

## Berger Schinken lud zum Blogger-Workshop

Unter dem Motto „Gutes für die Seele“ lud Berger Schinken über 20 namhafte Food-, Mami- und Lifestyleblogger ein, die gemeinsam mit Spitzenköchin Marie-Louise Schweizer Traditions-Gerichte „Insta-tauglich“ zubereiteten.



5

Alle anzeigen

Soulfood nährt nicht nur den Körper, sondern auch den Geist. Kulinarische Traditionen rücken dabei in den Fokus: „Essen wie bei Oma“ ist DAS Thema auf **Instagram** & Co. Omas wussten immer schon, wie man Gutes zubereitet, dabei alle (Fleisch-)Teile verwertet und ohne Extraaufwand gleich den Vorratsschrank füllt. „Wir übertragen den

Geschmack der Kindheit in das Jahr 2019, kombinieren alte Rezepte mit neuen Zutaten und geben all jenen, die Fleisch mögen, das gute Gefühl zurück“, weiß **Berger Schinken** Verkaufs- und Marketingchefin Mag. Gaby Kritsch. Berger Schinken bringt mit Kochworkshops seine Marke und seine Produkte „nahe an die Konsumenten“ und setzt stark auf Interaktion mit Bloggern und Influencern. Über 20 Food-, Mami- und Lifestyleblogger bereiteten gemeinsam mit Spitzenköchin Marie-Louise Schweizer im Wiener Kochstudio „**Feinkoch**“ entsprechende Gerichte „mit Geschichte“ zu und setzten diese Insta-tauglich in Szene. Unter anderem mit am Herd: Alessandra Dorigato von „**A modo mio**“, Valentin Helml von „**Valis Einkehr**“ und Sabine Hallwachs von „**bine kocht**“

## **Essen wie bei Oma als Instagram-Trend**

Dass auch Speisen Moden unterworfen sind, liegt auf der Hand. Marie-Louise Schweizer erklärt: „Aktuell macht sich auf Social-Media Plattformen der Trend nach Rezepten mit Ursprung sowie Sehnsucht nach bewährten Zutaten – wohl auch angesichts der laufenden Diskussionen über lange Transportwege und CO2-Rucksäcke von sogenanntem „Super-Food“ aus Übersee – bemerkbar.“ Berger Schinken widmet sich bereits seit vier Generationen dem Thema „Essen mit Leidenschaft“, handwerkliche Traditionen werden großgeschrieben, die Verankerung in der Region manifestiert sich beim Vorzeige-Unternehmen auf genussvolle Art in den Produkten. Darüber hinaus ist Berger Schinken Vorreiter bei regionalen, gentechnikfrei gefütterten Schweinefleischspezialitäten aus der Region. „Gutes aus der Region, dass herrlich schmeckt, lautet unser Anspruch. Wir haben für den Blogger-Workshop alte Kochbücher durchforstet und dazu eingeladen, am Puls der Zeit, aber mit kulinarischen Traditionen und Wurzeln zu kochen“, so Gaby Kritsch.

## **Soulfood, das schmeckt**

Marie-Louise Schweizer bereitete gemeinsam mit den Gästen „Soulfood“ wie Schupfnudeln mit Schinken, klare Suppe mit Buchweizennudeln und Schweinebauch, Linseneintopf mit den „regionalsten Würsteln“ Österreich

aus dem Berger Nachhaltigkeitsprogramm „Regional-optimal“, Schweineschnitzel aus dem Karree vom Duroc-Schwein sowie Erbsenpüree mit Berger Traditions-Beinschinken zu. „All das sind Gerichte, die sich perfektvorbereiten lassen und die man gut aufheben kann, falls sie nicht sofortzusammengegessen werden“, so Marie-Louise Schweizer zur Rezeptauswahl. „Als Mama weiß ich, wie wichtig es ist, gutes und gesundes Essen quasi jederzeit griffbereit zu haben. Ich bin daher ein Fan des Vorkochens.“ Die Gäste des zweiten Berger Blogger-Kochworkshops waren begeistert und „fühlten sich in die Kindheit zurückversetzt.“

### **Berger hält regelmäßig Kochworkshops ab**

Berger Schinken verschreibt sich ganz dem Thema Transparenz: So wurde im Betrieb in Sieghartskirchen sogar eine Showküche errichtet, in der regelmäßig Themenworkshops und Präsentationen abgehalten werden. Damit kommt Berger dem Wunsch der Konsumenten nach, Einblicke in die Produktion zu bekommen. „Nicht nur wir gehen auf unsere Kunden zu, sie kommen auch zu uns und möchten sehen, wo der Schinken herkommt, den sie gerne essen“ so Geschäftsführer Mag. Rudolf Berger.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**