

Inspiration

50
JAHRE
WIBERG
IN DER GASTRO

+ HOTEL PENZINGHOF

Mit Konsequenz zum Erfolg

+ PROFIS VON MORGEN

WIBERG sorgt für Nachwuchs



GENUSS
FÜR ZUHAUSE

Jetzt wird's WOW!

WIBERG



EDITORIAL

- 03 **Aktuelles:**
Der Smoker sticht immer
- 04 **Jubiläum:**
Wir feiern 50 Jahre WIBERG in der Gastronomie
- 08 **Gastrokonzept:**
Mit Konsequenz zum Erfolg
- 12 **Rezepte Team Inspiration**
- 20 **Good for you:**
WIBERG sorgt für Nachwuchs
- 22 **Neuprodukte:**
Jetzt wird's WOW!
- 24 **WIBERG on tour:**
Heavy Metal Cooking

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

ist man mit 50 Jahren alt? Definitiv nicht: Man hat aus Erlebtem gelernt und wagt sich – dank der Erfahrung – an neue Herausforderungen. WIBERG beliefert seit 50 Jahren Gastronomiebetriebe in aller Welt. Grund genug, die Qualität der Profis auch in die Küchen zuhause zu bringen – mit unserem neuen WOW-Sortiment. Wir lieben die Gastronomie und ihre vielen Facetten. Dies zeigen nicht zuletzt die Kundenportraits dieser Ausgabe: vom familiengeführten Traditionsbetrieb in den Alpen bis zum größten Heavy-Metal-Festival nördlich von Hamburg. Überall gilt: Mehr Geschmack, mehr Genuss! Wo sind die Fachkräfte? Vielleicht noch bei uns. Wir zeigen, wie WIBERG über die Jahre eine fixe Größe in der Lehrlingsausbildung wurde. Nostalgische Rezepte: Das WIBERG Team Inspiration hat ikonische Klassiker der letzten fünf Jahrzehnte gesammelt, nachgekocht und zeitgemäß umgesetzt.

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



Mit Konsequenz zum Erfolg **08**



Jetzt wird's WOW **22**



Rezepte **12**



50 Jahre WIBERG **04**



Heavy Metal Cooking **24**

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.wiberg.eu | REDAKTION: Daniela Haslinger-Hild / Jakob Hirsch / Nina Ferner / Philipp Kohlweg / Franziska Lipp / E-Mail: kommunikation@wiberg.eu GESTALTUNG | LITHO: David Dietrichstein | LEKTORAT: Elisabeth Skardarasy | FOTOS: Mona Lorenz / FRUTAROM / Adobe Stock / Christian Wöckinger / Michael Huber / Ole Schlesselmann 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.



DER SMOKER STICHT IMMER

Rund um die einzigartigen WIBERG Grilltonnen hat sich eine treue Fangemeinde gebildet. Seit Jahren begeistern sie eingefleischte Grillfans als auffällig gestalteter Blickfang mit peppiger Gestaltung und coolen Sprüchen – und das jede Saison in einem neuen Design! Zum 50-Jahr-Jubiläum gibt es einen Trumpf, der immer sticht: The Smoker!

DA GEHT DER RAUCH AUF

Der neueste Hingucker ist ein aufrecht stehender Smoker aus dem Hause El Fuego. Über dem Brenner kann, je nach Einsatzvariante, eine Schale für Räucherchips sowie eine Wasserschale angebracht werden. Durch Räuchermehl oder Edelh Holzchips entsteht das besondere Raucharoma, dank des Wassers bleibt das Fleisch besonders saftig. Der Fanta-

sie sind somit keine Grenzen gesetzt!

Zum 50-Jahr-Jubiläum hat einmal mehr der Salzburger Künstler Daniel Hirscher die Airbrushpistole geschwungen. Zwischen Anfragen und Aufträgen aus aller Welt fand er Zeit, diese besondere Edition umzusetzen. Individuell, handgefertigt und limitiert auf insgesamt 200 Stück zierte im zeitgemäßen Design die Spielkarte „Joker“ die Vorderseite – allerdings als Wortspiel zum „Smoker“.

JETZT GEWINNEN

Schicken Sie uns Ihr bestes Grillrezept mit Ihrem liebsten WIBERG Grillprodukt per E-Mail an gewinnspiel@wiberg.eu (Betreff: The Smoker).



Wir feiern **50** JAHRE



IN DER GASTRONOMIE



Der Schutz der Gewürze vor Licht und Feuchtigkeit hatte schon immer oberste Priorität.



Pioniere der Gewürzindustrie:
Wilhelm und Helene Berger

WIBERG ist aus Profiküchen längst nicht mehr wegzudenken. Als Traditionsmarke für Geschmack und Genuss bekannt, umfasst unser Gastronomie-sortiment heute eine breite Produktpalette aus verschiedensten Kräutern, Gewürzen und Mischungen im Trockenbereich sowie Premium-Essigen, -Ölen und kreativen Produktlinien aus der Flüssigrange. Was Gäste heute schmecken und genießen können, ist über die Jahre mit hohem Qualitätsanspruch und Innovationsgeist gewachsen.

NUMMER 1 IN DEN PROFIKÜCHEN

1986, bereits unter der Führung von Helga Winkler-Berger, startete WIBERG in der Gastronomie so richtig durch. Das Team forcierte die Zusammenarbeit mit dem Großhandel und bot mit seiner starken Außendienstmannschaft, den Kochseminaren und den Rezeptbroschüren professionellen Service auf höchstem Niveau. Zudem gewährleistete die WIBERG Aromabox Aroma- und 100%igen Lichtschutz für den erstklassigen Inhalt. All diese Bestrebungen zahlten sich aus – WIBERG wurde zur uneingeschränkten Nummer 1 am österreichischen Markt.

INNOVATIV UND IDEENREICH

Als der namensgebende Wilhelm Berger WIBERG am 18. Februar 1947 gründete, um Metzgern konstante Geschmacksqualität zu bieten, war der Schritt in die Gastronomie noch in weiter Ferne. Das Image als Vorreiter hat sich WIBERG allerdings schon seit den Anfängen an die Fahnen geheftet. So war es damals das erste Unternehmen Österreichs, das Rohgewürze zu genussfertigen Gewürzmischungen verarbeitete. Zudem schuf Wilhelm Berger auch das erste Qualitätssicherungslabor des Landes. Der Gründer blieb seinem Gespür für Trends treu und startete 1973 mit einem kleinen Trockensortiment für Restaurants. Somit war der Grundstein für die Erfolgsgeschichte und das Jubiläumsjahr gelegt.

Das Design änderte sich –
die Qualitätskriterien nie.



WIBERG Paprika Rubino hat über die Jahrzehnte Kultstatus erreicht.



