Öl Extra, Rotwein Balsam-Essig, Burger Mix Spicy

**Fruchtiges Rotkraut**  
15 kg Bonduelle Apfel-Rotkraut  
**WIBERG Produkte:** Crema di Aceto Pflaume

## ZUBEREITUNG

**Rindsragout mit Kartoffelkroketten**  
Rindfleisch zusammen mit Zwiebeln in Oliven-Öl anbraten. Wasser mit Dunkle Bratensauce verrühren und über das Rindfleisch gießen. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Rotwein Balsam-Essig

verfeinern. Bei niedriger Hitze zugedeckt garen. Kartoffelkroketten knusprig frittieren und mit Burger Mix Spicy abschmecken.

**Fruchtiges Rotkraut**  
Apfel-Rotkraut mit Crema di Aceto Pflaume abschmecken und erwärmen.

**Garnitur:** Pflaumenspalte, WIBERG Röstzwiebel, Beilagensalat





# Cremige Pilzpolenta

MIT Rohschinken, Kürbissalat & Alpenblüten



## ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

### Cremige Pilzpolenta mit Rohschinken und Alpenblüten

20 l Wasser, 20 l Milch, 10 kg Polenta, 8 kg gemischte Pilze in Stücke geschnitten, 1 kg Parmesan oder Bergkäse gerieben, 100 Scheiben Rohschinken

**WIBERG Produkte:** 240 g Veggie-Bouillon mit Ursalz, Pilz-Aroma, Bärlauch-Öl, WIBERG Exquisite Forest Flair, WIBERG Exquisite Pfeffer Cuvée, Ursalz pur fein

### Kürbissalat

7 kg Hokkaidokürbis gerieben, 500 g Kürbiskerne geröstet

**WIBERG Produkte:** WIBERG BASIC Weißwein-Essig, WIBERG BASIC Salat Würzmischung mit Bindung, WIBERG BASIC Raps-Öl, Kürbiskern-Öl

## ZUBEREITUNG

### Cremige Pilzpolenta mit Rohschinken und Alpenblüten

Wasser mit Veggie-Bouillon sowie Milch verrühren und aufkochen lassen. Polenta einrühren und langsam kochen lassen. Pilze in Bärlauch-Öl anbraten und in die Polenta rühren. Mit Forest Flair, Pfeffer Cuvée, Pilz-Aroma und Ursalz abschmecken und mit geriebenem Käse sowie Bärlauch-Öl verfeinern. Vor dem Servieren mit Rohschinken belegen und mit Bunter Alpenblütenmix sowie knusprigem Maiscracker garnieren.

### Kürbissalat

Aus Weißwein-Essig, Salat Würzmischung, Raps-Öl und Kürbiskern-Öl ein Dressing herstellen und den geriebenen Kürbis damit marinieren. Mit Kürbiskernen bestreuen.

### Garnitur:

WIBERG Exquisite Bunter Alpenblütenmix, knuspriger Maiscracker



WIBERG Exquisite Bunter Alpenblütenmix



WIBERG Exquisite Pfeffer-Cuvée



WIBERG Exquisite Forest Flair



WIBERG BASIC Raps-Öl





# Gebratener SCHWEINERÜCKEN

M I T RÖSTKARTOFFELN, WIRSING & RAUCHIGER PAPRIKABUTTER



ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

## Gebratener Schweinerücken mit rauchiger Paprikabutter

100 Schweinerückensteaks, 3 kg Butter, 7 l Wasser, 2,5 kg Bonduelle Perlzwiebeln (TK)  
**WIBERG Produkte:** WIBERG BASIC Natives Oliven-Öl Extra, WIBERG BASIC Schwein Gewürzsalz, WIBERG BASIC Paprika delikatess, Paprika geräuchert, Ursalz pur fein, 350 g WIBERG BASIC Bratensaft für Schweinegerichte

## Wirsing

5 l Wasser, 2 l Obers/Sahne, 15 kg Bonduelle Wirsingkohl  
**WIBERG Produkte:** 700 g WIBERG BASIC Weiße Grundsauce, WIBERG BASIC Vital-Universal

