

BDEM, Gewürz zur Bergdorf-EM 2020, PM

Pressemitteilung

Bergfussball mit besonderer Würze

Bergdorf-EM 2020 bekommt eigene Gewürzmischung

Mit „Magie der Berge“ wird die Bergdorf-EM 2020 nicht nur aus sportlicher Sicht ein echter Genuss. Eine Gewürzmischung nach einer geheimen Rezeptur aus dem Wallis verleiht dem Bergfussball-Event eine besondere Würze, die schon vor dem verrücktesten Fussballturnier der Alpen echte und überraschende Genussmomente verspricht.

Aus dem Organisationskomitee zur Bergdorf-EM 2020 wird gemeldet, dass zur bevorstehenden Bergdorf-EM im Juni 2020 ein besonderes Genusserlebnis auf die Fans des Bergfussballs wartet. Dafür haben die kreativen Köpfe gemeinsam mit erprobten Kulinarik-Experten aus dem Wallis eine Gewürzmischung zusammengestellt, die sich an einer geheimen Rezeptur aus dem Wallis orientiert.

Wichtige Bestandteile der Gewürzmischung sind Wildkräuter, die bis zu einer Höhe über 1'800 Meter in den Walliser Bergen gedeihen. Auch wenn die genaue Rezeptur der strengen Geheimhaltung unterliegt, durften wir „Magie der Berge“ bereits vorab testen. Exzellente Einsatzmöglichkeiten bietet die Würzmischung beispielsweise zu rotem Fleisch, Pizza oder Aufläufen. Darüber hinaus brilliert die alpine Gewürzmischung auch in der Kombination mit Bergkäsefondue, Käse- und Raclette, Walliser Käseschnitte, Salatiges, ein Gewürz für jeden Eierliebhaber Fondue, Geflügelfleisch oder Sossen und Suppen.

Die Vielseitigkeit von „Magie der Berge“ hat uns nicht nur überzeugt, sondern bereits jetzt zur ersten Bestellung der ersten offiziellen Auslieferung bewegt. Auch nach einigen Versuchen, die Rezeptur von „Magie der Berge“ zu entschlüsseln, können wir noch nicht genau definieren, was die Gewürzmischung so einzigartig macht. Vielleicht sind es nicht nur die geheimen Zutaten, sondern auch das sportliche und karitative Anliegen, dass mit dem Geschmack von „Magie der Berge“ verbunden wird. Mit dem Erlös aus dem Verkauf der speziellen Gewürzmischung zur Bergdorf-EM 2020 unterstützt der Verein zahlreiche Hilfsprojekte im Rahmen von SportMeetsCharity (www.sportmeets.charity) und stärkt zugleich die finanzielle Basis eines nichtkommerziellen internationalen Fussballturniers.

Wir erlebten „Magie der Berge“ als vielseitige Gewürzmischung mit der Frische der Walliser Berge, dem Feuer des Fussballs auf alpiner Höhe und der Faszination unterschiedlichster Geschmackserlebnisse. Abgesehen von der geheimen Rezeptur besticht „Magie der Berge“ auch im optischen Auftritt. In einer edel schwarzen Umverpackung aus Karton findet sich eine elegante Mehrweg-Gewürzmühle. Darin die geheimnisvoll bunte Mischung aus Gewürzen und Kräutern des Wallis, die nur hier zu finden sind.

Nach unseren ersten Geschmacksversuchen mit „Magie der Berge“ gehen wir davon aus, dass diese Walliser Gewürzmischung schon bald ein grosse Fan-Gemeinde finden wird. Die letzte Meldung aus dem Organisationskomitee der Bergdorf-EM 2020 lässt vermuten, dass „Magie der Berge“ einen Vater hat. Dafür steht nach unseren Erkenntnissen auch der Walliser Spitzenkoch Peter Gschwendtner aus dem Hotel Restaurant „Castle“ in Blitzingen. Dass dann noch die eine oder andere Feinheit am Geschmackserlebnis von „Magie der Berge“ eine besondere Raffinesse erfahren hat, bleibt zweifelsfrei. So der Kommunikation Chef der Bergdorf-EM Beat Ambord *Peter ist ein*

Zauberer in der Küche und ein herzlicher Gastgeber mit einer einzigartigen Geschichte! Er ist unser Druide «Miraculix»

Kontakt: Beat Ambord – b.ambord@bergdorfem.com Tel. +41 79 787 79 79