KREATIVE NEUPRODUKTE DER 2000ER

Anfang der 2000er-Jahre trieb das WIBERG Team – mit Markus Winkler als Eigentümer in dritter Generation an der Spitze – zahlreiche kreative Produktideen voran. 2003 startete der Verkauf der populären Dip-Saucen. Die Erfolgsgeschichte der heute noch sehr beliebten Crema di Acetos begann 2005 – damals noch unter dem Namen Balsamico Glace – mit der Sorte Klassik, ehe schon ein Jahr später die Geschmacksrichtungen Safran sowie Hibiskus-Chili folgten. Unvergleichlich gut in Qualität, Konsistenz und Geschmack ist Crema di Aceto zum Topprodukt avanciert. Erweitert um die Sorten Limette-Grüntee und Pflaume zeigt sich die Range inzwischen noch bunter. Innovativ gestalteten sich

DAS SORTIMENT DER 1990ER

Anfang der 1990er-Jahre bot das WIBERG Sortiment Rohgewürze von Anis bis Zimt, Kräuter quer durch den Garten, kostbare „Würzjuwelen“ wie unseren Bestseller Curry Madrocas sowie raffinierte Gewürzmischungen wie das heute noch beliebte Fischgewürzsalz Scandis. Auch damals stellte WIBERG mit Bouquet Raffiné sein Talent als Trendsetter unter Beweis. Diese innovativen Gewürzspezialitäten im Kochbeutel gaben beim Mitkochen ihren Geschmack an die Zutaten ab. Auch natriumreduzierte Gewürzubereitungen sowie Edelpilze fanden sich in der damaligen Produktpalette. Anfang der 1990er-Jahre zogen mehr Geschmack und mehr Genuss aus dem Hause WIBERG auch in die Küchen Italiens und Deutschlands ein. Der Verkauf in die Schweiz startete schließlich im Jahr 2000. Nicht nur die Vertriebsgebiete, auch das Sortiment wurde stets erweitert – etwa um die hochwertigen Premiumprodukte aus dem Flüssigbereich.



Seit 2008 kombiniert AcetoPlus feinste Säure und vollreife Früchte.



Das facettenreiche WIBERG Sortiment bietet kreativen Küchenprofis unendliche Möglichkeiten.



auch die Einführungen des edlen Exquisite Sortiments 2007 und der AcetoPlus Liaison Range 2008. Die AcetoPlus-Liaison aus Essig- und Frucht ergänzen wir laufend – seit kurzem beschreiten wir mit den Gemüsesorten Paprika und Karotte neue geschmackliche Wege.

DER ZEIT VORAUSS

Wer innovativ agiert, ist seiner Zeit manchmal weiter voraus, als der Markt es zulässt. 2006 wollte WIBERG – dem Wellness- und Gesundheitstrend folgend –



Die Einführung des Exquisite Sortiments erfreute nicht nur das WIBERG Team Inspiration.

auf die gesundheitsfördernde Wirkung bauen, die Nahrungsmitteln nachgesagt wird, und mit „Finolio“ durchstarten. Die Idee war hervorragend: Drei Öle sollten Restaurantgästen Wohlbefinden und Vitalität schenken und zum Vollenden von Speisen bei Tisch verwendet werden. Zu diesem Zweck entwarfen unsere Produktentwickler eine Sorte für Fleisch (reich an natürlichen Pflanzensterinen), für Gemüse (mit sekundären Pflanzenstoffen) sowie für Pasta (mit Omega-3-Fettsäuren). Auf dem Markt zündete diese Idee leider nicht, doch: „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.“ Daher bleiben wir am Ball und halten die Augen offen für neue Trends und innovative Ideen, welche die Gastronomie heute bewegen und auch in Zukunft beschäftigen werden.

WO GEHT DIE REISE HIN?

Wo wir die Zukunft der Gastronomie sehen? Menschen kaufen gerade gerne Erlebnisse anstelle von Gütern – und das sehen wir als großen Vorteil für uns und die Gastronomie. Genuss ist wichtiger geworden. Wir sehen Trends, die in Richtung Abenteuer und Ausprobieren gehen – Essen darf und soll demnach gerne international und authentisch sein. Diesen Erlebnischarakter unterstützen wir gerne und freuen uns auf die kulinarische Zukunft in gewohnt hoher WIBERG Qualität.

WIBERG *Facts*

ERFAHRUNG, QUALITÄT & SERVICE

WIBERG profitiert von seiner jahrelangen Erfahrung in der Gewürzbranche. Diese Kompetenz ist in allen Arbeitsschritten vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt erkennbar. Hohe Qualität, die bei hochwertigen, geprüften Rohstoffen beginnt, ist von zentraler Bedeutung. Auch der Servicegedanke wird bei WIBERG großgeschrieben.

BESTE ERNTEN & PERFEKTE MISCHUNGEN

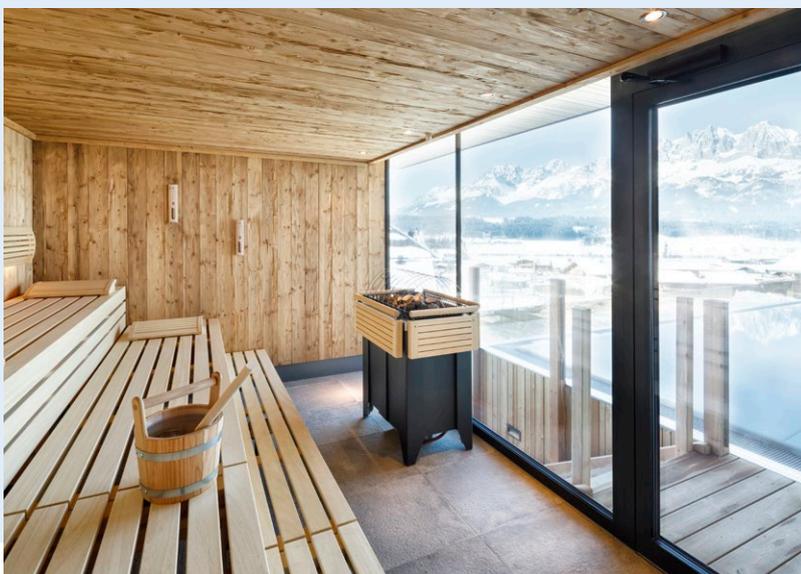
Vertrauensvolle Partnerschaften mit Lieferanten am Ursprung der Rohstoffe gewährleisten Zugang zu den besten Ernten. Das hauseigene Labor garantiert die geprüfte hohe Produktqualität. Für perfekt abgestimmte Gewürzmischungen und innovative Produkte arbeiten Experten aus der Produktentwicklung eng mit den WIBERG Profiköchen zusammen. Bei WIBERG können sich Kunden auf die Expertise von Gewürzprofis verlassen.