## Cheesecake Brulee mit Äpfeln und Ursalz-Karamell

100 Portionen bindi Cheesecake Brulee, 10 kg Apfelkompott  
**WIBERG Produkte:** Sweet & Salty – Karamell & Ursalz

ZUBEREITUNG

## Gebratener Schweinerücken mit rauchiger Paprikabutter

Schweinerückensteaks in Oliven-Öl anbraten, mit Schwein Gewürzsalz würzen und im Backrohr saftig garen. Butter schaumig rühren, mit Paprika

delikatess, Paprika geräuchert und Ursalz abschmecken, in die gewünschte Form dressieren und bis zum Gebrauch kühl lagern. Perlzwiebeln in 2 l Wasser 10 Minuten kochen. 5 l kaltes Wasser mit 350 g Bratensaft für Schweinegerichte sowie dem Wasser inklusive der gekochten Zwiebeln verrühren und aufkochen lassen.

## Wirsing

Wasser und Obers/Sahne mit Weiße Grundsauce verrühren und aufkochen lassen. Wirsing-

kohl hinzugeben und mit Vital-Universal abschmecken.

**Garnitur:** Röstkartoffeln bzw. McCain Kartoffelwürfel blanchiert

## Cheesecake Brulee mit Äpfeln und Ursalz-Karamell

Cheesecake Brulee in beliebig große Stücke portionieren. Apfelkompott mit Sweet & Salty verfeinern und mit gemahlten Pistazien sowie Dekor-Früchte-Mix garnieren.

**Garnitur:** WIBERG Pistazien, WIBERG Dekor-Früchte Mix

ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

## Gebatene Hühnerkeule mit Ofengemüse und Rosmarin-Jus

200 Hühnerunterkeulen, 2,5 kg Bonduelle Rosenkohl, 10 kg Bonduelle Karotten und Pastinaken Mix, 10 kg McCain Crispers, Öl zum Frittieren, 7 l Wasser

**WIBERG Produkte:** WIBERG BASIC Geflügel Gewürzsalz, WIBERG BASIC Raps-Öl,

WIBERG BASIC Gemüse Gewürzsalz, WIBERG BASIC Kartoffel Gewürzsalz, 350 g WIBERG BASIC Bratensaft für Geflügel, WIBERG BASIC Rosmarin

## Joghurt-Heidelbeer-Creme mit Alpenblüten

4 kg Topfen/Quark, 3 kg Naturjoghurt, 1,5 kg Heidelbeeren (TK), 500 g Feinkristallzucker, 100 Tartelettes

**WIBERG Produkte:** Vanille-Mix, AcetoPlus Johannisbeere

ZUBEREITUNG

## Gebatene Hühnerkeule mit Ofengemüse und Rosmarin-Jus

Die Hühnerkeulen mit Geflügel Gewürzsalz sowie Raps-Öl einreiben und im Backrohr bei 180 °C saftig braten. Gemüse mit Gemüse Gewürzsalz sowie Raps-Öl abschmecken und ebenfalls im Backrohr leicht knusprig braten. Crispers knusprig frittieren und zum Schluss mit Kartoffel Gewürzsalz würzen. Wasser mit Bratensaft für Geflügel verrühren, aufkochen lassen und mit Rosmarin verfeinern.

**Garnitur:** WIBERG Tomatenflocken

## Joghurt-Heidelbeer-Creme mit Alpenblüten

Topfen/Quark cremig schlagen. Joghurt sowie Heidelbeeren mit Zucker verrühren und mit dem Topfen/Quark vermengen. Mit Vanille-Mix und AcetoPlus Johannisbeere abschmecken. Joghurt-Heidelbeer-Creme in die Tartelettes dressieren und mit Bunter Alpenblütenmix garnieren.

**Garnitur:** WIBERG Exquisite Bunter Alpenblütenmix



# Gebatene HÜHNERKEULE

M I T OFENGEMÜSE & ROSMARIN-JUS



# PROFIS SCHÄTZEN WIBERG QUALITÄT

Das höchste Anliegen von WIBERG ist es, Gewürze und Kräuter in bester Qualität anzubieten. Seit Jahren wird enorm viel Entwicklungsarbeit in die optimale Verarbeitung gesteckt. Wir haben bei drei Profis nachgefragt, ob diese Bestrebungen sich auch in der Praxis bezahlt machen.



