

Inspiration

+ NEUPRODUKTE

AcetoPlus und Curry grün

+ REPORTAGE

Der einzige seiner Art



FANG DES TAGES

Schätze aus dem Wasser

WIBERG

EDITORIAL

- 03 Aktuelles:
Generationswechsel
im WIBERG Vertrieb
- 04 Trends:
Fisch in der Gastronomie
- 08 Reportage:
Der einzige seiner Art
- 12 Rezepte Team Inspiration
- 20 Neuprodukte:
AcetoPlus Marille &
AcetoPlus Sauerkirsche
- 22 Neuprodukte:
Curry grün
Knoblauch-Salz &
Rauchsatz-Mix
- 24 Good for you:
Genuss aus Meer, See & Fluss

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Fisch und Meeresfrüchte gibt es in unzähligen Varianten und ebenso vielfältigen Zubereitungsarten. Wir tauchen tief ein, in Meer und Süßwasser und überhaupt ins Thema und erörtern Trends rund um Fisch in der Gastronomie. Am Mattsee werfen wir die Angel aus und begleiten den einzigen hauptberuflichen Fischer. Unsere tollen Neuprodukte eignen sich nicht nur für Fisch: mit Curry grün wird es thailändisch scharf, zwei neue Mühlen sorgen um Handumdrehen für Geschmack und in der AcetoPlus Familie gibt es spannende neue Mitglieder. Überhaupt ist unser AcetoPlus kaum wiederzuerkennen, da wir das Erscheinungsbild erneuert haben. Neues gibt es auch in unserem Vertriebsteam, wo Lukas Schur die Nachfolge von Alois Sailer antritt. Liebgewonnene Tradition jedoch und Herzstück jeder Inspiration sind die kreativen Rezepte, die sich unser Team Inspiration für sie hat einfallen lassen.

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



Neuprodukte **22**



Rezepte **12**



Fisch in der Gastronomie **04**



Der einzige seiner Art **06**

IMPRESSUM

MEDIENINHABER / HERAUSGEBER / VERLEGER:
NovaTaste Austria GmbH / A.-Schemel-Strasse 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 | FOOD STYLING: Evelyne 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.



Generationswechsel im WIBERG Vertrieb

Lukas Schur über- nimmt von Alois Sailer

Das Vertriebsteam im Traditionsunternehmen WIBERG steht vor einem bedeutenden Wechsel: Nach beeindruckenden 32 Jahren verabschiedet sich Alois Sailer in den wohlverdienten Ruhestand. Seine Nachfolge tritt Lukas Schur an, der mit 2025 die Vertriebsverantwortung für die Gastronomie in Österreich und der Schweiz übernimmt.

ALOIS SAILER: EIN LEBENS- WERK MIT ERFOLGSGARANTIE

Der gebürtige Innsbrucker Alois Sailer startete seine beeindruckende Karriere mit einer Kochlehre. Nach mehreren Saisonen hinterm Herd wechselte er die Seiten und in den Vertrieb. 1993 kam er schließlich zum Salzburger Gewürzspe-

zialisten. Als Gebietsbetreuer für Tirol tätig, konnte er den Umsatz seiner Region in wenigen Jahren verdreifachen. Eine neue Herausforderung musste her: Auf Sailers Vorschlag erhielt er den Auftrag, WIBERG in der Schweiz zu etablieren – ein Meilenstein in der Unternehmensgeschichte.

Mit seiner Beharrlichkeit und dem Credo „Geht nicht, gibt es nicht!“ etablierte er WIBERG erfolgreich in der eidgenössischen Gastronomie. Heute betreut das Unternehmen in der Schweiz rund 16.000 zufriedene Kunden. Dieser Erfolg ist maßgeblich Alois Sailers unermüdetem Engagement zu verdanken!

FRISCHER WIND MIT LUKAS SCHUR

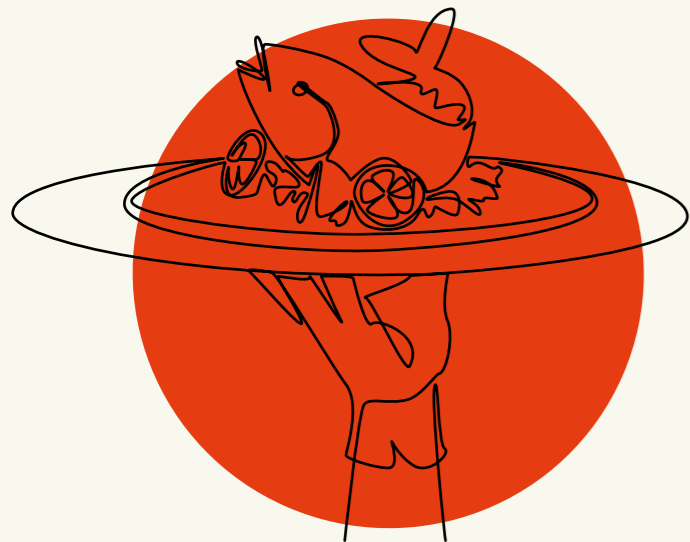
Mit Lukas Schur steht ein motivierter Nachfolger in den Startlöchern. Der gebürtige Salzburger lebt mit seiner Familie in Mattsee. Seit 2019 ist er bei WIBERG tätig, wo er zunächst als Produktmanager im Exportgeschäft begann. Schon damals zeigte er seine Vielseitigkeit, indem er nicht nur das internationale Sortiment pflegte, sondern auch Kunden betreute. Ab Ende 2020 arbeitete Schur mit an der Einführung der WOW-Produkte für die privaten Küchen. In dieser Rolle war er umfassend für Produktentwicklung und Vertrieb zuständig – Erfahrungen, die ihn ideal auf seine neue Aufgabe vorbereiteten.

Seit Beginn 2025 leitet Lukas Schur die Salesteams in Österreich und der Schweiz. Die vergangenen Monate nutzten Alois Sailers und sein Nachfolger für wertvolle Einblicke und gemeinsame Termine bei WIBERG Kunden.

EIN AUSBLICK IN DIE ZUKUNFT

Mit diesem Wechsel gelingt WIBERG ein harmonischer Generationswechsel im Vertrieb. Während Alois Sailer auf eine beispiellose Erfolgsgeschichte zurückblicken kann, übernimmt Lukas Schur eine solide Basis und wird die Vertriebsagenden mit frischen Ideen und einem klaren Fokus auf Kundenorientierung weiterschreiben.

Alois Sailer hinterlässt nicht nur ein beeindruckendes Vermächtnis, sondern auch ein starkes Fundament. Wir bei WIBERG wünschen ihm nur das Beste und freuen uns eine erfolgreiche Zukunft mit seinem Nachfolger Lukas Schur!



FISCH IN DER GASTRONOMIE

TRENDS, HERAUSFORDERUNGEN UND NACHHALTIGKEIT

Fischgerichte gehören zu den Klassikern der Gastronomie und finden sich auf beinahe allen modernen Speisekarten. Doch die Ansprüche der Gäste steigen: Neben kulinarischer Kreativität rückt die Nachhaltigkeit zunehmend in den Fokus. Gastronomen stehen vor der Aufgabe, hochwertige Produkte anzubieten, die zugleich umweltfreundlich und innovativ sind.