ROHSTOFFVIELFALT & JAHRESMENGE

Für die Gewürzmischungen des Gastronomiesortiments werden insgesamt rund 620 unterschiedliche Rohstoffe eingesetzt. 2022 wird die produzierte Jahresmenge im B2B-Sektor bei ca. 1,5 Mio. Kilogramm liegen, was einer Menge von 125.000 Kilogramm pro Monat und einer Stückzahl von ungefähr 3,5 Mio. Dosen pro Jahr entspricht.



Entspannen und Ruhe finden im Spa- und Wellnessbereich



Der 400 m² große Infinity-Pool umrahmt von traumhafter Bergkulisse

Mit Konsequenz zum Erfolg

Das 4-Sterne-Hotel Penzinghof in Oberndorf in Tirol ist in vielerlei Hinsicht vorbildhaft: Der Familienbetrieb wird in dritter Generation ein-drucksvoll von Christine Lindner geführt. Die 42-Jährige setzt auf gesundes Wachstum und höchste Qualität, auf familiäres Miteinander und Wohlfühlatmosphäre für Gäste und Mitarbeiter. Bei Entscheidungen hört sie auf ihr Bauchgefühl – ein Ratschlag, den ihr noch ihr 2020 verstorbener Vater Stefan Lindner sen. mit auf den Weg gegeben hat.

Frau Lindner, Sie waren erst 23 Jahre alt, als sie 2003 gemeinsam mit Ihrer Schwester Barbara den Penzinghof übernommen haben. Wie konnte Ihr Vater sicher sein, dass die zwei jungen Töchter den Betrieb erfolgreich weiterführen würden?

Das konnte er nicht, aber er hat uns vertraut. Mein Vater war ein Visionär mit großem Weitblick, aber auch ein Gefühlsmensch. Er war erst 60 Jahre alt, als er den Betrieb an uns übergeben hat. Er vertrat die Überzeugung, dass man frühzeitig die junge Generation ans Werk lassen soll, damit diese die Chance hat, den Betrieb in ihrem Sinne weiterzuentwickeln.

Für viele Unternehmen – quer durch alle Branchen – ist die Betriebsübergabe eine echte Herausforderung. Oft zerbrechen Familien sogar daran. Warum hat es bei Ihnen so gut geklappt?

Mein Vater hat von Anfang klargestellt: „Wenn ihr mich fragt, helfe ich euch.“ Aber grundsätzlich hat er uns einfach machen lassen und sich selbst sehr zurückgenommen. Wir haben sehr viel miteinander geredet – das tun wir Geschwister noch heute. Bis auf meine Schwester Barbara, die mittlerweile in Südtirol verheiratet ist, sind meine vier weiteren Geschwister allesamt im Betrieb eingebunden. Meine Brüder Stefan und Andreas bewirtschaften unsere Landwirtschaft, den 400 Jahre alten Schörgger Hof samt Hofkäserei. Mein Bruder Georg unterstützt mich im Penzinghof und betreibt mit seiner Frau die Ferienwohnungen „das

Luis“ und meine Schwester Elisabeth und ihr Mann sind für unseren Skishop „die Stailerei“ und die Ferienwohnungen „das Stefan“ verantwortlich. Auch meine Mutter Christl und meine Tante Barbara sind in Skihütte und Hotel tätig.

Und dennoch sind es am Ende Sie, die die Entscheidungen trifft?

So ist es, aber – wie gesagt – ich habe die Unterstützung meiner Geschwister, wir reden und diskutieren viel. Mein Vater hat mir einen guten Rat mit auf den Weg gegeben, indem er sagte: „Christine, du kannst dir alles anhören, aber die Entscheidung, die du triffst, muss für dich passen. Hör immer mehr auf dich als auf die anderen.“ Mit diesem Ratschlag fahre ich sehr gut, auch wenn es für außenstehende Personen seltsam erscheint, wenn ich wieder einmal eine Bauchentscheidung treffe, die mit hohen Investitionssummen einhergeht. Auch ich musste erst lernen, dass ich meinem Bauchgefühl zu hundert Prozent vertrauen kann.

Der Penzinghof ist sehr breit aufgestellt und vielfältig. Ist diese Vielfalt ein Erfolgsgeheimnis?

Für uns stimmt diese Mischung sehr gut: das Hotel, das À-la-Carte-Restaurant, die Gäste, die Einheimischen, die Stammgäste, die Laufkundschaft, der Day-Spa-Besucher. Wir haben das zu Corona-Zeiten gesehen: Wenn ein Bereich ausfällt, hat man noch



„ Mein Vater war ein Visionär mit großem Weitblick, aber auch ein Gefühlsmensch. “

Christine Lindner, Eigentümerin Hotel Penzinghof



Saisonal und regional verwöhnt der Küchenchef seine Gäste.

die anderen Standbeine. Natürlich ist das alles auch sehr viel Arbeit, aber die Synergien überwiegen.

Welchen Vorteil bringt es für ein Hotel wie den Penzinghof, über eine eigene Landwirtschaft zu verfügen?

Unfassbar große Vorteile, so haben wir beispielsweise ausschließlich Fleisch von unseren eigenen Tieren. Rund 100 Rinder, Kälber und Schweine brauchen wir jährlich. Sie werden in Söll geschlachtet und von einem ansässigen Metzger zerlegt. Wir verarbeiten immer die ganzen Tiere: Unsere Gäste rufen schon an, um zu fragen, wann es etwa wieder Beuschel oder Kalbsbries gibt. Wir haben eigenen Speck, Wurst und Pastrami – sogar am Frühstücksbuffet haben wir ausschließlich hofeigene Wurstwaren. Außerdem haben wir 900 Hühner: In der Hochsaison brauchen wir bis zu 700 Eier täglich. Wir verarbeiten die eigene Milch, käsen selbst, brennen Schnaps. Es ist ein Segen!

Der Penzinghof verfügt über das Europäische sowie das Österreichische Umweltzeichen und wurde vom Bundesministerium für die gelebte Partnerschaft zwischen Gast- und Landwirten ausgezeichnet. Wann wurde das Thema Nachhaltigkeit für Ihren Betrieb so wichtig?

Ich würde sagen: Immer schon! Mein Vater war Gastronom, Hotelier und Landwirt in einem. Kleine Kreisläufe zu för-

dern und auch als lokaler Arbeitgeber Verantwortung zu übernehmen, ist uns immer schon ein wichtiges Anliegen. Wir beziehen das Brot vom lokalen Bäcker, den Fisch aus Fieberbrunn, das Gemüse aus Kirchdorf und die Kräuter aus Söll, die Milch ausschließlich von Tirol Milch oder Bergland Milch. Regionalität klappt auch im großen Stil, wenn man will.