## Hermann Allmeritter

KÜCHENMEISTER UND LEITER DER WIRTSCHAFTSBETRIEBE IN DER MARTIN LUTHER STIFTUNG HANAU

„Gute Gewürze wie jene von WIBERG zeichnen sich durch zahlreiche Qualitätsmerkmale aus. Für mich sind in erster Linie Farbe und Geschmack ausschlaggebend. Daran erkenne ich zuallererst, ob mit dem Produkt richtig und schonend umgegangen wurde. Bei wirklich guten Gewürzen kann ich das Salz reduzieren. Man erkennt das ganz oft an Gewürzmischungen, die zum allergrößten Teil aus Salz bestehen. Ein Produkt ist umso besser, je mehr von dem guten Produkt auch wirklich drinsteckt. Ich habe meine Rezepturen so angelegt, dass sie keine genaue Zusammensetzung vorschreiben. Jeder unserer Köche kann etwa bei der Angabe ‚150 Gramm Gewürzmischung‘ selbst entscheiden, was er in welcher Menge verwenden möchte.“



## Christian Kindl

KÜCHENMEISTER HOLY FASHION GROUP

„Für mich ist WIBERG ein sehr geschätzter, zuverlässiger Partner und das schon seit vielen Jahren. Wir kochen nach dem Prinzip des Clean Eating und arbeiten ausschließlich mit den hochwertigen Ölen und Essigen in Bioqualität. WIBERG verzichtet auf industrielle Zusatzstoffe: Das entspricht genau unserer Philosophie. Die schonende Verarbeitung von Kräutern erkennt man sofort bei deren Verwendung in der Küche: Schon beim Zerreiben zwischen den Fingern ist der Urgeschmack wieder da. Zudem überzeugen mich immer wieder die tollen Gewürzmischungen, die man selbst so nicht herstellen kann. Ich schätze an WIBERG, dass ich immer wie-

„WIBERG verzichtet auf industrielle Zusatzstoffe: Das entspricht genau unserer Philosophie.“

der mit neuen Kompositionen, Lösungen und Innovationen überrascht werde: Aktuell arbeiten wir viel mit den japanischen Gewürzen und den Nordic Flairs. Und tatsächlich erhalte ich auch von Gästen immer wieder Feedback zu diesen besonderen Geschmäckern.“



## Johannes Haidl

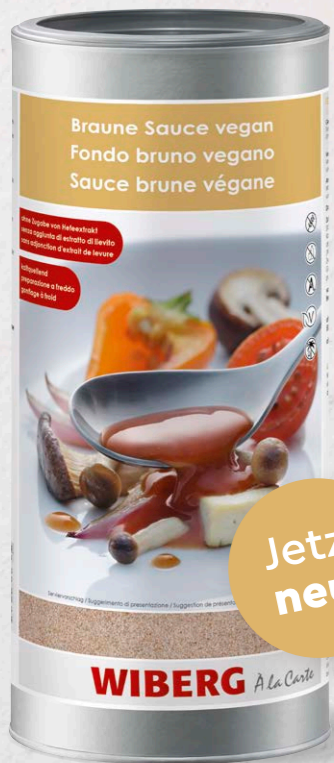
KÜCHENLEITER LANDESKLINIKUM WIENER NEUSTADT

„Die Bio-Gewürze von WIBERG stellen einen großen Anteil bei uns. Alle unsere Rezepte sind auf Dosen ausgelegt. 25-Kilo-Säcke würden zu einem viel zu schnellen Ausrauchen der Kräuter führen. Das ist auch der Punkt, an dem viele Köche falsch rechnen. Denn bessere und teurere Gewürze und Kräuter haben einen sechsfach intensiveren Geschmack. Am Ende des Tages sind diese sogar sparsamer in der Anwendung. Von wirklich qualitativ hochwertigen Kräutern und Gewürzen braucht es viel weniger. Die Qualität erkenne ich an Geschmack, Geruch und Farbe. Die Kräuter sollten noch ihre Ursprungsfarbe und eine gute Konsistenz haben. Wenn man nur graue Brösel zwischen den Fingern hat, dann entspricht das nicht meinen Qualitätsvorstellungen. Bei den WIBERG-Produkten ist genau das Gegenteil der Fall: Die Farben sind intensiv, die einzelnen Pflanzenbestandteile noch zu erkennen. Perfekt! Wir arbeiten am liebsten mit reinsortigen Gewürzen und Kräutern und hier beinahe ausschließlich in Bio-Qualität.“





100%  
natürlich



## Purer Geschmack voller Natürlichkeit!

Die neue Braune Sauce vegan verführt ohne tierische Zutaten

**Herzhafte Saucen sind der perfekte Begleiter zu vielen Gerichten. Die neue WIBERG Braune Sauce vegan vereint nun köstlichen Geschmack und veganen Lifestyle. Dabei sind Anwendung und Verarbeitung so leicht wie noch nie!**

WIBERG Braune Sauce vegan harmonisiert hervorragend mit klassischen Pilzgerichten und Knödeln oder verpasst Nudeln, Kartoffeln, Püree sowie verschiedenen Gemüsekreationen den letzten Schliff.