QUALITÄT UND FRISCHE ALS GRUNDLAGEN

Frische ist in der Gastro essenziell, bei Fisch sowie Fischprodukten erst recht. Deshalb ist es selbstverständlich, dass Gastronomiebetriebe bei ihren Lieferanten auf höchste Standards achten. Gleichzeitig hinterfragen die Gäste mehr und mehr, wo der Fisch herkommt, wie er gehalten wurde oder ob bei der Aufzucht Medikamente und wachstumsfördernde Mittel eingesetzt wurden. So war beispielsweise Pangasius Anfang der 2000er-Jahre auf fast jeder Speisekarte zu finden. Mittlerweile schwimmt ihm sein schlechter Ruf voraus, was nicht zuletzt an den langen Transportwegen aus Vietnam oder Thailand liegt. Umweltzerstörung durch überfüllte Aquakulturen, intensiver Einsatz von Antibiotika und problematische Futtermittel ließen die Beliebtheitswerte des Pangasius absaufen.

Wer Salzwasserfische kauft und verarbeitet, tut gut daran, sich über die gängigsten Zertifikate und ihre Aussagekraft zu informieren. Spezialisten wie Transgourmet Seafood bieten hier die Hintergrundinfos und fungieren als Vermittler

zwischen Fischereiiindustrie und Gastronomen. Unter anderem klären sie auf über Siegel wie beispielsweise Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC), Friend of the Sea und viele andere. Leichter ist es natürlich, wenn man einen lokalen Produzenten bei der Hand hat. Denn auch bei Fisch gilt, was beispielsweise Hanni Rützler in ihrem als Trend-Bibel gehypten Food Report von 2024 als „Lokal, global, brutal und exotisch“ überschrieb: Die Gäste suchen vermehrt lokale Genüsse. Oftmals paart sich dies mit dem widersprüchlichen Wunsch nach Exotik und internationalem Anstrich. Paradebeispiel für derlei kulinarische Akrobatik wäre etwa ein alpines Sushi von Saibling, Forelle oder Reinanke. Oder heimisches, aber indisch sowie thailändisch inspiriertes Curry – hier eignen sich insbesondere Waller oder Zander aufgrund ihres festen Fleisches.

Generell gibt es spannende Fusion-Konzepte, die regionale Produkte mit globalen Geschmackswelten verbinden. So gibt es viele Beispiele klassischer norddeutscher Fischgerichte mit asiatischen oder auch kreolischen Gewürzen. Auch Bowls und andere trendige Gerichte werden mit exotischem oder regionalem Fisch kreativ gestaltet.

Fisch erfordert spezielle Fertigkeiten. Schulungen, wie etwa die der Seafood Akademie, vermitteln Wissen zu Sensorik, Warenkunde und innovativen Zubereitungstechniken. Diese geben dem Küchenprofi Selbstvertrauen bei der Zubereitung, begeistern die Gäste und positionieren Restaurants als Experten.

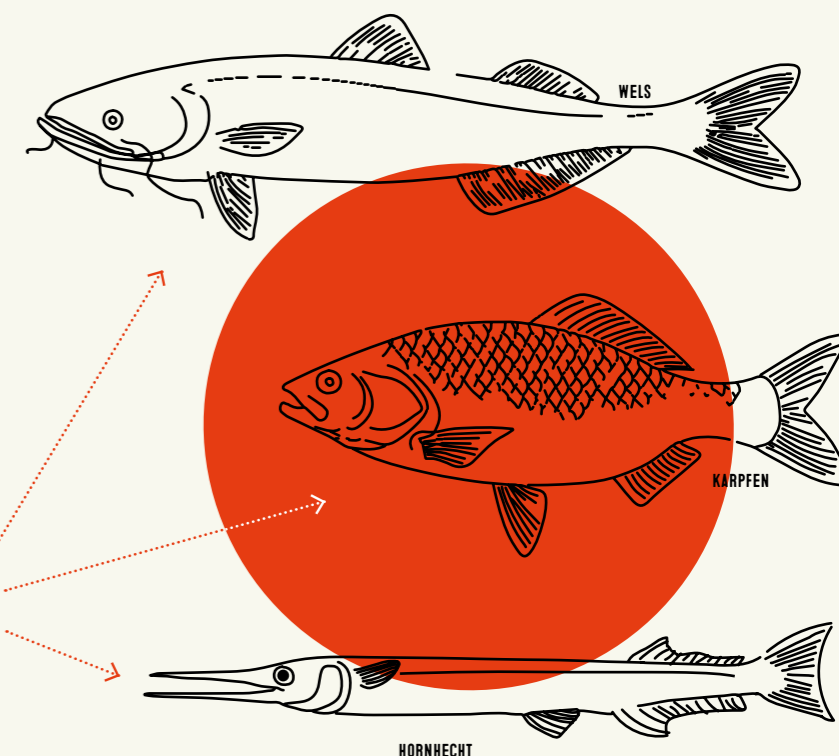
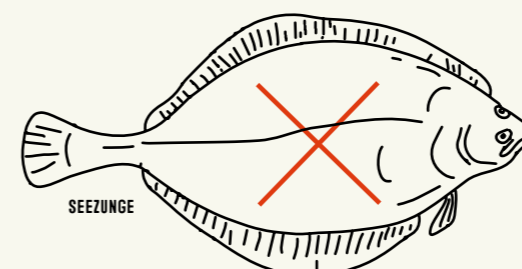


NACHHALTIGKEIT UND TRANSPARENZ

Die Auswahl der Fischarten auf der eigenen Karte ist entscheidend, unter anderem auch, um selbst einen wichtigen Beitrag gegen die Überfischung zu leisten. Arten wie Hornhecht, Wels oder Karpfen sind gute Alternativen zu bedrohten Klassikern wie etwa der Seezunge. Eine transparente Kommunikation über die Herkunft und Fangmethoden der Produkte schafft Vertrauen und spricht umweltbewusste Gäste an.

Gleichzeitig findet aktuell eine Wiederentdeckung regionaler und unterschätzter Arten statt. Süßwasserfische wie

BEITRAG GEGEN DIE ÜBERFISCHUNG: ARTEN WIE HORNHECHT, WELS ODER KARPFEN SIND GUTE ALTERNATIVEN ZU BEDROHTEN KLASSIKERN WIE ETWA DER SEEZUNGE.



Saibling, Forelle und Zander erleben eine Renaissance. Parallel dazu gewinnen aber auch Meeresfische wie Katzenhai oder Hornhecht an Popularität. Diese Arten sind oft nachhaltiger und bieten spannende Geschmacksprofile.

„NOSE TO TAIL“-ANSATZ

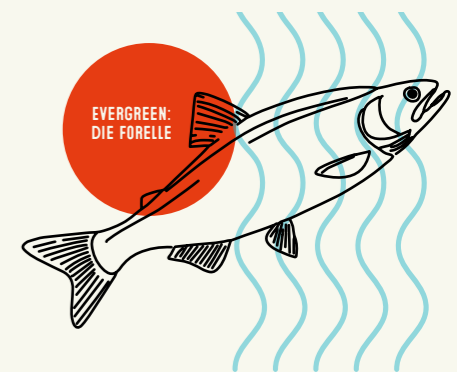
Ein weiterer Trend, der beim Fleisch schon lange Einzug gehalten hat, lässt sich auch problemlos auf den Fisch ummünzen. Die vollständige Verwertung des Tieres steht im Einklang mit dem „Zero Waste“-Trend. Fischköpfe, Karkassen oder Nebenprodukte werden für Suppen, Saucen oder innovative Snacks verwendet. Dies reduziert den Abfall und unterstreicht das Engagement für Nachhaltigkeit. Für viele scheitert es an der dünnen Personaldecke, die ein Filetieren des ganzen Fisches unmöglich macht. Doch auch wer zu küchenfertigen Filets greift, kann die Herkunft seiner Rohware hinterfragen.

