

Mainz, 22.05.2023

## Die goldene Theke – wie sommerliche & frische Inspirationen Ihr Thekenangebot verfeinern können

Mit den steigenden Temperaturen werden immer mehr sonnige Stunden im Freien verbracht und Grillfans bereiten sich mit ihren Liebsten auf den Beginn der Saison vor. In dieser neuen kulinarischen Sommersaison bestimmen vor allem neue Aromen und Geschmäcker unsere Gerichte.

Gewürze, Marinaden und Aromen sorgen für ein duftendes und schmackhaftes Erlebnis und verleihen unseren Gerichten das gewisse Etwas. Sie sind ein wichtiger Bestandteil des Kochens und machen Gerichte nicht nur zu besonderen Anlässen, sondern vielmehr zu Erinnerungen, die in unserem Gedächtnis unterbewusst eine Assoziation zwischen Gerüchen, Geschmäckern und Gefühlen entstehen lassen. Erinnerungen, die, sobald die neue Saison wieder beginnt und wir ähnliche Düfte riechen, uns ein Gefühl von Verbundenheit und Vertrautheit vermitteln.

Durch den Verbrauchertrend "Sensorische Entdeckungen" & "Entspanntes Essen ohne Hektik mit Freunden und Familie" möchte die MOGUNTIA FOOD GROUP genau dieses Ziel erreichen: durch schmackhafte und sommerliche Aromen, neue Geschmäcker sowie farbenfrohe Marinaden und Gewürzmischungen, die nicht nur würzen, sondern auch die perfekte Dekoration darstellen, eine goldene sommerliche Theke schaffen. Das Einkaufserlebnis der Kunden steht ganz klar im Vordergrund, um bereits hier durch eine interessante Optik & attraktive Deko das Kundeninteresse neu aufwecken zu lassen. Schicken Sie Ihre Kunden auf eine sommerliche Reise mit vielen neuen Erinnerungen und der Freude am Essen – und das bereits beim Einkaufen.

Bei diesem Trend darf natürlich mit allen verfügbaren sensorischen Mitteln gearbeitet werden: visuell, gustatorisch, haptisch und sogar akustisch – nichts bleibt ausgeschlossen!

Aus diesem Grund ist es auch wichtig, eine Sommer-Theke anzubieten, die diese Dimensionen so weit wie möglich erfüllt: bunte Gewürze und duftende Marinaden ermöglichen es, durch eine interessante Optik und ein attraktives Aroma beliebte und bekannte Gerichte neu zu entdecken und sich überraschen zu lassen.

Wir leben heute in einer neuen kulinarischen Ära, in der Essen nicht nur sättigend sein soll. Deshalb ist es wichtig, auch unterschiedliche Geschmäcker zu berücksichtigen, die die Kunden überraschen und neugierig machen. Hierbei stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP den Verbraucher in den Mittelpunkt und bietet Marinaden und Gewürzmischungen an, die

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 Frai

Landesgericht Innsbruck  
FN 186648 h

USt.IdNr.:  
DE 342466353  
ATU48737700

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

farbenfrohe Erinnerungen rund um die kulinarische Welt kreieren und den Menschen dabei helfen, neue Geschmacksrichtungen und Küchen mit Freude zu entdecken.

Zu den diesjährigen 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 bereits das typische Urlaubsgefühl beim Essen. Außerdem ermöglichen die Kombinationen von Kräutern & Sauer eine neue Balance beim Geschmack. Mit der sommerlichen Inspiration „Rucola Frischkäsetorte“ und



dem Top-Seller „Knoblauch-Pfeffer Gewürzsalz CL“ möchte MOGUNTIA neue Variationen zu den Klassikern aufleben lassen – sowohl im herzhaften als auch im süßen Bereich, können diese Frischkäsetorten Ihre Theke weiterentwickeln und optisch auffrischen.

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 und mit der „American BBQ Spice“ bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP eine vielseitig anwendbare Gewürzmischung mit kräftigem & intensivem Geschmack an, die das perfekte Zusammenspiel von ausgeprägter Rauchnote und leicht fruchtigen, sowie süß-sauren Aromen verleiht.





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.

„Die MOGUNTIA FOOD GROUP freut sich auf den Beginn der neuen Sommersaison und darauf unseren Kunden viele neue kulinarische Inspirationen für Ihre Theke anbieten zu können. Uns ist es hier besonders wichtig das Erlebnis und die Erinnerungen hervorzuheben, die durch das gemeinsame Essen mit Freunden und Familie entstehen. Dieses Erlebnis kann bereits an der Theke beim Einkaufen erweckt werden, wenn mit neuen, farbenfrohen Produkten und Konzepten gearbeitet wird.“, 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.