Durch die praktische Pulverform dient diese köstliche, fein-würzige Sauce auch zum Verfeinern und Abschmecken

eigener vegetarischer oder sogar veganer Kreationen. Und nicht nur das. Als kaltquellende Sauce ist sie im Handumdrehen angerührt und besticht mit perfekter Konsistenz. Vor dem Servieren erwärmt, ist die Braune Sauce vegan die ideale Wahl, wenn es hochwertig und schnell sein soll.

Bewusst wurde bei der Rezeptur auf die Zugabe von Allergenen, Hefeextrakt oder Palmfett verzichtet. Somit machen die von Natur aus veganen Zutaten und die ausschließlich natürlichen Aromen die Braune Sauce vegan zur Bereicherung für eine ernährungsbewusste Küche mit höchstem Anspruch an Qualität und Geschmack.

## NACHHALTIG VERBESSERT

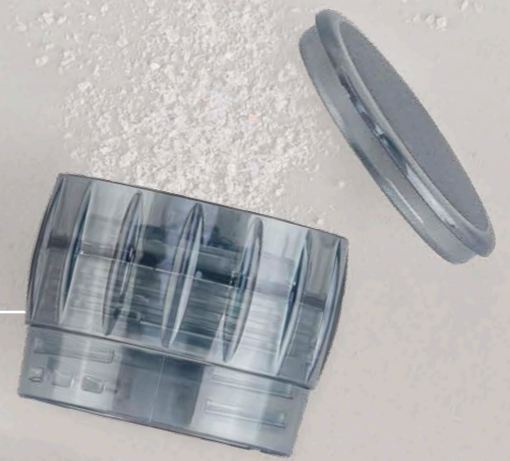
Die neuen WIBERG Gewürzmühlen bringen das Feintuning bei Tisch auf ein neues geschmackliches Niveau. Das Sortiment bietet nun acht hervorragende Spezialitäten in gewohnt hoher WIBERG Qualität – von spannenden und fein aufeinander abgestimmten Würzmischungen bis zu essenziellen Rohgewürzen.

Neue Mühlen in 8 Sorten



### NACHHALTIGES PLASTIK

Der neue Mühlenkopf besteht zu 100% aus Plastik von recycelten PET-Flaschen und leistet einen Beitrag zum Umweltschutz. Diese Umstellung hilft uns, zukünftig rund fünf Tonnen neues Plastik pro Jahr einzusparen.



### STARKES KERAMIK-MAHLWERK

Das neue Mahlwerk aus hochwertiger Keramik macht die WIBERG Gewürzmühlen noch kraftvoller. Die erhöhte Mahlkraft ermöglicht überdies neue Mühlenvarianten wie Ursalz grob oder schwarzen und bunten Pfeffer in ganzen Körnern.



### BLICKFANG AM TISCH

Das neu gestaltete Etikettendesign nimmt künstlerisch Bezug auf den Inhalt jeder einzelnen Mühle und spricht alle Sinne gleichermaßen an. Mit ihrem zeitlosen Design zieren die Mühlen jede Tafel und animieren die Gäste zur kreativen Verwendung.



### HOCHWERTIGER INHALT

Alle WIBERG Produkte stehen für höchste Qualität, vom Anbau bis zur Verarbeitung. Auch in die Mühlen kommen nur die besten Kräuter und Gewürze. Und das in acht verführerischen Varianten.