VERANTWORTUNG TRIFFT KREATIVITÄT

Restaurants können eine Vorreiterrolle übernehmen, indem sie ihre Gäste über eine nachhaltige Fischwahl aufklären. Die Integration von ansonsten weggeschmissenem Beifang oder wenig genutzten Fischarten zeigt, dass ökologisches Handeln nicht mit einem Ver-

zicht auf Geschmack einhergehen muss, sondern auch völlig neue Ideen ermöglichen kann.

Die Gastronomie steht vor der Herausforderung, Fischgerichte nachhaltig, kreativ und zugleich wirtschaftlich attraktiv zu gestalten. Von innovativen Fusion-Konzepten bis hin zur bewussten Nutzung aller Fischteile bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, um Gäste zu begeistern und einen Beitrag zur Erhaltung der Meeresökosysteme zu leisten. Nachhaltigkeit ist dabei nicht nur ein Trend, sondern eine Notwendig-



keit – und Restaurants, die sich dieser Verantwortung stellen, profitieren von einer gestiegenen Wertschätzung ihrer Gäste.

ZERTIFIZIERUNGEN & NACHHALTIGKEITS-SIEGEL ERKLÄRT



MSC steht für Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang – für den Schutz der Meere und einen nachhaltigen Fischgenuss.



Das ASC-Logo garantiert, dass bei der konventionellen Aufzucht und Verarbeitung von Fisch und Meerestieren in Aquakulturbetrieben strenge Vorschriften im Bereich der Umwelt- und Sozialstandards eingehalten wurden.



Friend of the Sea ist das einzige Programm in der Welt, das nur ein Siegel hat, um Produkte von nachhaltigen Fischereien und Aquakultur mit verringerten Auswirkungen auf Umwelt zu identifizieren.

Mehr Infos unter: www.tg-seafood.de/nachhaltigkeit/

DER EINZIGE SEINER ART

Christoph Pertiller ist
Berufsfischer am Mattsee

Christoph Pertiller nennt einen wirklich besonderen Arbeitsplatz sein Eigen: rund 3,6 km² groß und an der tiefsten Stelle geht es 42 Meter in die Tiefe. Pertiller ist einer von acht Fischereibesitzern am Mattsee und der einzige Hauptberufliche. Wir durften ihn einen Tag lang am Mattsee begleiten und dem Profi über die Schulter schauen.

Wenn es um die Fische in den zwei Trumer Seen geht, hat die Fischerinnung Mattsee das alleinige Sagen. Sie setzt

sich aus den Berufsfischern um die zwei Seen zusammen und wurde bereits im Hochmittelalter gegründet.

Wer nämlich in welchem Gewässer und vor allem in welchem Ausmaß fischen darf, unterscheidet sich österreichweit beinahe von See zu See. In der Regel liegen die Fischereirechte nämlich beim jeweiligen Bundesland oder den Bundesforsten. Die Fischerinnung Mattsee ist somit eine Ausnahme mit lange zurückreichender Geschichte. Denn seit dem

„Wir können sehr zielgerichtet auf einzelne Arten gehen. Somit handelt es sich um eine recht nachhaltige Fangmethode.“

18. Jahrhundert ist das alleinige Recht zu fischen hier im Besitz von insgesamt acht Fischern. Diese wiederum schlossen sich in besagter Innung zusammen. Als Zunftschild dient bis heute der sogenannte „Fischerschild“, der ein Fischerboot mit Aposteln darstellt. Auch heute noch haben die Berufsfischer ein wachsendes Auge auf das, was sich unter, vor allem aber auf dem Wasser tummelt. Fischereikarten werden ausschließlich von der Fischerinnung ausgestellt. Dieses System ist in Österreich so gut wie einzigartig. Und eine weitere Besonderheit gibt es: Während etwa die Fischer am Mattsee ihre immer gleichen Reviere befischen, gibt es am Obertrumer See das sogenannte „Wechselfischen“, bei



Fangfrisch für das WIBERG Team Inspiration

dem regelmäßig getauscht wird. Hier wie dort wurde der See genau vermessen und kartografiert. „Und jeder hält sich auch daran“, schildert Christoph Pertiller die gelebte Praxis.

HEGE UND PFLEGE

Selbstverständlich beschränkt sich die Tätigkeit der Fischer nicht darauf, an schönen Tagen auf den See zu fahren und den ein oder anderen Fisch aus dem Wasser zu holen. Der See werde mit viel Umsicht und Verständnis für die Gegebenheiten bewirtschaftet. Der Flachgauer erklärt: „Eine wichtige Aufgabe der

Fischerinnung besteht beispielsweise darin, die Fangzahlen zu erheben und zu dokumentieren. Anhand der gefangenen Mengen können wir nicht nur die Überfischung vermeiden, sie bestimmen auch die Besatzmaßnahmen.“ Hinter diesem technischen Ausdruck verbirgt sich die Aufzucht verschiedenster Fischarten, die ab einer gewissen Größe – wenn sozusagen die größte Gefahr gebannt ist – ins Wasser eingebracht werden. Die Aufzucht erfolgt im eigenen Bruthaus, das im Jahr 1939 errichtet wurde. Seit damals wird hier unter anderem der Laich von Reinanken und Hechten ausgebrütet, diese werden dem See dann als sogenannte „Setzlinge“ zugeführt. Das Heranwachsen im geschützten Raum bedeutet zwar einen höheren Aufwand, ist jedoch die Basis für einen guten Fischbestand. Wer sich genauer mit den Hintergründen beschäftigt, erkennt also, dass es sich bei Seen nur auf den ersten Blick um Natur handelt. Tatsächlich sind Seen – vergleichbar mit den Almen – ein Kulturräum, der von Menschen bewirtschaftet und im Gleichgewicht gehalten wird.

