

Mainz, 24.02.2023

Pressemitteilung

**Mit BBQ Food Trends die Welt entdecken:
Erkundung der Sinne und entspanntes Essen mit Freunden und Familie**

Mit den steigenden Temperaturen werden die Grills ausgepackt und die BBQ-Fans bereiten sich auf den Beginn der Saison vor. BBQ ist seit langem eine beliebte Art, gutes Essen und gute Gesellschaft zu genießen, und dieses Jahr ist da keine Ausnahme. Tatsächlich ist BBQ beliebter als je zuvor, mit einem wachsenden Interesse an internationalen Küchen und neuen Geschmackskombinationen.

BBQ ist deshalb so beliebt, weil es mehr ist als nur eine Art, Essen zuzubereiten. Es ist ein Erlebnis, das Menschen zusammenbringt und ein Gefühl von Gemeinschaft schafft. Ob es sich um ein gemütliches Beisammensein mit Freunden oder ein großes Familientreffen handelt, BBQ ist die perfekte Möglichkeit, sich zu entspannen und die Gesellschaft anderer zu genießen.

In diesem Jahr stehen zwei Verbrauchertrends im Mittelpunkt: "Entspanntes Essen ohne Hektik mit Freunden und Familie" und "Sensorische Entdeckungen". Ersterer zielt darauf ab die Menschen wieder mit ihren Liebsten in entspannter Atmosphäre zusammenzubringen und gutes Essen zu teilen. Man will sein Leben genießen und wie kann man das am besten als mit Freunden und Essen. Der zweite Verbrauchertrend stellt eine Antwort auf die Nachwirkungen von Corona bereit, indem andere Sinne stimuliert werden und mit starken Aromen gearbeitet wird, die helfen können, den Verlust von Geschmack und Geruch zu bekämpfen. Hier darf mit allen sensorischen Mitteln gearbeitet werden: visuell, gustatorisch, haptisch und sogar akustisch!

Als Antwort auf diese Trends hat die MOGUNTIA FOOD GROUP eine Reihe von BBQ-Produkten entwickelt, die die Kreativität in der Küche anregen und den Menschen helfen sollen, neue Geschmacksrichtungen und Küchen zu entdecken. Zu den diesjährigen BBQ-Trendküchen gehören vor allem die mediterrane, die amerikanische und die ostasiatische Küche.

Die mediterrane Küche lockt in dieser Saison mit frischen und gesunden Zutaten und vermittelt uns das typische Urlaubsgefühl beim Essen. Außerdem ermöglichen die Kombinationen von Kräutern & Sauer eine neue Balance beim Geschmack. Mit der Marinade "*AROMETTE® Latein-Mediterrane Paprika*" lässt sich MOGUNTIA, von



lateinamerikanischen Parrilla-Paprikaschoten inspirieren, die über dem Feuer gegart werden mit einem europäischen Fusions-Twist verfeinert werden.



Die amerikanische Küche ist ein Klassiker des BBQ und bildet eine Verbindung aus Essen ohne Einschränkungen und zahlreichen regional-amerikanischen BBQ-Stilen. Es wird viel mit verschiedenen Rauch-Techniken und starken Aromen gearbeitet, die dem Fleisch das gewisse Etwas verleihen. Mit der "Smokey BBQ Sauce" bietet MOGUNTIA das perfekte Zusammenspiel von ausgeprägter Rauchnote und leicht fruchtigen, sowie süß-sauren Aromen.

Der Newcomer in der BBQ-Trendküche ist die ostasiatische Küche. Sie kommt mit einer Extraportion Schärfe und Zitrusfrüchten daher und findet durch ihr frisches, schmackhaftes und farbenfrohes Aussehen schnell Zuspruch bei den Konsumenten. MOGUNTIA bietet hier die Marinade "AROMETTE® Südasiatische Jiao Yan" an, die von der traditionell chinesischen Gewürzmischung Jiao Yan aus Salz und Pfeffer inspiriert wurde und südasiatisch mit Koriander, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten aufgepeppt wurde.



„Mit der neuen Grillsaison freut sich MOGUNTIA darauf, Menschen dabei zu helfen, unvergessliche Erlebnisse mit ihren Liebsten zu schaffen. Egal, ob es sich um ein Grillfest im Hinterhof oder ein großes Familientreffen handelt, unsere Produkte eignen sich perfekt, um neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und verschiedene Kulturen zu erleben, während man die entspannte Atmosphäre mit Familie und Freunden genießt“, so Miguel Kempnich, Head of Marketing Deutschland bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Über MOGUNTIA:

Die MOGUNTIA FOOD GROUP ist ein familiengeführtes Unternehmen in der 4. Generation, welches sich mit einem breiten Produktsortiment auf Gewürze, Marinaden und Saucen spezialisiert hat. Mit mehr als 100 Jahren Erfahrung ist die MOGUNTIA FOOD GROUP ein zuverlässiger Partner für das Fleischer-Handwerk, den LEH, die Fleischwaren- & Lebensmittelindustrie, sowie die Gastronomie. Die Produkte werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt und sollen die Kreativität in der Küche anregen.

**Sitz der
Gesellschaft**

MOGUNTIA FOOD GmbH
Perlmooserstr. 19
A-6322 Kirchbichl

Tel.: +43 5332 85550
Fax: +43 5332 85550 35

moguntia@moguntia.com
www.moguntia.com

Geschäftsführung:
Johannes Tonauer, Christian Rupp,
Wolfgang Luithlen, Dr. Raphael Leebmann,
Max Grevemeyer, Christoph Fraiß

Landesgericht Innsbruck
FN 186648 h

USt.IdNr.:
DE 342466353
ATU48737700

Commerzbank Osnabrück
IBAN: DE11 2654 0070 0541 0956 00
BIC: COBADEFFXXX