

## **Oliver Broger: Wie Grillen zum hochwertigen Genusserlebnis wurde**

Gutes Grillen braucht hochwertige Gewürze – Kommentar von Oliver Broger, Geschäftsführer von christl Spice Technology



© Christl Gewürze GmbH

### **Hochwertige Grillerei**

Wir erkennen auf den verschiedensten Märkten, dass sich Grillen weiterentwickelt und nun alle Gesellschaftsschichten erreicht. Der Trend zu hochwertigem Grillgut sowie Grillausrüstungen ist klar erkennbar. War es früher noch mit dem einfachen

Holzkohlegrill und Würsteln am See oder im Garten, hat es sich heute gewandelt zu Events und hochwertigen Anlässen mit ganzen Menüs.

Auch wir von der **Christl Gewürze GmbH** haben diesen Trend schon vor längerer Zeit erkannt und unser Sortiment entsprechend angepasst. Waren es früher schwere Marinaden, so geht es heute in Richtung leichte Würzungen und hochwertige Meersalzmischungen.

## Die neuen Gewürztrends

Auch haben wir sehr verschiedene Gewürzmischungen mit den Trendregionen Asien/Afrika und Amerika in unserem Sortiment. Es wird auch immer vermehrt auf die entsprechende Fleischqualität geachtet. Fleisch wird heute überwiegend nach dem Grillen mit speziellen Würzungen nur noch aromatisiert.

Daher ist es auch für uns selbstverständlich, die Würzmischungen nach neusten Trends ohne Allergene/Geschmacksverstärker und künstliche Aromen anzubieten. Im Bereich Burger hat sich sehr viel weiterentwickelt, der Konsument leistet sich sehr hochwertige Rohstoffe von verschiedensten trendigen Fleischrassen. Hier verfügen wir über zahlreiche spezielle Entwicklungen, um dem Burger auch noch einen Mehrwert mitzugeben. Proteinanreicherung und Super-Food-Komponenten mit Würzungen aus aller Herren Ländern.

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