Die sorgsame und ausgewogene Bewirtschaftung durch die Berufsfischer garantiert die reichhaltige Vielfalt an Fischarten – Waller, Hechte, Zander und Barsche ebenso wie Reinanken, Karpfen, Schleien und verschiedenste Weißfische. In den letzten Jahren übernahmen die Fischer vermehrt Aufgaben, auf die sie allerdings gerne verzichten würden: „Wann immer einer von uns auf den See fährt, kommt er nicht nur mit Fischen zurück“, stellen Pertiller und sein Vater fest. Getränkeflaschen, Flaschen, Plastiktüten und andere Hinterlassenschaften wurden in den letzten Jahren zum unerwünschten „Beifang“. „Insbesondere im Sommer wird der Tagestourismus von Jahr zu Jahr mehr. Verständlich, dass die Menschen unsere wunderschönen Seen genießen wollen. Dass man aber den Müll am Ufer liegen lässt oder beim Bootsausflug einfach über Bord wirft, ist für uns unverständlich.“ Die Fischer sehen es als ihre Aufgabe, in allen Belangen das Gleichgewicht zu erhalten. Immerhin kehren viele Badegäste auch in die umliegenden Restaurants ein und genießen lokale Fischspezialitäten. „Wer abends eine frische Reinanke genießen will, muss sich auch tagsüber entsprechend verhalten.“

DIE LEIDENSCHAFT ZUM BERUF MACHEN

Doch was bedeutet es, ein Berufsfischer auf einem österreichischen Binnenge-



wässer zu sein? „Ich habe das Fischrecht von meinem Vater Roman übernommen, der betrieb die Fischerei nebenberuflich. Wie alle anderen hier am See“, erklärt Pertiller die Entwicklung. „Ich habe mich dann dazu entschlossen, hauptberuflicher Fischer zu werden. Und tatsächlich bin ich der Einzige. Alle anderen haben entweder eine Landwirtschaft, sind im Brotberuf angestellt oder betreiben es als Hobby.“ Den Lebensunterhalt könnte er jedoch allein durch die Fische aus dem See auch nicht bestreiten. Warum es neben heimischen Aquakulturen auch noch große Importmengen benötigt, verdeutlicht ein Rechenbeispiel: Stellt man den jährlichen Fischkonsum in Österreich allen hier produzierten Fischen gegenüber, würde die Menge für gerade einmal einen Monat reichen. „Einen wesentlichen Teil des Bedarfs beziehe ich aus dem benachbarten Oberösterreich“, erklärt er. Diese Fische werden dann entweder weiterverkauft oder im eigenen Betrieb veredelt, beispielsweise als Räucherfisch. Der Einmannbetrieb läuft gut, nicht zuletzt durch die steigende Nachfrage der Gastronomie. Vater Roman hilft immer wieder mit und steht ihm auch mit seinem umfassenden Erfahrungsschatz zur Seite.

NETZFISCHEN NACH ALTEM VORBILD

Ausschließlich den Mitgliedern der Fischerinnung vorbehalten ist der Einsatz von Netzen. Die sogenannten „Stellnetze“ sind eine uralte Methode, bei der jeder Fischer die Netze in seinem Revier setzt. Je nach Fangvorhaben fährt Pertiller die entsprechenden Plätze an und verwendet unterschiedliche Maschengrößen: 40-mm-Netze etwa für Reinanken, die das kalte Wasser bevorzugen und sich deshalb ab 10 Metern abwärts tummeln. Der größere Hecht wird mit einem 60-mm-Netz gefischt. „Wir können sehr zielgerichtet auf einzelne Arten gehen. Somit handelt es sich um eine recht nachhaltige Fangmethode.“ Am nächsten Tag werden die hoffentlich vollen Netze dann eingeholt.

REGIONAL UND FLEXIBEL

Neben Endverbrauchern und Stammkunden schätzen vor allem Gastronomiebetriebe die Qualität von frisch gefangenen Fisch. „Tatsächlich kann man

„Ich habe mich dann dazu entschlossen, hauptberuflicher Fischer zu werden. Und tatsächlich bin ich der Einzige.“



„Ich verkaufe nur tagesfrischen Fisch aus unseren Seen und heimischer Aquakultur. Dieser hält sich länger und gibt dem Küchenchef eine höhere Flexibilität.“

den Unterschied nicht nur sehen, sondern auch schmecken“, ist sich Christoph Pertiller sicher. Dies liegt klarerweise an der gänzlich anderen Lebensform. „Wild gefangener Fisch wird beispielsweise nicht gefüttert, sondern ernährt sich natürlich. Außerdem hat er während des Wachstums viel mehr Platz und bewegt sich mehr.“ Gänzlich frei sei das Fleisch auch von Medikamenten oder wachstumsfördernden Mitteln: „Ganz klar, dass dies massive Auswirkungen auf das Fleisch hat.“ Die Gastroprofis, die Pertiller beliefert, schätzen überdies die unschlagbare Frische seiner Produkte: „Ich verkaufe nur tagesfrischen Fang oder frisch geschlagenen Fisch. Dieser hält sich länger und gibt dem Küchenchef eine höhere Flexibilität.“ Gleichzeitig kann bei dem Mattseer Fischer spontan und unkompliziert bestellt werden.

UNGETRÜBTE SEE-IDYLLE?

Das klingt doch insgesamt nach perfekten Bedingungen: Der Fisch kann gar nicht nachhaltiger produziert werden, die Transportwege sind

kurz, Überfischung ist ausgeschlossen – ist hier womöglich alles in ausgewogener Harmonie? „Einige Punkte machen uns leider Kopfzerbrechen“, zerstört Christoph Pertiller das Idyll. Einerseits wären da die bereits erwähnte wachsende Zahl an Tagesgästen und der touristische Ansturm im Sommer. „Der See ist ein sensibles Ökosystem, da merkt man schon, wenn beispielsweise mehr Sonnencreme im Wasser ist“, schildert der Fischer seine Beobachtung über Jahre hinweg. Hinzu komme der Müll oder vielmehr dessen unsachgemäße Entsorgung. Generell lasse sich ein immer stärker werdender Egoismus erkennen. „Da wird etwa mit dem Stand-Up-Paddle-Board in Schilf- oder ausgewiesene Sperrgebiete gefahren. Oder auch immer wieder an unseren Bojen für die Netze herumgespielt.“

Auf der ökologischen Seite kämpft man mit invasiven Arten. Oftmals kommen diese aus der Aquaristik. Wer sich entschließt, dass die Unterwasserwelt im Miniformat im

heimischen Wohnzimmer weichen muss, kippt deren Bewohner oft kurzerhand in den nächstgelegenen See. Prominentes Beispiel ist etwa der Sonnenbarsch. „Einerseits ist der Sonnenbarsch zu klein, um effektiv gefischt zu werden, andererseits entzieht er anderen Arten viel Nahrung“, erläutert Pertiller die Probleme mit diesem eingeschleppten Aquariumsfisch. Ähnlich verhält es sich mit dem ebenfalls aus Nordamerika eingeschleppten Signalkrebs, der mancherorts die heimischen Edelkrebse bereits verdrängt hat. Ungemach droht Fisch und Fischer auch aus der Luft: Die Kormoranbestände haben in den letzten Jahren deutlich zugenommen. „Ein ausgewachsener Kormoran frisst bis zu 450 Gramm Fisch am Tag. Man kann sich ausrechnen, was das für die Bestände bedeutet.“ Auch hier wünscht sich Pertiller mehr Dialog: „Wir sind jeden Tag auf dem See und haben einen Überblick über alle Tiere. Wir verstehen die Interessen von Naturschutzorganisationen – mehr Dialog und Miteinander wären trotzdem wünschenswert!“



Sofort verarbeitet sind die Fische ein Gedicht.



Der einzigartige Arbeitsplatz von Christoph Pertiller.

