



Würzige Weihnacht: Produkte von Starkoch Schuhbeck bei Hofer

Eine Messerspitze Lavendelsalz, eine Prise Wildgewürz und ein klein wenig fein geraspelte Ingwer-Orange-Schokolade: Niemals im Jahr duftet und schmeckt es so verführerisch wie zur Weihnachtszeit. Dafür sorgt die erlesene Auswahl an Gewürzmischungen und feinsten Schokovariationen, die der TV-Koch Alfons Schuhbeck ab 23. November in die Hofer-Filialen bringt.

(Sattledt, 16. November 2015; Hofer) Der Festtagsbraten schmort im Rohr, es duftet nach Zimt und Nelken und die Familie versammelt sich rund um die festlich gedeckte Tafel: Die Feiertage stehen vor der Tür. Da dürfen die Menüs ruhig ein wenig üppiger ausfallen. Damit Klassiker von Gans bis Karpfen auch garantiert allen munden, gibt es ab 23. November bei Hofer edle Salze und raffinierte Kräutermischungen aus dem Hause Schuhbeck, die Feinschmeckern viel Spielraum zur kreativen Entfaltung bieten. Ein besonderes Highlight sind die feinen Schokoladenvariationen - von Orange-Ingwer über Indische Gewürzschokolade bis hin zu Geräucherter Paprika.

Als Mannschaftskoch des FC Bayern München sorgt Schuhbeck nicht nur für einen ausgewogenen Speiseplan des österreichischen Ausnahmetalents David Alaba. Schuhbeck kochte im Laufe seiner Karriere für die feinsten Adressen und wurde für sein Geschick in der Cuisine mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit seinem umfangreichen Wissen rund um die Gewürzschätze aus aller Herren Länder weiß er, auf welche Feinheiten es bei herrlichen Wild- und Geflügelgerichten, aromatischem Rotkraut oder einem gelungenen Raclette ankommt.

So schmecken die Feiertage!

Vom kräftigen Lammgewürz über zauberhaftes Lavendelsalz bis hin zu traditionellen Küchenklassikern wie der feinfruchtigen Gulaschwürze reicht die kulinarische Bandbreite. Schuhbecks Wildgewürz etwa ist eine besonders aromatische Zusammenstellung feinsten Aromen wie Wacholderbeeren, Senfsaat, Koriander und Nelken. Für alle, die bisher zögerlich mit Koriander & Co. umgegangen sind, ein paar Tipps vom Maître für die richtige Würze: *„Für herzhaftere Gerichte empfehlen sich Gewürzsalze. Getrocknete Gewürze - wie Wacholder, Fenchel- und Anissamen, Piment-, Pfeffer- oder Korianderkörner - entfalten mehr Aroma, wenn man sie vor Gebrauch kurz röstet. Kräuter sind umso schmackhafter, je frischer sie sind. Wichtig ist: Kräftige Kräuter wie Rosmarin, Oregano oder Thymian kurz vor Ende des Garens, zarte Kräuter wie Dill, Kerbel und Basilikum erst beim Servieren hinzugeben.“*

Damit die große Auswahl im Gewürzregal auf dem Teller perfekt zur Geltung kommt, ist ab 23. November auch ein Kochbuch des TV-Stars erhältlich: Mit Schuhbecks „Feine Festtagsküche“ um 9,99 Euro kann bei den Vorbereitungen nichts mehr schiefgehen. Hummersüppchen, Zimtspieße mit Garnelen oder Burgunderbraten mit Kartoffel-Artischocken-Gröstel sind nur wenige der rund 110 Rezepte, die reichlich Inspiration bieten, um die Lieben mit kulinarischen Highlights zu verwöhnen.



Produktinformationen im Überblick

• Traditionelle Gewürzmischungen um 3,79 Euro

- Bratkartoffel Gewürzzubereitung 60g
- Gulaschgewürz 50g
- Schweinebratengewürz 45g
- Gemüsegewürz 65g
- Steak- und Grillgewürz 60g
- Brathähnchen Gewürzzubereitung 50g

• Internationale Gewürzmischungen um 3,79 Euro

- Asiatisches Wokgewürz 55g
- Tandoori Masala 50g
- Schuhbeck Curry 55g
- Penne all'arrabbiata 55g
- Ras el Hanout 55g
- Paella Gewürz 60g

• Gewürzmühlen um 5,99 Euro

- Wiener Melange Würzer 57g
- Dessert Würzer 70g
- Nudel-Gewürzmischung „Italienischer Art“ 36g
- Brotzeit Gewürzzubereitung 43g
- Salat Gewürzzubereitung 36g
- Chili Salz Mühle 68g

• Gewürzsalze um 3,79 Euro

- Chili Salz mild 90g
- Lavendel-Gewürzsalz 85g
- Thai Curry Gewürzsalz 75g
- Ingwer-Knoblauchsatz 100g
- Tomaten-Mozzarella-Gewürzsalz 100g
- Rot-grünes Chilisatz mit Vanille 80g

• Zauberbrühen um 3,99 Euro

- Geflügel 120g
- Rind 130g
- Gemüse 160g

• Schuhbecks Schokolade um 1,99 Euro

- Ingwer Orange 100g
- Indische Gewürzschokolade 100g
- Geräucherter Paprika 100g

• Festtags-Gewürzmischungen um 3,79 Euro

- Wild-Gewürz 50g
- Lamm Gewürzzubereitung 70g
- Ente und Gans Gewürzzubereitung 40g
- Karibisches Scampi- und Fischgewürz 50g
- Braten Gewürzzubereitung 50g
- Käse- und Raclette Gewürzzubereitung 65g

• Kochbuch um 9,99 Euro

- Alfons Schuhbeck: Feine Festtagsküche

Über Hofer

Die Hofer KG zählt mit über 450 Filialen und mehr als 10.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigsten Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs. Daneben bietet Hofer mehrmals pro Woche wechselnde Aktionsartikel an. Die Angebotspalette reicht von Lebensmitteln über topmoderne Elektrogeräte bis hin zu Sportartikeln oder Heimwerkerbedarf. Zu Hofer S/E zählen neben Hofer Österreich ALDI SUISSE, Hofer Slowenien und ALDI Ungarn sowie künftig auch Italien.

Rückfragehinweis

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-225 und -226

E-Mail: silvia.gruenberger@rosam.at; magdalena.marhold@rosam.at



Bildbeschriftung

Spitzenkoch Alfons Schuhbeck bringt ab 23. November weihnachtliche Würze in die Hofer-Regale.

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.