Corona war eine immense Herausforderung für die Branche. Wie ist es Ihnen ergangen?

Durch die Pandemie wurde vieles neu beleuchtet, und sie hat uns die Möglichkeit gegeben, Dinge zu erkennen, zu korrigieren und weiterzuentwickeln. So haben wir seit Corona zwei Ruhetage im Restaurant, was vorher unmöglich

erschien, aber auch Convenience-Produkte, die unsere Gäste lieben. Corona hat aber auch gezeigt, welcher Hotelier oder Gastronom mit Herzblut dabei ist. Ich denke, die nächsten Jahre werden das noch ganz stark aufzeigen: Nur wer wirklich gerne tut, was er macht, wird bestehen.

Auch das Thema Personal wurde durch Corona angeheizt. Wie geht es Ihnen damit?

Wir haben im Winter rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, viele davon seit Jahren und Jahrzehnten. Die Arbeit ist intensiv, aber wer arbeitet, soll dafür auch angemessen entlohnt werden. Aktuell bekommen wir wieder verstärkt Anfragen – auch aus der Region – und





Familiärer Service und hochwertige Produkte machen das Frühstück zum perfekten Start in den Urlaubstag.

auch Lehrlinge, was uns sehr freut. Eine gute Atmosphäre, Respekt, Wertschätzung und ein Miteinander auf Augenhöhe sind uns wichtig. Wir fördern unsere Mitarbeiter, bieten ganz viele Kurse und Weiterbildungen in unterschiedlichen Bereichen an. Die Mitarbeiter müssen mitspielen – sie geben unsere Herzlichkeit und Freude an die Gäste weiter.

„Wir verarbeiten die eigene Milch, käsen selbst, brennen Schnaps. Es ist ein Segen!“

Christine Lindner,
Eigentümerin Hotel Penzinghof

Wie hat sich das Gästeverhalten durch die Pandemie verändert?

Corona hat die Entwicklung des Sommertourismus extrem beschleunigt: Wir sehen hier eine Kehrtwende, nämlich dass der Sommer stärker wird als der Winter. Und hier gilt es ganz klar, sich neu aufzustellen.

Wie gelingt in einem Betrieb wie dem Ihren der Spagat zwischen Tradition und Innovation?

Indem man bodenständig und in seiner Mitte bleibt. Trends sind wichtig, aber jeder Betrieb muss für sich sehen, wie er diese so wandeln kann, dass sie auch zu ihm passen. Wir setzen nur Ideen um, mit denen wir uns wirklich wohlfühlen, wir wollen uns weder verstellen noch irgendetwas kopieren. Diese Authentizität spüren auch die Gäste.

Sie haben bei großen Köchen wie den Brüdern Obauer und Johanna Maier gearbeitet. Was haben Sie dort über Erfolg gelernt?

Erfolg stellt sich ein, wenn man konsequent und ausdauernd ist. Die großen Köche sind wahre Meister der Organisation, der Qualitätskontrolle und der Verwertung. Um lange Zeit auf so hohem Niveau zu arbeiten, muss man immer sehen, dass es einem selber gut geht und dazu braucht es persönliche Auszeiten, die ich mir beim Skifahren oder Mountainbiken hole.

In Ihrer Küche finden sich ausschließlich WIBERG Gewürze, warum?

Weil ich die Qualität und die klaren, guten Produkte schätze. Vor zehn Jahren haben wir etwa auf Ursalz umgestellt, weil

uns Bekömmlichkeit und Verträglichkeit wichtig sind. Mit den Gewürzen von WIBERG erziele ich mit wenig Aufwand ein richtig gutes Ergebnis. Genau das ist es, was ich mir in der Küche wünsche.

Was wäre Ihr persönlicher Ratschlag für alle, die einen Familienbetrieb weiterführen und -entwickeln möchten?

Es ist wichtig, immer wieder einmal inzuhalten und zu überprüfen, ob man das, was man tut, wirklich mit Herzblut macht. Man muss es wollen und man muss es leben – das ist die wichtigste Voraussetzung. Außerdem ist es wichtig, einen klaren Kopf zu bewahren und sich nicht auf das Jammern von anderen einzulassen. Bei jeder Entscheidung sollte man schauen, dass man bei sich und in seiner Mitte bleibt. Und reden – viel miteinander reden hilft sehr.


Penzinghof

Hotel Penzinghof
Penzingweg 14
A-6372 Oberndorf in Tirol

info@penzinghof.at
www.penzinghof.at





COQ *all* VIN

MIT GEGRILLTEN POLENTA-TALERN
UND TOURNIERTEM GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Coq au Vin

10 Keulen vom Hahn, 500 g Perlzwiebeln geschält, 500 ml Rotwein, 2 l Wasser

WIBERG Produkte: 10 EL Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 1 EL Knoblauch Scheiben, 400 g Braune Grundsauce pastös, 3 EL Rotwein Balsam-Essig, 1 EL Kräuter der Provence gefriergetrocknet, 1 TL Pfeffer bunt geschrotet

Polenta-Taler

300 g Polenta, 1 l Wasser, 100 g Parmesan gerieben, 100 g Butter, 2 Eigelb

WIBERG Produkte: 8 EL Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 15 g Hühner-Bouillon

Tourniertes Gemüse

300 g Karotten, 300 g gelbe Rüben, 300 g Zucchini, 300 g Kohlrabi in Scheiben geschnitten, 300 g Brokkoliröschen, 2 EL Butter

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Coq au Vin – Hahn in Rotwein

Die Keulen vom Hahn in Oliven-Öl anbraten. Eingeweichte Knoblauch Scheiben sowie Perlzwiebeln mitbraten. Anschließend mit Rotwein ablöschen und um 1/3 einkochen lassen. Das Wasser mit der Braunen Grundsauce pastös verrühren und hinzugeben. Mit Rotwein Balsam-Essig, Kräutern der Provence sowie Pfeffer bunt abschmecken und zugedeckt weichkochen.

Polenta-Taler

Polenta in 2 EL Oliven-Öl kurz anbraten. Mit Wasser aufgießen und mit Hühner-Bouillon abschmecken. Langsam weichkochen. Zum Schluss mit Parmesan, Butter und Eigelb verfeinern. In mit Folie ausgelegte Bleche gießen und kühl lagern. Vor dem Servieren rund austechen und in Oliven-Öl knusprig braten.

Tourniertes Gemüse

Karotten, gelbe Rüben und Zucchini tournieren und blanchieren. Kohlrabi sowie Brokkoli ebenfalls blanchieren. Vor dem Servieren mit Butter verfeinern und mit Ursalz abschmecken.





