



Das Team von eppers bei der DEHOGA-Lokalrunde

„KOCHEN IST HÄRTER ALS DUSCHEN IM KNAST“

Wie manche Saucen und Würzungen den Küchen-Alltag ein bisschen leichter machen können.

Im Minutentakt schießt Bon für Bon aus dem Drucker. Die Pfannen stapeln sich deckenhoch im Spülbecken. Und der Saucier erlebt zum ungünstigsten Zeitpunkt einen seiner emotionalen Zusammenbrüche. Wer einmal in einer Großküche für viele hungrige Mäuler unter Zeitdruck qualitativ hochwertiges Essen zubereiten musste, der weiß genau, wovon hier die Rede ist. Und nicht besser wird es beim Abendgeschäft à la Carte. Doch was tun? Die Arbeit muss schließlich gemacht werden, die Abläufe sind klar definiert und so manches erstklassige Endprodukt benötigt eben auch seine Zeit. Dies gilt vor allem für die Saucen – die Krönung eines jeden guten Gerichts. Eine perfekte Sauce rührt man nicht einmal eben so an. Es braucht viel Erfahrung und Geduld. Dabei ist klar: Das Zurückgreifen auf Convenience-Produkte wird gerade in der anspruchsvollen Küche eher kritisch betrachtet. Der Trend geht eindeutig wieder zurück zu natürlichen, unverfälschten Zutaten. Zu negativ belastet ist das altbekannte Image von der fertig hergestellten Industrieware, die oftmals in fragwürdiger Qualität daherkommt. Doch was früher einmal so war, muss nicht zwangsläufig zukünftig so bleiben.

So hat sich die Firma eppers Gewürze vorgenommen, sich genau dieser Herausfor-

derung zu stellen. Bei der diesjährigen, vom DEHOGA Saarland organisierten Lokalrunde hat das traditionsreiche Familienunternehmen aus Saarbrücken-Bübingen Ende September exklusiv sein neues GV – Gastro- & Großverbraucherkonzept vorgestellt. Da es in den Küchen bekanntermaßen nicht gerade zimperlich zugeht, lautete der Claim auch treffend: „Kochen ist härter als Duschen im Knast.“ Als einer der Aussteller in der Event-Location Saarrondo präsentierte eppers Gewürze sein neues Konzept, welches speziell auf die Bedürfnisse von Köchen zugeschnitten wurde. Es handelt sich dabei um ein breit aufgestelltes Angebot qualitativ hochwertiger Produkte, wie zum Beispiel Saucen, Fonds, Dips, Würzungen und dergleichen mehr. Die sollen helfen, den Alltag an der Küchenfront ein bisschen leichter zu gestalten. Und das natürlich ohne jegliche Einbußen beim Geschmack oder der Qualität. „Viele Produkte sind daher Clean-Label. Das heißt, sie sind ohne Allergene und Zusätze sowie vegetarisch und vegan. Dabei wird dem Küchenchef stets die Möglichkeit offengehalten, seine ganz persönliche Note einzubringen. Dies ist ein besonders wichtiger Punkt, denn jeder Koch muss sich natürlich mit seinen Kreationen identifizieren können“, erklärt Ralf Leyendecker, der Geschäftsführer Vertrieb und Marketing von eppers Gewürze.

Einen weiteren wichtigen Teilbereich der Produktlinie stellt das Thema „Front-Cooking“ dar. Denn gerade vor den kritischen Augen der Gäste, also wo alles frisch „live und direkt“ zubereitet wird, darf es keine Kompromisse geben. Stellvertretend sei hier der „Urwald-Pfeffer“ erwähnt. Hinter dem griffigen Namen verbirgt sich erlesener Voatsiperifery- oder auch Bourbon-Pfeffer genannt. Dieses Naturprodukt aus Madagaskar besticht durch seinen einzigartigen Geschmack und eine geradezu verführerische Aromanote. Zusammengefasst erreicht der Küchenchef also mit minimalem Aufwand eine maximale Vielfalt an Eigenkreationen. Dabei spart er nicht nur wertvolle Zeit und schont seine Nerven, sondern er bewahrt sich gleichzeitig seine individuelle Note bei konstant hoher Qualität. So macht das Kochen Spaß – da darf es in der Küche dann ruhig einmal hektisch werden.

KONTAKT:

Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG
 Industriestraße 1b
 66129 Saarbrücken
 Telefon: 06805 - 99 11 69
 E-Mail: gv@eppers-gewuerze.de
 Web: www.eppers-gewuerze.de