EINS MIT DEM SEE

Bei allen Herausforderungen steht für Christoph Pertiller eines fest: Er hat seine Berufung zum Beruf gemacht. Der gelernte Orthopädeschuhmacher hat es noch keinen Tag bereut, seinen alten Job an den Nagel gehängt zu haben: „Ich liebe es, mein eigener Chef zu sein und genieße es jedes Mal, wenn ich auf den See hinausfahren kann.“ Das zeigt sich auch an seiner Freizeitbeschäftigung, denn er geht auch am Wochenende gerne angeln. „Oder wenn ich im Sommer einfach so mit meiner Frau baden gehe: Die Angel habe ich eigentlich immer dabei“, lacht Christoph Pertiller, während er auf „seinen“ Mattsee schaut.

Fischerei Pertiller
 Passauerstrasse 18
 5163 Mattsee
 fischerei-pertiller@gmx.at

Bouillabaisse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Bouillabaisse

1,6 kg gemischter Fisch/Meeresfrüchte, portioniert und küchenfertig (z. B. Knurrhahn, Seeteufel, Goldbrasse, Garnele, Miesmuschel, Jakobsmuschel), 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten, 1 Fenchel, in Streifen geschnitten, 200 g Kirschtomaten, geschält und halbiert, 1 Orange (Zesten), 1 EL Tomatenmark, 400 ml Weißwein, trocken, 50 ml Pernod, 1,6 l Fischfond, 400 g Kartoffelscheiben, weichgekocht

WIBERG Produkte: 4 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien, 1 EL Knoblauch Scheiben, 1 TL Thymian gfg, 4 Lorbeerblätter, 1 Msp. Safran Fäden, in 2 TL heißem Wasser eingeweicht, 1 TL Red Dhofar, 1 EL Ursalz mediterran, 3 EL Würzsauce N°1

ZUBEREITUNG

Bouillabaisse

Oliven-Öl in einem großem Topf erhitzen und Zwiebeln, Fenchel und Knoblauch kurz anschwitzen. Tomaten, Orangenzesten und Tomatenmark hinzufügen und mit Weißwein und Pernod ablöschen. Mit dem Fischfond aufgießen und die Gewürze sowie die Kartoffelscheiben hinzufügen. Etwa 4 Minuten leise köcheln lassen. Nun die Fischstücke je nach Größe und Garzeit zur Suppe geben und garziehen lassen.

Garnitur: 10 Stk. geröstete Weißbrotscheiben, 100 ml Aioli, 20 g frisches Basilikum, 2 EL WIBERG Exquisite Red Dhofar



Schaumsuppe

von der Räucherforelle

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Schaumsuppe von der Räucherforelle

2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten, 150 g Lauch, geschnitten, 500 g Räucherfischkarkassen, 100 g Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, 200 ml Weißwein, trocken, 2 l Wasser, 300 g Crème fraîche

WIBERG Produkte: 4 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien, 2 EL WIBERG BASIC Kartoffel, 1 EL Knoblauch Scheiben, 1 EL Ursalz Fisch, 1 TL Zitronen-Pfeffer

Schaumsuppe von der Räucherforelle

300 g Räucherforellenfilets, 150 g Crème fraîche, 10 Stk. Crostini
WIBERG Produkte: 300 g Räucherforellenfilets, 150 g Crème fraîche, 10 Stk. Crostini

ZUBEREITUNG

Schaumsuppe von der Räucherforelle

Oliven-Öl erhitzen und Zwiebeln, Lauch, Räucherfischkarkassen sowie Kartoffeln darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Mit den Gewürzen abschmecken und ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kurz mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe vor dem Servieren mit Crème fraîche aufschäumen.

Räucherfischtartar

Räucherfisch kurz hacken und mit Crème fraîche, Gewürzen, Öl und AcetoPlus vermischen. Nockerl formen und auf den Crostini anrichten.

Garnitur: 20 g Kren, gerieben, 1 EL WIBERG Zitronen-Pfeffer, 2 EL Kresse, 10 Zitronenspalten



Steckerlfisch vom Seeteufel

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Steckerlfisch vom Seeteufel

20 Seeteufelmedaillons
WIBERG Produkte: 3 Stk. Zimt ganz,
 3 EL Smoked Honey BBQ Sauce,
 2 EL Golden BBQ

Fregola Sarda

250 g Fregola Sarda, 50 g Schalotten, Brunoise, 100 g Fenchel, Brunoise, 100 g Zucchini, gelb, Brunoise, 100 ml Weißwein, 3 EL Mascarpone, 600 ml Wasser
WIBERG Produkte: 2 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien, 2 EL Vital-Universal, 2 EL Würzmarinade provenzalischer Art

Orangenfenchel

300 g Fenchel, fein geschnitten,
 300 g Orangenfilets
WIBERG Produkte: 3 EL Raps-Öl,
 2 EL AcetoPlus Zitrus-Früchte,
 1 TL Orangen-Pfeffer, 1 TL Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Steckerlfisch vom Seeteufel

Die Zimtstangen in Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abseihen und Spieße aus den weichen Zimtstangen schneiden. Die Spieße beschweren und kurz im Backofen bei 160 °C trocknen. Die Seeteufelmedaillons mit Smoked Honey und Golden BBQ

marinieren und auf die Zimtspieße aufspießen. Auf einem Kohlegrill bei mäßiger Hitze glasig grillen.

Fregola Sarda

Fregola Sarda wie ein Risotto ansetzen und zum Schluss mit Mascarpone montieren.

Orangenfenchel

Aus den Zutaten einen Orangen-Fenchel-Salat herstellen.

Garnitur: 2 EL WIBERG Exquisite Golden BBQ, 25 g Fenchelgrün, 10 EL geschäumte Fischsauce

Thai Style Red Snapper

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Thai Style Red Snapper im Bananenblatt

3 ganze Red Snapper, küchenfertig, 3 Limetten, in Scheiben geschnitten, 3 Stk. Zitronengras, halbiert und angeklopft, 30 g Koriander, 9 Kaffirlimettenblätter, 3 Bananenblätter
WIBERG Produkte: 3 EL Curry grün, 3 EL Ursalz pur fein, 3 EL Sesam-Öl, 3 EL Knoblauch Scheiben, 3 TL Chili-Ringe

ZUBEREITUNG

Thai Style Red Snapper im Bananenblatt

Den Red Snapper mit allen Zutaten innen und außen kräftig würzen und einzeln in Bananenblätter einwickeln. Im Ofen oder am Haubengrill bei 200 °C auf 62 °C Kerntemperatur garen.

Garnitur: 40 g frischer Koriander



Bagel mit gebeiztem Saibling

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Bagel mit gebeiztem Saibling, Rüben und Crème fraîche

1 kg Saiblingsfilets, Küchenfertig, 15 g Zucker, dünn geschnitten, 300 g Crème fraîche, 10 Bagel, 400 g Rübenvariation
WIBERG Produkte: 20 g WIBERG Exquisite Nordic Flair, 15 g Ursalz pur fein, 40 ml AcetoPlus Zitrus-Früchte, 1 TL Ursalz Fisch, 40 ml Natives Oliven-Öl extra Andalusien, Tasty & Umami Würzsauce

Garnitur: 10 Stk. frische Blüten, 1 EL Nordic Flair

ZUBEREITUNG

Bagel mit gebeiztem Saibling, Rüben und Crème fraîche

Die Saiblingsfilets mit Zucker, Ursalz pur fein und dem Nordic Flair vakuumiert 16 Stunden beizen. Crème fraîche mit AcetoPlus, Ursalz Fisch und Oliven-Öl aufschlagen. Die Bagels halbieren und mit der aufgeschlagenen Crème fraîche bestreichen. Den Saibling portionieren und zusammen mit den dünn geschnittenen Rüben darauf arrangieren. Mit Tasty & Umami Würzsauce finalisieren.