Rostbraten à la „Strindberg“

mit Speck-Bohnen & Duchesse-Kartoffeln

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Rostbraten à la Strindberg

700 g Zwiebeln in feine Streifen geschnitten, 8 EL Wasser, 2 EL Dijon-Senf, 10 Stk. Rostbraten à 150 g

WIBERG Produkte: 1 TL Ursalz pur fein, 3 EL WIBERG BASIC Panier-Zauberer, 10 EL Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 10 TL Steak-Pfeffer

Speck-Bohnen

1,5 kg grüne Bohnen blanchiert, 20 Scheiben Frühstücksspeck

WIBERG Produkte: 1 EL WIBERG BASIC Vital Universal, Natives Oliven-Öl Extra Andalusien

Duchesse-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln geschält, gekocht und passiert, 20 g Butter geschmolzen, 5 Eier, 2 EL Milch

WIBERG Produkte: 2 EL WIBERG BASIC Kartoffel

ZUBEREITUNG

Rostbraten à la Strindberg

Die Zwiebeln einsalzen. Panier-Zauberer mit Wasser und Senf verrühren, mit den Zwiebeln vermengen und gleichmäßig auf eine Seite der Rostbraten streichen. In heißem Oliven-Öl goldgelb braten und mit Steak Pfeffer würzen.

Speck-Bohnen

Die Bohnen mit Vital Universal würzen und mit dem Speck einrollen. Vor dem Servieren in Oliven-Öl braten.

Duchesse-Kartoffeln

Kartoffeln mit der Butter sowie 4 Eiern verrühren und mit WIBERG BASIC Kartoffel würzen. In einen Dressierbeutel füllen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ein Ei mit Milch verrühren und die Kartoffeln damit einpinseln. Im Backrohr bei 175 °C Umluft goldgelb backen.

Garnitur: frischer Schnittlauch, gebratene Champignons





GEFÜLLTE KALBSBRUST

nach Wiener Art

MIT VICHY-KAROTTEN & ERBSENREIS

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gefüllte Kalbsbrust nach Wiener Art

1,6 kg Kalbsbrust, 600 g Semmelknödel-Masse, 400 ml Weißwein, 1,6 l Wasser
WIBERG Produkte: 3 EL BIO Ursalz Fleisch, Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 150 g WIBERG BASIC Dunkle Bratensauce pulverisiert, 2 EL BIO Ursalz Kräuter

Vichy-Karotten

1,4 kg Karotten geschält, 150 g Schalotten in kleine Würfel geschnitten, 100 g Butter, 700 ml Mineralwasser, 1 TL Zucker
WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Pfeffer weiß gemahlen

Erbsenreis

400 g Reis, 700 ml Wasser, 1/2 Zwiebel, 150 g Erbsen, 1 EL Butter
WIBERG Produkte: 1 TL Ursalz pur fein, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Gefüllte Kalbsbrust nach Wiener Art

Kalbsbrust mit der Semmelknödel-Masse

füllen und mit Ursalz Fleisch sowie Oliven-Öl einreiben. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C eine Stunde lang braten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und weitere 15 Minuten braten. Wasser mit der Bratensauce verrühren, die Kalbsbrust damit aufgießen und eine weitere Stunde braten. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Ursalz Kräuter bestreuen.

Vichy-Karotten

Karotten mit dem Ziseliermesser einritzen und in Scheiben schneiden. Schalotten in Butter anschwitzen, Karotten zugeben und mit Mineralwasser aufgießen. Mit Zucker, Ursalz und Pfeffer abschmecken und weichdünsten.

Erbsenreis

Reis zusammen mit Wasser, Ursalz sowie einer mit Nelken und Lorbeerblatt gespickten Zwiebel weichdünsten. Zum Schluss Erbsen und Butter unterrühren.

Garnitur:

gebratene Zwiebeln, frische Petersilie





Vitello tonnato

HALBFLEISCH MIT
THUNFISCHCREME



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Vitello tonnato

1 kg Kalbstafelspitz, 1 Zwiebel geschält, 100 g Sellerie, 300 g Thunfisch aus der Dose, 2 Eigelb pasteurisiert

WIBERG Produkte: 1 EL BIO Ursalz Fleisch, 1 TL Knofi Pur, 1 TL Rosmarin gefriergetrocknet, 2 EL BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien, 2 EL Zitrus-Öl, 2 EL Basilikum-Öl, 3 EL Italia Gewürzzubereitung

ZUBEREITUNG

Vitello tonnato

Kalbstafelspitz mit Ursalz Fleisch würzen und zusammen mit Zwiebel und Sellerie vakuumieren. Bei 57 °C im Wasserbad 4 Stunden lang garen. Den entstandenen Fleischfond mit Zwiebel, Sellerie, Knofi Pur, Rosmarin, Thunfisch und Eigelb fein pürieren. Anschließend die Öle langsam einmischen. Das Fleisch mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, am Teller dekorativ anrichten und mit der Thunfischsauce bedecken. Mit Italia Gewürzzubereitung, Stielkapern, Oliven, Tomaten-Concassée, Parmesan-chips und frischer Kresse bestreuen.

Garnitur: Stielkapern, Oliven, Tomaten-Concassée, Parmesan-chips, frische Kresse



ROSMARIN GEFRIERTGETROCKNET



ITALIA GEWÜRZZUBEREITUNG



BIO NATIVES OLIVEN-ÖL EXTRA ITALIEN

BIO URSALZ FLEISCH

HITS OF THE
2000's

PICCATA MILANESE

vom Truthahn
MIT SPAGHETTI & TOMATENSAUCE



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Piccata Milanese vom Truthahn

1,5 kg Truthahnbrust küchenfertig,
10 Eier, 5 EL Obers/Sahne, 150 g Parme-
san gerieben, Öl zum Frittieren, 200 g
Champignons in Scheiben geschnitten,
100 g Oliven in Scheiben geschnitten

WIBERG Produkte: BIO Ursalz Mediterran,
5 EL Basilikum-Öl

Spaghetti und Tomatensauce

1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten,
1 EL Tomatenmark, 1 EL Zucker,
2 kg Tomatenpulpe, 1,5 kg Spaghetti

WIBERG Produkte: 5 EL BIO Natives
Oliven-Öl Extra Italien, 1 EL Knoblauch,
1 TL Italienische Kräuter gefriergetrock-
net, 1 EL Würzsauce N° 1, Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Piccata Milanese vom Truthahn

Truthahnbrust in 10 gleichmäßige
Schnitzel schneiden, leicht plattieren und
mit Ursalz Mediterran würzen. Eier mit
Obers/Sahne und Parmesan verrühren.
Die Truthahnschnitzel durch die Eiermi-
schung ziehen und in heißem Öl goldgelb
backen. Die Champignons in Basilikum-Öl

anbraten, die Oliven hinzugeben und mit
Ursalz Mediterran abschmecken.