# Blühendes Südtirol

**Im Sommer ergießt sich ein wahres Blütenmeer über den Vinschgau. Am Fuße der südlichen Öztaler Alpen leuchten die Blumen in allen Farben und laden zum Bewundern ein. Die Südtiroler Familie Gluderer ist verantwortlich für dieses Naturschauspiel, sie bewirtschaftet hier in vierter Generation die Kräuter- und Blumenfelder rund um ihr einmaliges Kräuterschlossl.**

Die Familie hat hier ein echtes Paradies erschaffen, in dem der Kräuter- und Blumenanbau im Einklang mit der Natur erfolgt und nach streng biologischen Richtlinien betrieben wird. „Wir haben den wohl schönsten Arbeitsplatz der Welt!“, schwärmt Marion Gluderer, die „Kräuterkönigin“ im Schlossl. In diesem spielen sich Familien- und Arbeitsleben gleichermaßen ab, es beherbergt zudem den Hofladen, die Verarbeitungsräume, einen Schau- und einen sogenannten Liebesgarten auf dem begrünten Dach. Die Zinnen und die strahlend sonnengelbe Farbe des Haupthauses sind eine gelungene Hommage an die berühmten Burgen Südtirols. Besucher sind jederzeit herzlich willkommen,

die Familie führt durch die Gärten und Felder, es kann inmitten der Blumen gepicknickt werden und gemütliche Plätzchen laden zum Entspannen und Genießen ein.

## ALPINER BLUMENGARTEN

Angebaut werden rund um das Kräuterschlossl etwa 50 verschiedene Blumen- und Kräutersorten. Im Schaugarten findet man allerdings weit über 200 Kräuter, Blumen und Gewürzpflanzen, die bei einem Besuch bestaunt, erkundet und natürlich gekostet werden können. Die Kornblumen des Kräuterschlossls haben es aus dem Garten bis ins WIBERG-Sortiment geschafft. Als WIBERG Exquisite Bunter Alpenblütenmix dürfen die Bio-Kornblumenblüten in Zukunft allerlei Gerichte verfeinern und vor allem verschönern. Die Blüten können in Salaten, zum Garnieren von Suppen, in Gewürzmischungen, Aufstrichen, Käse und in süßen Speisen eingesetzt werden. Mit ihrem hauchzart-würzigen, nach Honig anmutenden Aroma bereichern sie sowohl pikante als auch süße Kreationen.

**„ Wir haben den wohl schönsten Arbeitsplatz der Welt!“**

Marion Gluderer,  
die „Kräuterkönigin“ im Schlossl



In vierter Generation bewirtschaftet Familie Gluderer das Kräuterschlossl.



Die vielen Sonnenstunden sind entscheidend für die Schönheit der Kornblumenblüten aus Südtirol.

## MIT DER NATUR

„Wir arbeiten im Rhythmus der Jahreszeiten, die Natur gibt uns eigentlich alles genau vor. Man kann sich vieles von ihr abschauen und lernen“, sagt Annemarie Gluderer. Alles beginnt mit der Aussaat im schützenden Glashaus Mitte Februar. Nach nur wenigen Wochen sind die Kornblumen schon ein paar Zentimeter hoch und können pikiert werden. Dabei werden immer zwei Pflänzchen zusammen in ein kleines Töpfchen gepflanzt. So wird verhindert, dass sich die Keimlinge gegenseitig beim Wachsen hindern und die Entwicklung verlangsamt wird. Anfang April sind die Kornblumen dann groß genug, um in den Garten umgepflanzt zu werden. In Reih und Glied, mit einem Pflanzabstand von rund 20 cm, wachsen dann die Blumen während der warmen Monate in die Höhe. Die Kornblume ist einjährig, also wird Jahr für Jahr erneut mit der Aufzucht begonnen.



Mit viel Handarbeit wird jede Blüte zum richtigen Zeitpunkt geerntet.





Eine Oase inmitten der imposanten Südtiroler Bergwelt.

### HANDVERLESENER BLÜTENMIX

Über eineinhalb Meter hoch werden die Kornblumen, das erleichtert die Ernte. „Die allerersten Blüten können wir meist schon zum Geburtstag vom Seniorchef Ende Mai ernten, ab dann je nach Wetter bis Ende August. Wir pflücken jede Blume einzeln und genau zum richtigen Zeitpunkt“, erklärt Urban Gluderer den Höhepunkt des

Blüten werden zum Beispiel zu Kräutersalz weiterverarbeitet, die mittelgroßen Blütenblätter finden in Tees und Kräutermischungen Verwendung. Die größten und formschönsten Blütenblätter hingegen kommen in den WIBERG Exquisite Alpenblütenmix. Kein Aufwand und kein Arbeitsschritt wird bei dieser Premiumqualität gescheut. Das Ergebnis ist ein alpiner, bunter Mix aus Blüten, deren Form und Leuchtkraft dank der aufwändigen Handarbeit perfekt erhalten bleiben.