Marinierter Kingfish

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Marinierter Kingfish mit Rettich, Gurke und Chili-Mayonnaise

500 g Kingfish, 2 Stk. Passionsfrucht, 300 ml Dashi-Fond, 100 g Japanische Mayonnaise, 30 Gurkenröllchen, 100 g Rettich, mit der Mandoline geschnitten, 50 ml Koriander-Öl

WIBERG Produkte: 100 ml AcetoPlus Passionsfrucht, 40 g Würzsauce Spicy & Chili, 2 EL Shichimi Togarashi

Garnitur: Rettichgrün

ZUBEREITUNG

Marinierter Kingfish mit Rettich, Gurke und Chili-Mayonnaise

Den Kingfish portionieren und am Teller anrichten. Mit AcetoPlus, dem Fruchtfleisch und den Kernen der Passionsfrüchte und dem Dashi-Fond eine Marinade anrühren und großzügig den Fisch damit marinieren. Shichimi Togarashi auf den Fisch geben. Mayonnaise mit Würzsauce Spicy & Chili vermischen und in die Gurkenröllchen spritzen. Mit dem Rettich und etwas Koriander-Öl ausgarnieren.





Hechtnockerl

mit Safran und Kaviar

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Hechtnockerl
1 kg Hechtfilet, ohne Haut, in Würfel geschnitten, 1 Ei, 300 ml Obers/Sahne, 250 ml Fischfond, hell
WIBERG Produkte: 25 g Ursalz Fisch

Safransauce
500 ml Fischfond, 300 ml Obers/Sahne, 150 g Saiblingskaviar
WIBERG Produkte: 70 g Weiße Grundsauce, 0,5 g Safran Fäden, eingeweicht
WIBERG Produkte: 25 g Ursalz Fisch

ZUBEREITUNG

Hechtnockerl
Alle Zutaten in einen PacoJet geben und 3-mal pacosieren. Nockerl formen und pochieren.

Hechtnockerl
Fischfond, Obers/Sahne, Weiße Grundsauce sowie den Safran verrühren und langsam aufkochen lassen. 4 Minuten köcheln lassen, aufschäumen und mit dem Kaviar servieren.

Garnitur: 40 g frischer Koriander

Wels

mit Speck und Kapern

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Wels mit Speck und Kapern
10 Welsfilets, küchenfertig, 100 g Speck, in Streifen geschnitten, ausgelassen, 100 g Kapern, frittiert
WIBERG Produkte: 2 EL Camargue Style, 3 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien

Blattspinat
1 kg Blattspinat, blanchiert, 100 g Schalotten, Brunoise, 100 g Obers/Sahne
WIBERG Produkte: 2 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien, 1 EL Knoblauch Scheiben, 2 TL Ursalz pur fein, 1 Msp. Muskatblüte gemahlen, 1 TL Pfeffer bunt aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Wels mit Speck und Kapern
Wels würzen und in Öl auf 66 °C Kerntemperatur leicht glasig braten. Mit dem Speck und den Kapern finalisieren.

Blattspinat
Schalotten in Oliven-Öl mit dem Knoblauch leicht ansautieren. Einen Teil des Spinats mit Obers/Sahne fein mixen und mit Salz, Muskatblüte und Pfeffer abschmecken. Die Spinatcreme leicht erwärmen und den restlichen Spinat daruntertermischen.

Garnitur: 200 g Pommes Soufflées, 100 g Senfkaviar





Bunte Verführung – fruchtiger Geschmack

Neue Sorten und neuer Look bei AcetoPlus

AcetoPlus steht für innovative Essig-Fruchtzubereitungen, die hochwertige Essige und vollreife Früchte fein kombinieren. Jetzt gibt es nicht nur zwei neue Varianten – das neue Design macht jede AcetoPlus Sorte zum modernen Hingucker.

Das Kochen mit Essig hat eine lange Tradition als unverzichtbares Mittel zum Verfeinern von Gerichten. Kreative Köche setzen seit jeher auf die richtige Balance von Säure und Süße, denn Essig kann Speisen beleben, Akzente setzen und den Geschmack einzelner Zutaten intensivieren. Die AcetoPlus-Serie erweitert dieses klassische Küchenwerkzeug um eine moderne, fruchtige Dimension.

Die AcetoPlus-Range bietet Profiköchen die Möglichkeit, fruchtige Süße und ausgewogene Säure harmonisch in Gerichten zu vereinen. Fernab vom klassischen Salatdressing gelingen damit Saucen, Marinaden, Schmorgerichte und sogar

spannende Eis- und Dessertkreationen. Essig und Frucht eröffnen ungeahnte Möglichkeiten!

Der neue **AcetoPlus Marille** kombiniert den Geschmack sonnengereifter Marillen mit hochwertigem Weißweinessig. Durch volle Fruchtnuancen und eine erfrischende Säurenote eignet sich AcetoPlus Marille perfekt für Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

AcetoPlus Sauerkirsche bringt den intensiven Geschmack vollreifer Sauerkirschen und eine feine Säurenote in die Gerichte. Diese einzigartige Kombination eignet sich hervorragend für Salatdressings oder zum Abschmecken von dunklen Saucen und Schmorgerichten anstelle von Rot- oder Portwein. Selbstverständlich lässt sich AcetoPlus Sauerkirsche auch für süße Anwendungen wie Sorbets oder fruchtige Nachspeisen einsetzen.

AcetoPlus Marille Essig-Fruchtzubereitung

NEU!

Geschmack: fruchtig nach Marille mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

🌱 von Natur aus vegane Zutaten

Art.-Nr.: 297413
0,5 l

AcetoPlus Sauerkirsche Essig-Fruchtzubereitung

NEU!

Geschmack: intensiv nach vollreifen Sauerkirschen mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

🌱 von Natur aus vegane Zutaten

Art.-Nr.: 297414
0,5 l

Unser schärfstes Curry

Seit jeher fanden Kochprofis im WIBERG Sortiment immer die richtige Curry-Mischung – in intensiven Farben und vielseitigen Geschmacksnuancen waren sie schon eine Symphonie für alle Sinne. Jetzt wird diese Vielfalt um ein weiteres spannendes Produkt ergänzt! **Curry grün** ist nicht nur das schärfste Mitglied der WIBERG Curry-Familie, es begeistert überdies mit authentisch thailändischem Geschmack und traumhaft exotischen Noten.

Mit besonderen Zutaten

Für die perfekte fernöstliche Genussreise braucht es nicht viele, dafür aber die besten Zutaten. Und die finden sich im neuen Curry grün harmonisch komponiert.

Exotische Kaffirlimette macht dieses Curry besonders frisch und verleiht ihm eine belebende Säure. Grüne Jalapeños sorgen für die typisch thailändische Schärfe, eines der wesentlichsten Merkmale von Gerichten mit grünem Curry. Koriander und Galgant runden das facettenreiche Spiel der Aromen ab. Somit besticht diese authentische Gewürzzubereitung durch ihre angenehm-belebende Schärfe, ihre natürlich grüne Farbkraft und die erfrischenden Zitrusnoten.