Spaghetti und Tomatensauce

Zwiebel in Oliven-Öl anschwitzen, Toma-
tenmark sowie Zucker mitschwitzen und
mit Tomatenpulpe aufgießen. Mit Knob-
lauch pur, Italienischen Kräutern und Würzsauce
N° 1 abschmecken und 30 Minuten bei
schwacher Hitze kochen lassen. Durch
ein Sieb passieren. Spaghetti in Salz-
wasser al dente kochen.

Garnitur: frisches Basilikum

HITS OF THE
2010's

PULLED PORK MIT BAGUETTE

mit Coleslaw, Senf-Mayonnaise
und Röstzwiebeln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Pulled Pork mit Baguette

1,8 kg Schweinenacken,
10 Stk. Portions-Baguette
WIBERG Produkte: Burger Mix Spicy,
Dip-Sauce Smoked Honey

Coleslaw

300 g Weißkraut in feine Streifen geschnitten, 200 g Rotkraut in feine Streifen geschnitten, 200 g Karotten in feine Streifen geschnitten, 2 EL Zucker
WIBERG Produkte: 2 EL Ursalz pur fein, 5 EL Apfel-Essig, 5 EL Raps-Öl

Senf-Mayonnaise

200 ml Wasser, 15 g Zucker, 250 g Mayonnaise
WIBERG Produkte: 1 Msp. Curcuma, 1 EL Apfel-Essig, 1 TL Ursalz pur fein, 65 g Senfkörner

ZUBEREITUNG

Pulled Pork mit Baguette

Schweinenacken mit Burger Mix Spicy

würzen und vakuumieren. 12 Stunden bei 78 °C garen. Fleisch entnehmen und mit Dip-Sauce Smoked Honey bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 20 Minuten backen. Anschließend in kleine Stücke zupfen und mit dem entstandenen Garfond vermengen. Zusammen mit dem Coleslaw auf dem knusprigen Baguette anrichten.

Coleslaw

Die Gemüsestreifen mit Zucker, Salz,

Apfel-Essig und Raps-Öl vermengen und mindestens 1 Stunde marinieren.

Senf-Mayonnaise

Wasser mit Zucker, Curcuma, Apfel-Essig, Ursalz sowie Senfkörnern 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die kalten Senfkörner mit Mayonnaise verrühren und bis zum Gebrauch kühl lagern.

Garnitur: WIBERG Röstzwiebeln,

Erbsenschoten



WIBERG

SORGT FÜR *NACHWUCHS*

Wenn Alina um sieben Uhr morgens mit ihrer Mitarbeiterkarte einstempelt, ist es noch ruhig am Firmengelände. In der Umkleidekabine sind sie und ihre Kolleginnen die ersten, die in weiße Jacken und Sicherheitsschuhe schlüpfen. Was der Tag im Detail bringt, kann keine von ihnen sagen. Eines weiß Alina jedoch mit Sicherheit: Es wird auch an diesem Tag wieder heiß hergehen. Immerhin ist sie mitten im zweiten Jahr ihrer Lehre zur Köchin.

Die 16-Jährige Alina ist eine von drei jungen Menschen, die aktuell bei WIBERG eine Lehre zur/zum Köchin/Koch absolvieren. „Kochen, Essen und Genießen haben mich immer schon interessiert. Als bei WIBERG ein Lehrplatz frei wurde, habe ich gleich zugeschlagen“, erzählt die quirlige Tennengauerin. Mit der Ent-

scheidung ist sie nicht allein. Seit dem Jahr 2004 hat der Gewürzspezialist mit Hauptsitz in Salzburg über 35 Köchinnen und Köche ausgebildet. Somit leistet WIBERG den eigenen kleinen Beitrag, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

Die gesamte Gastrobranche leidet unter diesem Mangel. Aber wo sind die Leidenschaft und das Interesse fürs Kochen? „Nach wie vor da bei jungen Menschen!“, ist Martin Scharfetter überzeugt. Der 38-Jährige ist nicht nur Küchenchef im WIBERG Mitarbeiterrestaurant, sondern überdies auch Ausbilder jener jungen Menschen, die sich für eine Kochlehre bei Europas führendem Gewürzproduzenten entschieden haben. „Die Pflicht von mir als Ausbilden-



Alina

„Er hat immer ein offenes Ohr für uns. Blöde Fragen gibt es nicht und wir können wirklich viele verschiedene Techniken lernen.“

Alina Wallinger, angehende Köchin

dem ist es, die Mädchen und Burschen mit Respekt zu behandeln. Und ihnen ein starkes Wissens- und Handwerksfundament zu geben. Egal, in welche Richtung sie dann gehen: Sie brauchen eine Basis, auf der sie aufbauen können", hat Scharfetter seinen Ausbildungsstil klar definiert. Der vielgereiste Küchenprofi weiß, wovon er spricht. Nach seinen eigenen Lehren als Koch beim Hotelrestaurant Lebzelter in Altenmarkt sowie als Konditor beim Goldenen Hirsch in Salzburg folgten verschiedene Stationen, unter anderem bei den Obauers in Werfen. Nach drei Jahren im Restaurant Langwies in Bad Vigaun begab er sich auf weltweite Einsätze für Do&Co. „Der Kochberuf ermöglichte mir, an den verschiedensten Orten zu arbeiten und Menschen auf der ganzen Welt kennenzulernen. Auch das versuche ich meinen Lehrlingen zu vermitteln.“ In vielen seiner Betriebe erkochte Scharfetter zudem auch Hauben.



Zerlegen und Teilekunde sind fixe Teile der Ausbildung.



Sehen, Lernen und Selbermachen!

Aber was schätzt Alina an ihrem Ausbildungsplatz und an ihrem Chef? „Er hat immer ein offenes Ohr für uns. Blöde Fragen gibt es nicht und wir können wirklich viele verschiedene Techniken lernen.“ Ein Highlight und Fixpunkt der Ausbildung findet immer im Herbst statt. Da nimmt der Küchenmeister und passionierte Jäger, wann immer es geht, ein selbsterlegtes Stück Wild mit. „Gemeinsam üben wir das Zerlegen und bestimmen die einzelnen Teile. Im Anschluss bereiten wir sowohl traditionelle als auch moderne Wildgerichte zu.“ Gleichsam das „Nose-to-Tail“-Prinzip einer sinnstiftenden Kochlehre.

