



NEWS ALERT

MEIN GENUSS

## **MEIN GENUSS feiert fünften Geburtstag mit kulinarischer Weltreise**

### **38 neue Gewürze ab Mai im Onlineshop verfügbar**

Penzing, 11.05.2021 – Auch wenn das Reisen aufgrund der COVID-Pandemie derzeit kaum möglich ist, packt nun viele wieder die Reiselust. MEIN GENUSS, der Premium-Onlineshop für Qualitätsgewürze und -tees, lindert das Fernweh und lädt anlässlich seines fünften Geburtstages auf eine kulinarische Weltreise ein. 38 neue Gewürze und Gewürzzubereitungen zaubern authentischen Urlaubsgenuss auf den Teller und entführen mitunter in ferne Länder.

Startpunkt der Reise könnte beispielsweise Deutschland sein mit einer Würzmischung für Bratkartoffeln wie aus Omas Küche – deftig, bodenständig und lecker. Über Österreich und den Brenner geht's dann nach Bella Italia, mit dem angenehm scharfen Aglio Olio Gewürz für die Zubereitung italienischer Klassiker. An der Adria werden frischer Fisch und Meeresfrüchte natürlich mit einem bunten Gemisch an Kräutern und Gewürzen, dem Fischgewürz, verfeinert.

Am Ende einer Schifffahrt nach Hellas stehen griechische Fleisch-, Kartoffel- und Gemüsegerichte, die mit dem geschnittenen Rosmarin unglaublich lecker schmecken! Die Nachbarn in der Türkei erfreuen sich an frischem Fisch und Fleisch, dank des Sumach Gewürzes mit einer eher exotischen, orientalischen Note.

Die Reise geht weiter nach Arabien: Typisch für Jordanien ist die würzig-süßliche und leicht bitter schmeckende Gewürzzubereitung Zatar, die einfach mit etwas Öl zu einer Paste verarbeitet und dann als Dip mit Brot genossen wird. Nach den deftigen Genüssen der letzten Tage heißt es detoxen in Indien: Mit dem Goldene Milch Gewürz wird dieses exotische, warme Getränk aus der ayurvedischen Küche zubereitet, dem eine heilende Wirkung nachgesagt wird.

Auf einer Weltreise dürfen die USA natürlich nicht fehlen: BBQ Fans reiben ihr Fleisch vor dem Garen mit Öl und der Pulled Pork Gewürzzubereitung ein. Zu guter Letzt wird nach einem Tango Argentino im Land der Gauchos geschlemmt: Die aromatische, leicht scharfe Chimichurri Gewürzzubereitung verleiht der beliebten argentinischen Kräutersoße eine exotisch-herzhafte Note und eignet sich besonders gut zum Marinieren.

#### **Pressekontakt:**

**berg & boje Kommunikation, Florian Gersbach**  
Lerchenweg 4b, 82279 Eching am Ammersee  
[florian@bergundboje.de](mailto:florian@bergundboje.de)



MEIN GENUSS

## NEWS ALERT

### **Die 38 neuen Gewürze alphabetisch sortiert:**

**A - B:** Aglio Olio Gewürz, Anis ganz, Baharat Gewürz, Basilikum gerebelt, Berbere Gewürzzubereitung, Bourbon Vanillezucker, Bratkartoffel Würzmischung, Bunter Pfeffer,

**C - G:** Chili Flocken, Chimichurri Gewürzzubereitung, Dill Spitzen, Estragon gerebelt, Fenchel ganz, Fischgewürz, Galgant gemahlen, Goldene Milch Gewürz, Gulasch Gewürz

**K - O:** Knoblauchpulver, Koriander ganz, Kräuterbuttergewürz, Kürbis Gewürz, Langer Pfeffer, Liebstöckel gerebelt, Majoran gerebelt, Oregano gerebelt

**P:** Petersilie getrocknet, Piment ganz, Pizzagewürz, Pulled Pork Gewürzzubereitung, Rosmarin geschnitten

**S – Z:** Sauerbraten Gewürz, Stollengewürz, Sumach Gewürz, Suppengewürz, Schnittlauch geschnitten, Sellerieblätter geschnitten, Schawarma Gewürzzubereitung, Zatar Gewürzzubereitung

### **Verfügbarkeit:**

Die 38 neuen Gewürze von MEIN GENUSS kommen in schön designten Weißblechdosen mit lebensmittelechtem Schutzlack. Diese sind nicht nur ein echter Blickfang im Regal, sondern schützen den Inhalt auch zuverlässig vor Licht und Feuchtigkeit. Die Gewürze sind ab Mai 2021 auf [www.meingenuss.de](http://www.meingenuss.de) verfügbar.

***MEIN GENUSS** ist der Premium-Onlineshop für Qualitätsgewürze und -tees, außergewöhnlich schön verpackt zum Verschenken und selbst Genießen. Unser Anspruch ist es, unsere Kunden immer wieder aufs Neue zu überraschen – mit besonderen Köstlichkeiten und kreativen Designs, ohne dabei Kompromisse in Qualität oder Nachhaltigkeit einzugehen. Die edel verpackten Köstlichkeiten sind individualisierbar und eignen sich als Geschenk sowohl für Freunde und Familie als auch für Kunden und Mitarbeiter. Weitere Informationen unter [www.meingenuss.de](http://www.meingenuss.de)*

### **Pressekontakt:**

**berg & boje Kommunikation, Florian Gersbach**  
Lerchenweg 4b, 82279 Eching am Ammersee  
[florian@bergundboje.de](mailto:florian@bergundboje.de)