NEU

Curry grün

Gewürzzubereitung

Art.-Nr.: 299041
280 g

Geschmack: belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette

Verwendung: ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, sowie für Dip-Saucen



KNOBLAUCH-SALZ | Gewürzsatz | Art.-Nr. 292097

Entdecken Sie unser neues Knoblauch-Salz, eine harmonische Kombination von Meersalz, Knoblauch, Bärlauch und Ingwer. Der intensive und kräftige Geschmack mit natürlicher Bärlauchnote macht es zum idealen Begleiter für Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Pasta, Saucen, Salate und Aufstriche. Salz und Knoblauch sind nicht nur die unverzichtbaren Küchenliebhaber, sie verschmelzen in dieser neuen Gewürzmühle und heben Gerichte auf ein neues Level. Mit Genuss und höchster Qualität sorgt das neue Knoblauch-Salz für kulinarische Höhepunkte im Handumdrehen!

- intensiv kräftig nach Knoblauch
- mit natürlicher Bärlauchnote

RAUCHSALZ-MIX | Gewürzsatz | Art.-Nr. 292104

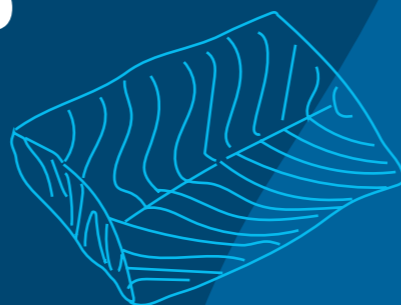
Die neue Gewürzmühlen-Variante Rauchsatz-Mix bietet eine einzigartige Kombination aus intensivem Salzaroma, natürlicher Rauchnote sowie ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten. Rauchsatz-Mix verfeinert sämtliche würzigen Speisen, bei denen eine ausgewogene Rauchnote erwünscht ist. Ideal zum Verfeinern von Steaks, Fleisch, Fisch, Gemüse und würzigen Gerichten. Die ausgewogene Mischung macht diese Mühle zu einer Geheimwaffe am Buffet oder am Tisch.

- mit natürlichem Rauch
- ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten



OMEGA
3
VITAMIN
A
B-
VITAMINE
VITAMIN
D

WERTVOLLES AUS Meer, See & Fluss



Fisch überzeugt nicht nur mit seinem hervorragenden Geschmack, er beinhaltet auch wertvolle Nährstoffe. Besonders gut harmoniert Fisch mit kaltgepressten nativen Ölen – ein Gewinn für Geschmack und Wohlbefinden.

AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN

Fisch ist von unseren Speisekarten nicht wegzudenken. Was die Auswahl an verschiedenen Fischarten, Qualitäten, Zubereitungsarten und Speisen betrifft, haben Profiköche die Qual der Wahl. Ob aus Meer, See oder Fluss, Wildfang oder Aquakultur, aus aller Welt oder regional gewonnen – eine Vielfalt an Möglichkeiten lädt dazu ein, sich das Passende für jeden Anwendungsbereich herauszufischen.

Wer beim Züchter oder Händler seines Vertrauens kauft, kann je nach Bedürfnis zugreifen: Möchte ich Fisch aus einem See in meiner Region und bereite zu, was der Fang hergibt, oder benötige ich planungssicher und in gleichbleibender Qualität eine große Menge an Fisch für meine Großküche? Für jede Anforderung gibt es die passende Lösung. So etwa auch in Sachen Preis-Leistung, sind doch auch Fische wie der Hering oder die Makrele top, wenn man ihren Nährstoffreichtum bedenkt.

VARIANTENREICHER GENUSS

Meeresfischen wird ein intensiveres Geschmacksprofil als Süßwasserfischen zugeschrieben. Generell gilt bei der Zubereitung, den Eigengeschmack nicht zu übertünchen, sondern diesen vielmehr zu unterstreichen. Hier lohnt es sich, auch bei der Wahl der Präparierungsart auf die Beschaffenheit des Fisches einzugehen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Während ein sanftes Garen oder Dünsten gerne für magere Fische gewählt wird, dürfen fettreichere Sorten auf dem Grillrost und in der Bratpfanne glänzen.

Bei Fisch – wie auch bei anderen Lebensmitteln – lohnt es sich außerdem, darauf zu achten, Bestand aus nachhaltiger Fischerei oder Aquakultur zu beziehen. Hier können Siegel und Zertifizierungen bei der Auswahl der passenden Produkte helfen.

WÖCHENTLICH FISCH AUF DEN TISCH

Wer Wert auf eine ausgewogene Ernährung legt, ist gut beraten, Fisch in seinen Speiseplan mit aufzunehmen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt sogar,

ein- bis zweimal pro Woche Fisch zu essen, da besonders Fettfische wie Lachs, Makrele und Hering langkettige Omega-3-Fettsäuren enthalten. Die DGE hat eine Analyse von Studien zum Fischverzehr vorgenommen und merkt dort an: „Ein regelmäßiger Fischverzehr – insbesondere von fettreichem Fisch – kann das Risiko für tödlichen Herzinfarkt, ischämischen Schlaganfall und Fettstoffwechselstörungen mindern.“¹

In Algen und Fischen, die Algen fressen, kommen hauptsächlich die beiden langkettigen Fettsäuren Docosahexaensäure (DHA) sowie Eicosapentaensäure (EPA) vor, während Pflanzen wie Leinsamen, Raps und Walnüsse vorwiegend kurzkettige α -Linolensäure (ALA) enthalten. Wir Menschen sind darauf angewiesen, essenzielle Fettsäuren, zu denen die Omega-3-Fettsäuren gehören, über die Nahrung aufzunehmen, da unser Körper sie selbst nicht produzieren kann. Es spielt bezüglich der Aufnahme von Omega-3-Fettsäuren im Körper übrigens keine Rolle, ob der Fisch frisch ist oder tiefgekühlt war oder etwa aus der Dose genossen wurde.

Fettreiche Meeresfische überzeugen nicht nur durch ihre Omega-3-Fettsäuren, sie enthalten zudem weitere wertvolle Nährstoffe wie Vitamin A, Vitamin D, B-Vitamine und das lebenswichtige Spurenelement Jod. Magerfische wie Kabeljau, Seelachs und Schellfisch verfügen, ebenso wie Fettfische, über hochwertiges Eiweiß und essenzielle Nährstoffe. Darüber hinaus sind sie besonders leicht verdaulich, wodurch die Inhaltsstoffe vom Körper leicht aufgenommen und verarbeitet werden können. Mit seinen wertvollen Nährstoffen wird kalorienarmer Fisch – schonend gegart – daher auch gerne in der Vitalküche eingesetzt.

PERFEKT KOMBINIERT MIT PREMIUM-ÖLEN

WIBERG Premium-Öle harmonieren perfekt mit Fisch. Sie überzeugen nicht nur mit ihrem intensiven Geschmack, sondern sind auch ernährungsphysiologisch sehr hochwertig. Die WIBERG Öle sind allesamt native kaltgepresste Öle, die ebenso ungesättigte Fettsäuren enthalten.