Generell hat Martin Scharfetter, der auch ausgebildeter F&B-Manager ist, einen positiven Blick auf den Gastro-Nachwuchs. Gemeinsam mit Philipp Kohlweg vom WIBERG Team Inspiration sitzt er in der Prüfungskommission der Wirtschaftskammer Salzburg und bewertet die angehenden Kolleginnen und Kollegen im Rahmen der Lehrabschlussprüfung. „Das Niveau ist hoch und die fertigen Jungköche sind motiviert und gut drauf“, ist Scharfetter überzeugt. Es liege an den künftigen Vorgesetzten, dass dies lange so bleibt. Denn nach Abschluss der Ausbildung ginge das Lernen erst richtig los. Und bekanntermaßen steht engagierten Küchenprofis die ganze Welt offen.

Auf den Geschmack gekommen?

Jetzt informieren und bewerben:

🌐 www.wiberg.eu/karriere/lehre

✉ jobs@wiberg.eu

☎ +43 662 6382 1204



„Der Kochberuf ermöglichte mir, auf der ganzen Welt zu arbeiten. Auch das versuche ich meinen Lehrlingen zu vermitteln.“

Martin Scharfetter, Küchenchef und Lehrlingsausbilder

Jetzt wird's WOW!

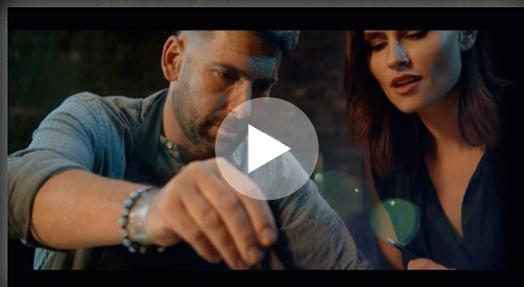
Seit 50 Jahren setzen Küchenprofis in ihren Restaurants und Hotels auf die hohe Qualität der Kräuter- und Gewürzmischungen von WIBERG. Seit Herbst letzten Jahres steht das neue WOW-Sortiment auch Endverbraucher zur Verfügung und entführt diese damit erstmals in die „World of WIBERG“. Gleich zwölf Gewürzmischungen – von exotischen Currys über würzige BIO Ur-

Mischungen – sorgen in bewährter Profiqualität nun auch in der heimischen Küche für größten Genuss.

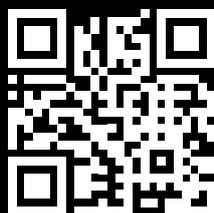
Von der unvergleichlichen WIBERG Qualität profitieren jetzt auch Hobbyköche, denn mit dem Launch der zwölf ausgewählten, besonders beliebten Produkte kommen die geheimen Zutaten der Profis in Österreichs und Deutschlands Küchen. Und das in einem außerge-

wöhnlichen und schicken Design: „Wir sind richtig stolz darauf, dass die Verpackungen komplett bei uns im Haus konzipiert und umgesetzt wurden“, freut sich Daniela Haslinger-Hild, Head of Marketing bei WIBERG. „Wir wollten eine klare Orientierung geben, was von den unterschiedlichen Gewürzmischungen zu erwarten ist. Entsprechend groß waren die Anforderungen an jedes einzelne unserer Motive, die in vielen kreativen Stunden entstanden sind.“

Ebenso wichtig war der praktische und sichere Aromatesor, der den Inhalt – vor allem auch nach dem Öffnen – vor UV-Strahlung und Feuchtigkeit schützt. Dadurch bleiben die Gewürze nicht nur länger aromatisch und haltbar, sondern setzen auch farbenfrohe und dekorative Akzente in der Küche. Die WOW-Serie bringt Abwechslung in den Kochalltag, bietet ausgefeilte Kompositionen, ist vielseitig einsetzbar und einfach in der Anwendung.



Zum sinnlichen Imagevideo und zu weiteren Informationen geht's hier:



Authenticics

Seven Spices, Curry Maharadscha und **Curry Maharani** sowie **Harissa, Orient** und **Safari** entführen in fremde Welten. Die WIBERG Authenticics sind eine authentische Mischung mit außergewöhnlichem Geschmacksprofil. Sie bieten internationale Geschmackserlebnisse und bringen eine exotische Note in den eigenen Kochtopf.



BBQ

Classic BBQ, Smoky BBQ und **Fruity BBQ** lassen die Herzen aller Grillmeister höher schlagen. Die WIBERG BBQ-Mischungen sind raffiniert abgestimmt und überzeugen mit dem ausgewogenen Geschmack kräftiger Gewürze.

BIO

Echte Multitalente sind die Ursalze in hochwertiger Bio-Qualität: **BIO Ursalz Mediterran**, **BIO Ursalz Alpin** sowie **BIO Ursalz Kräuter**. Sie verfeinern das Essen mit der perfekten Mischung aus rosa Ursalz und der natürlichen Würzkraft biologisch angebaute Kräuter und Gewürze.



Sämtliche WOW-Produkte sowie exklusive Probier-Sets jetzt im Onlineshop unter wiberg.eu/wow-shop erhältlich!



← Zum
**WACKEN-
VIDEO**



Wacken ist ein Gefühl – und der kleine Ort in Norddeutschland eine Ikone der Metal-Szene.



Essen, Trinken und jede Menge laute Musik



HEAVY METAL — Cooking —

Wer Moritz Skala Anfang August zu einem Gespräch treffen will, braucht viel Geduld und noch mehr Glück. Der Küchenchef im Landgasthof Wacken steht gemeinsam mit seiner 11-köpfigen Küchencrew im Zentrum eines der größten Heavy-Metal-Festivals der Welt, dem „Wacken Open Air“ (WOA).

Die Geschichte wurde in den letzten Jahren vielerorts und farbenreich geschildert: Die nicht mal 2.000 Seelen zählende Gemeinde Wacken, gut eine Fahrstunde nördlich von Hamburg, wird jedes Jahr zum Mekka für Heavy Metal Fans aus aller Welt. Gut 100.000 Besucher machen den kleinen Ort zum Epizentrum harter Riffs und schwerer Gitarrensounds. Und auch gastronomisch ist diese einzigartige Veranstaltung eine Herausforderung. Seit fast drei Jahren ist Moritz „Mo“ Skala Küchenchef in Wackens einzigem Ganzjahres-Restaurant, dem Landgasthof Wacken (LGH Wacken). In Vorarlberg geboren, wuchs er in Salzburg auf und absolvierte dort auch seine Lehre, genauer gesagt in Wals-Sie-

zenheim. In vielen gastronomischen Betrieben in ganz Österreich lernte er das Handwerk von der Pike auf, um schließlich 2014 in Hamburg zu landen. „Eigentlich war ich mit dem Kochen durch“, gesteht der 32-Jährige. „Meine Mutter allerdings meinte ‚Geh doch mal nach Hamburg!‘. Und wie so oft im Leben hat Mama recht: Schon bei der erste Station als Küchenleiter im „Strand Pauli“ ist die Liebe zur Hansestadt an der Elbe entfacht. „Die kulinarische und gastronomische Vielfalt in Hamburg haben mich neu inspiriert und die Liebe zum Beruf zurückgebracht“, erklärt Skala. Nach einem Heavy-Metal-Konzert lernt er in einer Kneipe seine Lebensgefährtin kennen, die schon damals für das „Wacken Open Air“ arbeitet. Kurze Zeit später sucht just der Ausgangspunkt dieser weltweit einzigartigen Veranstaltung einen Küchenchef. „Hier im Landgasthof Wacken, genau an diesem Tresen, beschlossen 1990 der damalige Barkeeper Thomas Jensen und sein Freund Holger Hübner, ein Metal-Festival zu veranstalten.“