### VOM GARTEN AUF DEN TELLER

Die Kornblume ist eine ganz besondere Pflanze, erläutert Marion Gluderer: „Es gibt sie in fünf Farben, natürlich im berühmten Kornblumenblau, dann noch in Weiß, Rosa, Rot und einem dunklen, fast schwarzen Violett.“ Farblich passt der Alpenblütenmix so zu den unterschiedlichsten Gerichten, um diese zu garnieren und natürlich auch geschmacklich zu verfeinern. Doch nicht nur in der Küche, auch in der Natur wird die Kornblume kulinarisch geschätzt. Dank des hohen Zuckergehalts ihres Nektars und des hohen Zuckerwerts je Blüte ist sie eine bei Bienen und Hummeln beliebte Futterpflanze und damit in der Imkerei eine gute Nebentracht.

### KORNBEISSER, ROGGENBLUME UND SICHELBLUME

Ihre Trivialnamen hat die Kornblume als ständige Begleiterin von Getreide-

feldern bekommen. Sie wächst gemeinsam mit Klatschmohn oder Kamille gerne am Rand der Felder und ist dort ein wichtiger Bio-Indikator. Sie reagiert empfindlich auf Überdüngung, ist deswegen leider auch immer seltener geworden. Mit diesen Düngemitteln haben auch die Bio-Kräuterzüchter zu kämpfen. Nicht weil sie selbst jemals

Eine massive, rund fünf Meter hohe Hecke grenzt als grüner Schutzwall das Grundstück ab. Wenn die umliegenden Obstbauern ihre Pflanzenschutzmittel ausbringen, jagt eine Wasserdruckleitung über zehn Meter hohe Sprühnebelwände in die Luft. Der Sprühnebel nimmt die feinen Partikel auf und bringt sie zu Boden. Ein Boden, der geschützt gehört, um den hohen Anforderungen der biologischen Landwirtschaft gerecht zu werden. Ein Boden, der verschont wird von Herbiziden oder Pestiziden und dessen eigene Abwehrkräfte durch vielfältigen Pflanzenanbau, aufwändige Bearbeitung und organischen Dünger gestärkt werden. Annetarie Gluderer plädiert für eine bessere Zukunft:



Aufwändige Maßnahmen schützen die Erde vor unerwünschten Pestiziden und Düngern.

chemischen Dünger oder Pestizide einsetzen würden, aber weil es die Nachbarn tun. „Was nützt es, selbst biologisch zu arbeiten, wenn der Bauer am nebenliegenden Feld dies nicht tut und der Wind die Spritzmittel hinüberträgt?“, so Urban Gluderer. Am Kräuterschlossl wurde kräftig investiert, um der Abdrift von Pestiziden Herr zu werden.

„Wir Menschen brauchen die Natur. Wir haben schon genug kaputt gemacht. Unser aller Ziel muss sein, die Erde auch für die nachkommenden Generationen zu erhalten. Dafür kämpfen wir und darum versuchen wir in unserem Betrieb und natürlich auch privat, nach biologischen Richtlinien zu wirtschaften und zu leben.“



„Wir pflücken jede Blume einzeln und genau zum richtigen Zeitpunkt.“

Urban Gluderer, Bio-Landwirt aus Überzeugung



Blütenpracht in ihrer schönsten Form.

Blumenjahres. Geerntet wird natürlich ausschließlich mit der Hand. Die Blüten werden dann schonend in luftigen Darren getrocknet. Beim sogenannten Rebeln werden die einzelnen Blütenblätter vorsichtig getrennt, dann werden diese zudem noch gesiebt. Die ganz kleinen



## BUNTER ALPENBLÜTENMIX

### Handverlesene Bio Kornblumenblüten aus Südtirol

Diese handverlesenen Bio Kornblumenblüten veredeln mit ihrer wundervollen Farbenpracht pikante wie süße Gerichte.

Jeden Teller – vom Koch mit Liebe gestaltet – krönt der Alpenblütenmix mit eleganter Natürlichkeit.



# PERFEKT GEWÜRZT IM HANDUMDREHEN



Neue  
Mühlen in  
**8** Sorten

# WIBERG