

# ALOIS SAILER

## «DA LIEGT SO VIEL MOTIVATION UND EHRGEIZ IN DER LUFT»

Als Verkaufsleiter von Wiberg in der Schweiz und in Österreich ist Alois Sailer am Puls der Welt der Gewürze. Für die Junioren-Kochnationalmannschaft hat Wiberg sogar extra neue Gewürze entwickelt.

**HGZ: Wiberg unterstützt die Junioren-Kochnationalmannschaft seit Jahren. Wieso liegt Ihnen der Kochnachwuchs am Herzen?**

ALOIS SAILER: Genuss, Geschmack, Kochen und dessen Zukunft – das alles sind Werte, die der Marke Wiberg wichtig sind. Da liegt es doch auf der Hand, dass wir junge Menschen, die den schönen Beruf des Kochs gewählt haben, unterstützen. Vor allem, wenn sie kreativ sind und sich der Herausforderung stellen, zusammen mit anderen jungen Köchen Wettkämpfe zu bestreiten.

**Was schätzen Sie besonders an der Arbeit des Teams?**

Es ist immer wieder erfrischend zu beobachten, mit wie viel Begeisterung und grenzenloser Motivation die jungen Köche ihren Beruf ausüben. Das ist wichtig für die Zukunft des Berufsstandes. Diese jungen Menschen arbeiten mit so viel Professionalität, dass man die Zuversicht gewinnt, sich über die Zukunft des genussvollen Essens keine Sorgen machen zu müssen.

**Konnten Sie bereits einen Wettbewerb live miterleben?**

Das eine oder andere Mal konnte ich bei den Veranstaltungen der Junioren-Kochnationalmannschaft schon dabei sein. Zum Glück! Denn die Stimmung bei diesen Wettbewerben ist fantastisch: Da liegt so viel Motivation und Ehrgeiz in der Luft, verbunden mit dem Duft herrlicher Gerichte, die mit Einsatz und Perfektion gestaltet werden.

**Wie schmeckt es, von der Junioren-Kochnationalmannschaft bekocht zu werden?**

Ausgezeichnet! Es ist jedes Mal eine Überraschung fürs Auge und für den Gaumen. Den Ehrgeiz und die Hingabe bei der Zubereitung schmeckt man in den innovativen Menüs.

**Gibt es von Teammitgliedern auch mal Tipps und Inspiration für die eigene Küche?**

Man lernt nie aus. Ich lasse mich immer wieder gerne vom Team überraschen, selbstverständlich auch für die eigene Küche. Bei Wiberg arbeiten wir bei all unseren Innovationen mit jungen Menschen zusammen und versuchen, neue Trends aus ihrer Kreativität abzuleiten.

**Wird das Wiberg-Sortiment auch von der Arbeit der Mannschaft inspiriert?**

Grundsätzlich sind wir bei der Entwicklung des Wiberg-Sortiments immer schon eine gewisse Zeit voraus. Wir versuchen bei unseren Veranstaltungen aber selbstverständlich, auf Wünsche des Teams einzugehen.

**Zum Beispiel?**

Einmal wünschte sich die Junioren-Kochnationalmannschaft eine Alternative zu einer klassischen Sojasauce. Daraufhin haben wir uns Gedanken gemacht



Mehr Informationen unter:  
[www.wiberg.eu/de](http://www.wiberg.eu/de)



Alois Sailer lässt sich von der Arbeit der Junioren-Kochnationalmannschaft auch gerne für die private Küche inspirieren. Besonders gerne würzt er mit Curcuma und dem Steak-Pfeffer von Wiberg. ZVG

und die «Würzsauce No. 1» auf den Markt gebracht. Ein weiterer Wunsch des Teams war ein Kürbiskernöl in Bio-Qualität.

«Die Stimmung bei den Wettbewerben der Mannschaft ist fantastisch!»

**Welche Trends sind in der Gewürzwelt derzeit aktuell?**

Derzeit sind wir bei Wiberg der Magie des Orients verfallen. Die herrlichen Aromen Indiens und Vorderasiens haben uns inspiriert. Daraus sind die Mix-Spezialitäten Garam Masala und Tandoori

sowie der Bio-Granatapfel-Essig entstanden.

**Welche Rolle spielen Gewürze in Ihrer privaten Küche?**

Selbstverständlich spielt das Würzen seit vielen Jahrzehnten auch privat eine grosse Rolle für mich. Wenn man tagtäglich mit den Produkten der Marke Wiberg zu tun hat, wird das Würzen und Verfeinern zu einer wohltuenden und wohlschmeckenden Gewohnheit. Ich setze beispielsweise oft Curcuma ein. Bereits meinen Tee zum Frühstück trinke ich damit. Am Wochenende, wenn mehr Zeit fürs Frühstück bleibt, gibt es auch mal einen Curcuma-Latte. Der Wunderknolle wird ja nachgesagt, dass sie antioxidativ wirkt, die Organe anregt und schützt sowie für Augen, Zähne und Hirn gut ist. Mir schmeckt es, und wenn es nicht hilft, schadet es zumindest nicht.

**Haben Sie ein Lieblingsgewürz?**

Mein persönliches Lieblingsgewürz ist der Wiberg-Steak-Pfeffer: eine grobe Würzmischung,

die kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebeln schmeckt, mit feinen Noten von Tomate und Vanille. Dieses Gewürz eignet sich beispielsweise hervorragend zum Vollenden von Steaks, Carpaccios, aber auch für vegetarische Gerichte. INTERVIEW ANGELA HÜPPI

### Wiberg

Im Jahr 1947 entstand die Idee, Metzgern stets einen standardisierten Geschmack für deren Fleischwaren anzubieten. Heute ist Wiberg eine global bekannte Grösse geworden, die für innovative Produktlösungen rund um die Welt des Würzens steht. Seit mehr als 65 Jahren beliefert die Marke Wiberg Fleischwarenhersteller in der ganzen Welt mit Gewürzen, Wirkstoffen und Würstchen. Seit 1973 hat sie sich zusätzlich flächendeckend in der Gastronomie und den Grossküchen positioniert.

**Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**Hauptsponsoren:**  
SWICA Gesundheitsorganisation

**Co-Sponsor:**  
G. Bianchi AG

**Ausrüster:**  
Bragard Suisse,  
Electrolux Professional,  
Gastrolimpuls, KAI

**Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:**  
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,  
Scana, Uncle Ben's

**Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:**  
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi  
Food Service, HUG AG, Prodega/  
Growa/Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.  
[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

## Herzlichen Dank

Für die Unterstützung der  
Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO **union** **skv**  
SEIT 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

**Hauptsponsor**



**Co-Sponsor**



**Ausrüster**



**Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft**

