

## PRESSEINFORMATION

### Veggie-Gerichte richtig gewürzt

**Pflanzliche Geschmackswelten entdecken – mit dem WOW-Sortiment von WIBERG**

**Salzburg, 17.04.2024 – Die Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Ernährungsweisen wächst stetig und dadurch rücken vegetarische sowie vegane Gerichte immer mehr in den Mittelpunkt. Dabei ist der Einsatz von Gewürzen von entscheidender Bedeutung, um den Geschmack zu verfeinern und den Gaumen zu verwöhnen. Sie bringen Geschmack und Vielfalt auf den Teller. Mit den Gewürzmischungen von WIBERG können wahre Geschmackswunder zubereitet werden. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Prise *Seven Spices* für Zucchini-Linsen-Bratlinge oder einem Löffelchen *Fiesta* für Chili sin Carne?**

Ob exotische Currys, knusprige Gemüsepfanne oder aromatische Eintöpfe – Gewürze sind das Geheimnis, um vegetarische und vegane Gerichte zu kulinarischen Meisterwerken zu machen. Sie verleihen nicht nur Geschmack, sondern auch Farbe und Textur, die jede Mahlzeit zu einem Genuss der Sinne macht. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat erst kürzlich die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (Food-Based Dietary Guidelines, FBDG) überarbeitet und empfiehlt mindestens  $\frac{3}{4}$  pflanzliche und maximal  $\frac{1}{4}$  tierische Lebensmittel. Diese Empfehlungen rücken eine pflanzenbetone Ernährung noch mehr in den Fokus als bisher. Denn sowohl aus gesundheitsfördernder als auch ökologisch nachhaltiger Sicht ist es sinnvoll, den Anteil tierischer Lebensmittel zu verringern.

„Die Verwendung von Gewürzen in der vegetarischen und veganen Küche ermöglicht es nicht nur, den Geschmack zu intensivieren, sondern auch die Vielfalt an Nährstoffen zu erhöhen“, sagt Philipp Kohlweg, Küchenmeister bei WIBERG. „Von Antioxidantien bis hin zu entzündungshemmenden Verbindungen bieten Gewürze eine Fülle von gesundheitlichen Vorteilen, die zur Förderung eines gesunden Lebensstils beitragen können.“ Würzige Kurkuma, aromatischer Kreuzkümmel oder feuriger Cayennepfeffer - die Möglichkeiten sind schier endlos. Diese natürlichen Geschmacksbooster bieten eine reiche sensorische Erfahrung.

Besonders leicht wird es mit den Gewürzmischungen von WIBERG, wie beispielsweise *Seven Spices* für Linsen-Zucchini-Bratlinge, *Fiesta* für Chili sin Carne oder geschmorte Rote Bete mit *Classic BBQ*. Die BBQ-Gewürzmischungen eignen sich, um vegetarischen und veganen Rezepten eine rauchige Note zu verleihen, die selbst Fleischliebhaber für die pflanzenbetonte Küche begeistert. Alle 16 Gewürzmischungen aus dem WOW-Sortiment von WIBERG sind ohne Zugabe von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern, ohne Zugabe von Palmfett sowie von Natur aus vegan.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [hofer@kommunikationpur.com](mailto:hofer@kommunikationpur.com)

## PRESSEINFORMATION

Für die Gewürzmischungen werden ausschließlich hochwertige Rohstoffe verwendet.

### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Safari-Linsen-Zucchini Bratling mit BBQ-Ofenkartoffeln und Safari-Joghurt.

**Dateiname:** Safari-Linsen-Zucchini Bratling mit BBQ-Ofenkartoffeln und Safari-Joghurt.jpg (1.000 KB)

**Quellenangabe Foto:** WIBERG, April 2024.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und WIBERG zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Chili sin Carne gewürzt mit Fiesta von WIBERG entführt direkt nach Mexiko.

**Dateiname:** Chili sin Carne mit Duftreis und Limette.jpg (930 KB)

**Quellenangabe Foto:** WIBERG, April 2024.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und WIBERG zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Alle 16 Gewürzmischungen des WOW-Sortiments von WIBERG sind ohne Zugabe von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern, ohne Zugabe von Palmfett sowie von Natur aus vegan.

**Dateiname:** Pressefoto\_WIBERG\_\_alle\_16WOW-Produkte\_Pyramide.jpg (674 KB)

**Quellenangabe Foto:** WIBERG, April 2024.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und WIBERG zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Rote Bete mit Ziegenkäse und Honig.

**Dateiname:** Classic-BBQ-Rote Rueben mit Ziegenkaese und Honig-ML-35886-PS.jpg (1.120 KB)

**Quellenangabe Foto:** WIBERG, April 2024.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und WIBERG zu verwenden.

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hofer@kommunikationpur.com

## PRESSEINFORMATION

### Über WIBERG

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze, Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimische Küche. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von NovaTaste, einem internationalen Unternehmen und einem der größten Player in der Welt der Gewürze. Das WOW-Sortiment für Endverbraucher ist im Onlineshop und österreichweit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu den Produkten und zur Firmenkultur finden Sie hier:

**Website:** <https://www.wiberg.eu/de/wow>

**Instagram:** [www.instagram.com/world\\_of\\_wiberg/](http://www.instagram.com/world_of_wiberg/)

**Onlineshop:** [www.wow-shop.wiberg.eu/](http://www.wow-shop.wiberg.eu/)