

FEINSCHMECKER

SPECIAL EDITION

Johann Lafer

20

*Lieblings-
Rezepte*

Schnitzel, Rouladen
und Pannfisch

Kuchenglück

So gelingen

*Sachertorte & Co
perfekt*

*Reisen mit
Genuss*

- *Londons beste Adressen*
- *Europas Kultlokale*
- *Großartiges Graz*

**Österreichs
Weinlegenden**

Veltliner und Riesling
von Spitzenwinzern



Was macht eigentlich ein Genussbotschafter?

Drei Fragen an Manfred Müller, Genussbotschafter von Dicke Gourmet-Konzepte

Wie finden Sie Top-Manufakturen, und wie wählen Sie aus?

Manfred Müller: Als Genussbotschafter ist es mein Ziel, Manufakturen zu entdecken, die sich durch eine außergewöhnliche Qualität und eine tiefe Leidenschaft für ihr Handwerk auszeichnen. Meine Suche nach Top-Manufakturen basiert auf einer gründlichen Recherche, bei der ich sowohl auf traditionelles Wissen als auch auf moderne Ressourcen zurückgreife. Ich besuche regelmäßig Fachmessen, nutze Netzwerke von Branchenexperten und halte Ausschau nach Empfehlungen von Kollegen und Feinschmeckern.

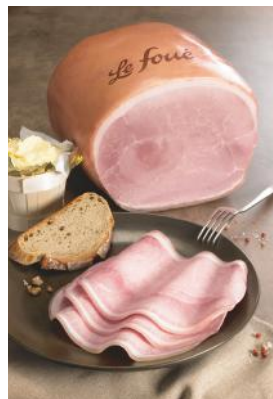
Bei der Auswahl lege ich besonderen Wert darauf, dass die Manufakturen nachhaltige Praktiken anwenden und ihre Produkte soweit als möglich aus regionalen und qualitativ hochwertigen Rohstoffen herstellen. Authentizität und die Bewahrung von handwerklichen Traditionen sind mir ebenso wichtig wie die Fähigkeit zu Innovation und zur Neuinterpretation klassischer Techniken. Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Transparenz der Produktionsprozesse. Ich bevorzuge Manufakturen, die ihre Türen öffnen und tiefe Einblicke in ihre Arbeitsweise geben, um das Vertrauen zu fördern und die Liebe sowie Sorgfalt zu zeigen, die in jedes Produkt fließt. So entsteht eine echte Verbindung zwischen Produzenten, Produkten und Konsumenten.

Woran erkennt der Verbraucher eine Top-Qualität bei einem Convenience-Produkt?

Müller: Die Erkennung von Top-Qualität bei Convenience-Produkten kann herausfordernd sein, aber es gibt einige Indikatoren, auf die Verbraucher achten können:

- **Die Zutatenliste:** Eine kurze und verständliche Liste ist oft ein Indikator für Qualität. Produkte, die aus wenigen, gut erkennbaren und hochwertigen Zutaten bestehen, sind in der Regel von höherer Qualität.
- **Transparenz und Herkunft:** Hochwertige Produkte geben klare Auskunft über ihre Herkunft und Produktionsorte. Dazu gehören auch Gütesiegel wie AOP, IGP, VPF, Label Rouge.
- **Frische und Geschmack:** Produkte sollten frisch schmecken und die natürlichen Aromen der Zutaten hervorheben.
- **Preis:** Der Preis reflektiert oft die Investition in hochwertige Zutaten und sorgfältige Herstellungsprozesse.

An diesen Merkmalen können Verbraucher zwischen durchschnittlichen und hochwertigen Produkten unterscheiden und bewusstere Kaufentscheidungen treffen.



Zwei Premiumprodukte in Spitzenqualität: Le Foué, ein original französischer Qualitäts-Kochschinken und die magere, italienische Schinkensalami Golfetta – Nr. 1 in Italien



Wie können Sie die Mitarbeiter am besten weiterbilden? Durch Tastings? Workshops?