Welcher Aufwand für den Gastrobetrieb hinter so einem Festival steht, lässt sich

auch an den nackten Zahlen ablesen. Allein am Mittwoch, dem Tag vor der offiziellen Eröffnung, verkauft der Landgasthof Wacken 3.000 Liter Bier. An den Tagen vor und während des Festivals können es bis zu 200 Frühstücke und über 1.000 Essen am Tag werden, das Catering für die Aufbaumannschaften nicht dazugerechnet. Eine zusätzliche Herausforderung sind die sieben Konzerte pro Tag auf der hauseigenen „LGH Club Stage“-Bühne. Hier sorgen Mo und sein Team für die Verpflegung der Künstler und deren Crews. Und Flexibilität ist oberstes Gebot. „Gerade habe ich erfahren, dass der nächste Act schon im Haus ist und das drei Stunden zu früh“, berichtet der Küchenchef von der aktuellen Herausforderung. Heute Morgen kam die E-Mail mit besonderen Speise- und Getränkewünschen. Im Anschluss fuhr Skala dann mehrere Stunden zu verschiedensten Händlern, um eine spezielle Sorte Cider zu bekommen. Dass insbesondere auch harte Jungs und Mädels auf Ernährung achten, zeigen die Wünsche der Band nach veganen Gerichten. Wer während des WOA den Landgasthof Wacken betritt,



Die Festivalbesucher genießen die heimelige Atmosphäre im Landgasthof Wacken.



dem sticht eine gewisse Diskrepanz zwischen Einrichtung und Gästen ins Auge. Aufgeräumt sauber, mit hellen Möbeln und dem Charme geschmackvollen Retro-Designs will das Interieur nur bedingt zu all dem Schwarz, dem Leder und den Tattoos der gemütlich genießenden Metal-Heads passen. „Wir sind natürlich eng mit dem Festival und seinen Besuchern verbunden,“ erläutert der Küchenprofi, der mit seinem Vollbart und den kunstvoll tätowierten Armen aus der Schar der Festivalbesucher nicht heraussticht. „Doch wenn kein Festival stattfindet, sind wir ‚gastronomischer Nahversorger‘ und erste Anlaufstelle für die Einwohner und Vereine.“ So lebt der LGH Wacken rund ums Jahr von Hochzeiten, Taufen sowie Geburtstags-, Weihnachts- und Firmenfeiern. Platz genug findet sich in den vielen liebevoll eingerichteten Gasträumen sowie im gepflegten und schattigen Gastgarten. Und gänzlich untreu wird man den peitschenden Rhythmen nie: Jedes erste Wochenende im Monat ist „Wacken Wochenende“ mit Liveveranstaltungen, Konzerten oder Panels rund um die dunkel-laute Welt des Metal. Und gerade bei dieser Klientel punk-

tet der Salzburger mit seiner Erfahrung und der typisch österreichischen Küche. „Unser echtes Wiener Kalbsschnitzel wird sehr gut angenommen ebenso das typische Gulasch mit Semmelknödel.“ Vor seiner Zeit war der aktuelle Wareneinkauf bei regionalen Produzenten oder einem Metzger, der beispielsweise die Burger-Pattys eigens für Moritz Skala herstellt, nicht selbstverständlich. Seinen beiden Lehrlingen in der Küche versucht der Herr am Herd das hohe Niveau

Gut gestärkt geht es auf den „heiligen Acker“.



„Eigentlich war
ich mit dem
Kochen durch.“

MORITZ SKALA

Küchenchef
Landgasthof Wacken



und die anspruchsvollen Kochtechniken seiner Ausbildung weiterzugeben. Gleichzeitig verzichtet er bewusst auf die negativen Erfahrungen seiner Lehrzeit. „Schreien oder ein aggressiver Ton von oben herab haben in meiner Küche keinen Platz“, zieht er wortwörtlich die Lehren aus seiner Lehre. „Wir schreiben beispielsweise auch die Karte zusammen im Team, denn meine Jungköche oder Lehrlinge haben großartige Ideen und eine besondere Motivation, diese dann auch umzusetzen.“ Eine anständige und faire Bezahlung sei eine Selbstverständlichkeit, allerdings sehe er keinen Vorteil darin, Mitarbeiter „mit Geldbündeln zu bewerfen“. Vielmehr machte er in seinem Team die Erfah-

rung, dass zugesicherte Urlaube und Freizeitvereinbarungen, die eingehalten werden, den Mitarbeitern wichtiger sind und die Zufriedenheit deutlich steigern.

Überhaupt ist der vielgereiste Metal-Koch überzeugt, die in letzter Zeit so heiß diskutierten Themen wie Fachkräftemangel und fehlendes Interesse an Berufen in der Gastronomie könne nur seine Generation angehen und verbessern: „Wir haben es in der Hand, die Leidenschaft für den Kochberuf bei den jungen Menschen zu entfachen. Und auch die Vorteile liegen auf der Hand.“ In welchem Beruf etwa stünden einem nach drei Jahren Lehre sämtliche Türen offen, weltweite Jobangebote inklusive?

„Tatsächlich habe ich mich nie um einen Job im klassischen Sinne beworben.“ Der Arbeitsvertrag für den ersten Job in Hamburg kam nach einem halbstündigen Gespräch auf Skype, weil gute Köche eine Leidenschaft versprühen und gute Küchenchefs diese Leidenschaft erkennen würden.

LANDGASTHOF WACKEN

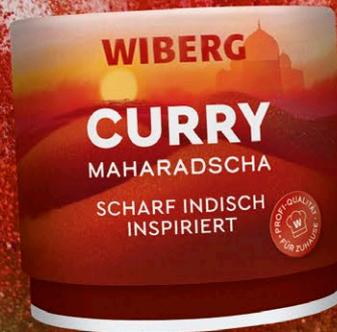
Hauptstraße 25
25596 Wacken



info@landgasthof-wacken.de
landgasthof-wacken.de



WIBERG



WOW

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 zwölf neuen Gewürzmischungen zauberst du außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. **Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

Jetzt WOW-Produkte entdecken und online bestellen: wiberg.eu/wow-shop

**JETZT
NEU**