

Mainz, 30.03.2023

**Mit Fisch-Klassikern die Welt begeistern:  
Gourmet-Erlebnisse & sensorische Erfahrungen – eine neue kulinarische Fisch-Ära**

Fisch ist nach wie vor ein sehr beliebtes und wichtiges Lebensmittel in allen Phasen der menschlichen Ernährung – von der Kindheit über das Erwachsenenalter bis ins Seniorenalter. Dank ihrer bekannten gesundheitsfördernden Eigenschaften, wie dem wertvollen Omega-3-Gehalt, werden Fischprodukte heute hochgeschätzt und sind für jeden von großer Bedeutung.

Das gilt natürlich nicht nur für Europa. Vom Mittelmeer bis nach Amerika und Asien wird Fisch in allen Kulturen täglich verzehrt – nur eben mit verschiedenen regionalen und nationalen Geschmacksnoten.

Wir leben heute in einer neuen kulinarischen Ära, in der Essen nicht nur sättigend sein soll. Essen soll vielmehr zu einem echten Erlebnis werden, an welches sich die Gäste erinnern können und einfach sorgenfrei genießen können.

Hierbei stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP den Verbraucher in den Mittelpunkt und bietet Marinaden und Gewürzsalze an, die speziell auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten sind. So finden z. B. Emulsionsmarinaden oder Trockengewürzmischungen ihren Weg in die Care-Verpflegung, da sie durch ihre öl- und fettreduzierten Eigenschaften, beziehungsweise durch den Verzicht auf gehärtete Fette, perfekt für besondere Diäten (z. B. bei Patienten mit Leberproblemen) geeignet sind.

In diesem Jahr stehen zwei Verbrauchertrends im Mittelpunkt: "Sensorische Entdeckungen" und "Real & Erkennbar". Ersterer lässt das kulinarische Erlebnis sensorisch spüren: hören, sehen, riechen, tasten, schmecken – alle 5 Sinne kommen hier ins Spiel, um den Verbrauchern die perfekte sensorische Erfahrung zu bieten! Das sensorische Erlebnis beginnt bereits mit dem roh-vorbereiteten Fisch. Eine glänzende Marinade kann hier bereits für einen appetitlichen und unwiderstehlichen Vorgeschmack sorgen! Als nächstes kommt das Gehör dran, indem man dem sanften Brutzeln des frisch gewürzten Fisches in der Pfanne lauscht. Sobald der Fisch auf den Teller kommt, wird unser Geruchsinn gefordert. Über die Nase gelangen bereits die ersten kräftigen Gewürznoten und frischen Aromen in unser Gehirn und machen unseren Mund wässrig. Endlich wird das Gericht verzehrt. Das Schmecken der Kräuter- und Gewürzstücke im Mund und die abschließende Geschmacksexplosion runden das gesamte Erlebnis final ab.

Der zweite Trend zeigt die zunehmende Bedeutung der Gesundheit in unserer Ernährung. Gesunde Lebensmittel, reine erkennbare Zutaten und keine Komplexität – Verbraucher

Pressemitteilung

**Sitz der  
Gesellschaft**

MOGUNTIA FOOD GmbH  
Perlmooserstr. 19  
A-6322 Kirchbichl

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

[moguntia@moguntia.com](mailto:moguntia@moguntia.com)  
[www.moguntia.com](http://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

neigen dazu, ultra-verarbeitete Lebensmittel in ihrer alltäglichen Ernährung stark zu reduzieren und stattdessen zu Lebensmitteln mit leicht erkennbaren Zutaten zu greifen. Fisch mit seinen gesunden Eigenschaften spielt hier direkt auf diesen Trend ein.

Fische und Meeresfrüchte sind ein kostbarer und edler Rohstoff, der immer mehr Bedeutung in unserer Ernährung erfahren hat. Um hier nun auch die letzten Fisch-Kritiker überzeugen zu können, kommt der Geschmack ins Spiel.

Wie bereits erwähnt, haben globale Geschmäcker heutzutage ihren Weg zu uns allen gefunden. Als Antwort auf diese Entwicklung bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP eine Reihe von Produkten und neue Entwicklungen an, die die Kreativität in der Küche anregen sollen und den Menschen helfen können, klassische Fischarten wie Seelachs, Hering, Lachs oder Kabeljau durch noch unbekannte Geschmacksrichtungen und Küchen neu zu entdecken. Zu den diesjährigen Trendküchen gehören vor allem die mediterrane, die amerikanische und die asiatische Küche.

Der Charme der leichten und farbenfrohen mediterranen Geschmacksnoten spricht jeden an: Tomaten, Rosmarin, Zitrone, sie alle stellen die Grundaromen der mediterranen Küche dar. Mit dem „DEKORA® Gyros GRA/Döner Kebab | I59610“ bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP eine auf zwei Welten übergreifende sehr aromatische Trockengewürzmischung an, die sowohl Fisch als auch Fleisch durch ihre schmackhafte Rezeptur optimal veredelt und eine frische Note verleiht, ohne dabei den Geschmack des Grundprodukts zu überdecken.





BBQ ist ein Klassiker der amerikanischen Küche – auch bei Fischgerichten! Der rauchige BBQ-Geschmack kann auch Fischgerichte weiterverfeinern und den Geruchssinn erwecken lassen. Die "American BBQ Spice | G74020" Gewürzmischung in Kombination mit der „Smokey BBQ Sauce | G73930“ verkörpern das perfekte Zusammenspiel von ausgeprägter Holz- & Rauchnote sowie authentischen mittel-scharfen Aromen, die besonders im Abgang zur Geltung kommen.

Der Newcomer in der Trendküche ist die asiatische 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 neue Marinade "AROMETTE® Südasiatische Jiao Yan | M4256" 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 den neuen Trends und unseren Trendprodukten freut sich MOGUNTIA sehr darauf, Menschen dabei zu helfen, Fischgerichte als unvergessliches Gourmeterlebnis neu zu entdecken, auch wenn sie durch bestimmte Diätvorschriften eingeschränkt sind. Egal, ob es sich um Klassiker oder Neuheiten der Fischküche handelt – durch globale Geschmäcker und sensorische Erkundung können Fischgerichte neu inspiriert werden. Mit den verschiedenen globalen Geschmäckern möchten wir Fischgerichte weiterentwickeln und die Tischgäste beim Verzehren auf eine kulinarische Reise schicken.“, 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