Müller: Wir unterstützen die genussorientierten Lebensmittel-fachgeschäfte und trainieren die Fachkräfte, damit diese regelmäßig Tastings und Workshops anbieten können. Diese Veranstaltungen werden von erfahrenen Mitarbeitern geleitet, die ihr Wissen und ihre Leidenschaft teilen. Ein installiertes Mentorenprogramm ermöglicht es, dass erfahrene Mitarbeiter ihr Wissen an neue oder weniger erfahrene Teammitglieder weitergeben. Dies fördert den Erfahrungsaustausch, das Lernen voneinander und trägt zur kontinuierlichen Verbesserung und Vertiefung des Fachwissens bei.

Was sind eigentlich Ihre drei Top-Seller?

Müller: Premium Convenience (z.B. französische Quiche Lorraine, Rösti und italienisches Trüffelrisotto). Internationale Schinken- und Salamispezialitäten (z.B. franz. Bayonne IGP, ital. Schinkensalami „Golfetta“, span. Pata Negra). Traditionelle Käsespezialitäten (z.B. franz. Comté AOP, ital. Löffelgorgonzola DOP).



Der Käseveredler Jean-Charles Arnaud im Reifekeller für Comté AOP Käse des Fort de Rousses.

Premium-Genussempfehlungen

Elsässer Traiteur-Spezialitäten aus der Manufaktur KIRN und italienische Delikatessen von BEN FATTO

Elsässer Quiche Lorraine

Kirns Repertoire umfasst eine Vielzahl exquisiter Spezialitäten wie Pasteten, Tartes, Gratins und Rösti in höchster Qualität. Darunter auch eine Ikone aus dem Elsass: die Quiche Lorraine. Nach altbewährter Rezeptur handgefertigt, wird der zarte Butter-Mürbeteig liebevoll mit feinsten Zutaten aus herzhaft-saftigem Schinken, würzigem Käse, frischem Rahm und Eiern gefüllt. Die Quiche Lorraine verkörpert als Delikatesse den Gipfel der elsässischen Kulinarik.



Seit 1904 legt die Familie Kirn besonderen Wert auf eine authentisch und traditionelle Handwerkskunst. Kirn verwendet für seine Premium-Produkte frische erlesene Zutaten, um die Gaumen der internationalen Gourmets zu verwöhnen und zu begeistern.



Elsässer Rösti

Auch die beliebten Elsässer Rösti, traditionell von Hand und aus grob geraspelten Kartoffeln der Region hergestellt, überzeugen durch ihren knusprigen und geschmackvollen Charakter. Ob klassisch vegetarische Rösti mit Apfelmus oder herzhaft mit zartem Lachs, sind sie als Hauptspeise wie als Beilage ein Fest für die Sinne. Zu Fleischgerichten empfehlen wir Rösti mit Speck und Emmentaler.

Italienisches Trüffelrisotto

In nur wenigen Minuten zubereitet und ein echtes Premium Convenience: Trüffelrisotto von BEN FATTO. Der köstliche und markante Charakter schwarzer Trüffelsplitter trifft auf hochwertigen italienischen Risotto-Reis, der mit Parmesankäse g.U. (Parmigiano Reggiano DOP) abgeschmeckt ist. Ein typisches und unverwechselbares Geschmackserlebnis.



Ben Fatto von Golfera vereint Qualität und Handwerk innovativer italienischer Köche. Dank hochwertiger Zutaten und moderner Technik bleibt der natürliche Geschmack ohne Zusatz von Konservierungsstoffen erhalten.



MANFRED MÜLLER

Genussbotschafter

Wir sorgen dafür, dass frische und erlesene Premium-Spezialitäten aus Frankreich, Italien, Spanien und England in den Theken deutscher Lebensmittelgeschäfte verfügbar und präsent sind.

Lassen Sie sich von unserem Experten Manfred Müller, Koch, Fleischermeister und Käse-Sommelier, inspirieren und erleben Sie den feinen Geschmack traditioneller Delikatessen mit Exklusivcharakter.

Erfahren Sie mehr Kontakt:
info@gourmet-konzepte.com