In der Ölherstellung kennt man einerseits die Kaltpressung mittels Stempel- oder Schneckenpresse und ander-

erseits die Gewinnung von Öl mithilfe chemischer Lösungsmittel mittels Extraktion oder Raffination. Raffinierte Öle sind nahezu geschmacksneutral. Sie bringen einen hohen Ertrag, überzeugen mit langer Haltbarkeit und können stark erhitzt werden. Dahingegen bietet das behutsame Kaltpressverfahren eine geringere Ausbeute, die jedoch wertvolle Inhalts- und Geschmacksstoffe enthält. Um diese zu erhalten, sollten Anwender die kaltgepressten Öle nicht zu stark erhitzen sowie kühl und dunkel lagern.

MEDITERRAN MIT OLIVEN-ÖL

Die mediterrane Ernährung hat den Ruf, besonders wohltuend, vital und schmackhaft zu sein. Zu den Hauptzutaten dieser abwechslungsreichen, bunten Küche zählen Gemüse, Salat und Fisch. Was auch nicht fehlen darf – und perfekt zu Fisch passt –, ist hochwertiges natives Oliven-Öl. Im WIBERG Angebot finden sich drei verschiedene Sorten – aus Andalusien, vom Peloponnes sowie in Bio-Qualität aus Italien –, aus denen Profiköche wählen können. Wer seinen Speisen eine mediterrane Kräuternote geben möchte, greift direkt zum WIBERG Basilikum-Öl, welches natives Oliven-Öl mit Basilikum-Extrakt kombiniert.

SÜDAMERIKANISCH MIT ERDNUSS-ÖL

Darf es in die südamerikanische Richtung gehen? Schließlich wird auch dort gerne Fisch verarbeitet. Für die Zubereitung eines peruanischen Ceviche kann das WIBERG Erdnuss-Öl empfohlen werden. Mit seinem nussigen Geschmack aus gerösteten Erdnüssen harmoniert es perfekt mit diesem frischen, würzigen Fischgericht.

ASIATISCH MIT SESAM-ÖL

WIBERG Sesam-Öl empfiehlt sich für die asiatische Fischküche. Egal, ob thailändische Salatkreationen, Teriyaki-Style-Fischgerichte oder Speisen aus dem Wok – dieses zart-nussige Öl aus gerösteten Sesamsamen ist die perfekte Ergänzung.



¹ Presseinformation der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. 09/2016, 2. August: „Regelmäßig Fisch auf den Tisch“.

ALLES FÜR *den Fisch*



TAUCHEN SIE EIN...

in die Vielfalt von WIBERG:
wiberg.eu/produkte



Natives Oliven-Öl Extra Andalusien

Kaltextraktion

Steht für das Temperament Spaniens. Das in Kaltextraktion gewonnene Öl schmeckt ausgewogen fruchtig, jedoch auch rassig-würzig und besticht mit sanft-grünlicher Färbung. Seine dezente Schärfe und die kitzelnden Bitternoten machen es zum Elixier der authentischen Küche Spaniens.

Kulinarische Bestimmung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza sowie Fischgerichte

Geschmack: mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe



Fisch Scandis

Gewürzsatz mit Kräutern

Durch den in der Regel dezenten Eigengeschmack eröffnen sich ideenreichen Köchen auch schier unendliche Einsatzmöglichkeiten. Es verfeinert gebratenen oder gegrillten Fisch ebenso wie Meeresfrüchte mit den klassischen würzigen "Fischbegleitern" Zitrone, Pfeffer, Rosmarin und Dill und leichten Kräutern.

Kulinarische Bestimmung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten

Geschmack: fein nach Pfeffer und Zitrone



Zitrus-Öl

Kaltextraktion

Zitrus-Öl ist die südländisch-fruchtige Frische in Form eines Öls. Die Basis dafür bildet das Native Oliven-Öl Extra Andalusien, das neben der feinen Zitrusnote für den kräftigen Olivengeschmack sorgt. So kommt mediterrane Freude auf den Teller. Da sich die kostbaren natürlichen Zitrusaromen beim Erhitzen sehr leicht verflüchtigen, empfehlen wir, dieses Öl kalt anzuwenden. Es harmoniert perfekt mit Nudel- & Fischgerichten, Apfel-Essig, Himbeer-Essig sowie Weißwein Balsam-Essig.

Kulinarische Bestimmung: ideal für Nudel- und Fischgerichte

Geschmack: fruchtig nach Olive, mit erfrischender Zitronennote



Erdnuss-Öl

Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen

Der kaltgepresste, temperamentvoll-nussige Alleskönner mit einer feinen Röstnote! Als Ölsaart mit garantiertem Reinheitsgrad werden die Erdnüsse im Stempelpressverfahren zuerst mit Mühlsteinen zerkleinert, anschließend in kleinen Chargen sanft erwärmt und mit wohldosiertem Druck gepresst. So bleiben die wertvollen „inneren Werte“ erhalten. Das WIBERG Erdnuss-Öl wird natürlich nicht raffiniert oder gefiltert – und das schmeckt man auch!

Kulinarische Bestimmung: ideal für die Ethno-Küche

Geschmack: intensiv nach Erdnuss, mit feiner Röstnote



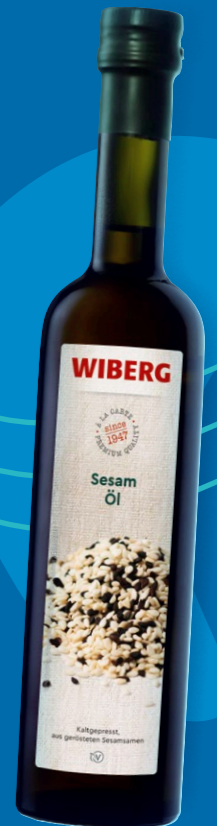
Nordic Flair

Würzmischung skandinavischer Art

In Nordic Flair vereinen sich salziger Seetang, der vor der isländischen Küste gewonnen wird, mit der herben Note der uralten Krähenbeere. Kubebenpfeffer ist seit langem in der nordischen Küche verankert. Zusammen mit Bitterfenchel und Wacholder ergibt die Mischung eine ganz besonders dezente Schärfe.

Kulinarische Bestimmung: Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eier Speisen

Geschmack: ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Kubebenpfeffer



Sesam-Öl

Kaltgepresst, aus gerösteten Sesamsamen

Sesam ist eine der ältesten Kulturpflanzen, die vor allem wegen ihres ölhaltigen systematisch angebaut wurde. Das zart-nussige WIBERG Sesam-Öl hat seine Tradition in der ethno-asiatischen Küche. Es wird aus der hellen, ungeschälten Sesamsaat im Kaltpressverfahren gewonnen, schmeckt intensiv nach Sesam und hat eine feine Röstnote.

Kulinarische Bestimmung: : ideal für die Ethno-Küche

Geschmack: intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote

WIBERG



Grüner wirds nicht

Curry grün Gewürzzubereitung

Das neue Curry grün schmeckt nach exotischer Kaffirlimette, die diese Mischung besonders frisch macht und ihr eine belebende Säure verleiht. Hochwertige grüne Jalapeños sorgen für die typisch thailändische Schärfe, während Koriander und Galgant das facettenreiche Spiel der Aromen abrunden. Es begeistert mit authentisch thailändischem Geschmack und ist ab 1. April 2025 im Fachhandel erhältlich.

Jetzt neu
ab 1. März
im WIBERG
Onlineshop
erhältlich!

