

## Pressemitteilung Die Essgefährten vom 13.07.2015, Freising

***In aller Kürze: Gewürzbegeisterter Thomas Sadler von den Freisinger Die Essgefährten besteht mit Bravour die anspruchsvolle zweitägige Abschlussprüfung zum Gewürz-Sommelier und holt aus einer deutschlandweiten Teilnehmerauswahl Silber nach Freising. Ab sofort gehört er zum kleinen, aber feinen Kreis der zertifizierten Gewürz-Sommeliers.***

## **Zertifizierter Gewürz-Sommelier: Kompetenz von (A)nis bis (Z)imt**

**Gewürzbegeisterter Thomas Sadler von Die Essgefährten besteht mit Bravour die anspruchsvolle zweitägige Abschlussprüfung zum Gewürz-Sommelier und holt aus einer deutschlandweiten Teilnehmerauswahl Silber nach Freising. Ab sofort gehört er zum kleinen, aber feinen Kreis der zertifizierten Gewürz-Sommeliers.**

Der Duft von frisch zerstoßenen Pfeffersorten, Paradieskörnern, Szechuan- und Tasmanischem Pfeffer erfüllte die Luft. Diese zu erkennen war eine der Aufgaben in der Prüfung von Thomas Sadler zum Gewürz-Sommelier, die alle Sinne erforderte.

Der zehntägige Lehrgang mündete nach der zweitägigen schriftlichen und mündlichen Prüfung Ende Juni in einer feierlichen Zertifikats-Übergabe durch den Sprecher Cluster Ernährung und amtierenden DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl, Dr. Wolfram Schaecke, Leiter des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) und die Referentin, Prüferin und anerkannte Gewürzexpertin, Dr. Manuela Mahn.

### **Trend-Themen Food-Pairing und Food-Completing**

„Besonders spannend finde ich seit Jahren die Themen Food-Pairing und Food-Completing, die derzeit in Gastronomie und Ernährungshandwerk Trend sind“, so Sadler. Gerade Gewürze ermöglichen neuartige und interessante Kombinationen. Vorausgesetzt man weiß, wie und weshalb bestimmte Gewürze zu kombinieren sind und andere nicht. All das eröffnet Geschmackserlebnisse, die für den Gewürzfan Sadler eine willkommene Herausforderung im Spiel mit den Aromen sind.

### **Gewürz-Sommelier bringt Pepp in den Alltag**

Die Gewürzwelt wartet mit einer so immensen Vielfalt auf, wie kaum ein anderer Produktbereich. Ein überwältigendes Angebot – aber vielleicht gerade deshalb greifen Verbraucher, Gastronomen und Lebensmittelerzeuger immer wieder zu den altbekannten Sorten. Doch der Sommelier schafft da Abhilfe.

„Jedes Gewürz hat (s)eine Geschichte. Diese zu erzählen und in der Praxis genussvoll umzusetzen“, sind laut Sadler „zwei der zentralen Aufgaben eines Gewürz-Sommeliers“. Sei es in Kochbüchern, in Genuss-Veranstaltungen oder in der Restaurant-Küche. Dabei geht es um die kompetente Wissensvermittlung über die Vielfalt der Gewürzwelt und die Innovations-Entwicklung für besondere Geschmackserlebnisse.

## **Wo der Pfeffer wächst**

Während der zehn Seminartage erarbeiteten sich die Teilnehmer eine Gewürz-Kompetenz, die weit über das Grundwissen hinausgeht. Neben theoretischem Wissen, das Bereiche wie Gewürz- und Kräuterkunde, Historie, Veredelungsverfahren, Qualitätssicherung, Heil- und Gesundheitswirkung und rechtliche Gegebenheiten ebenso wie Food-Pairing und Food-Completing abdeckte, kam auch die Praxis nicht zu kurz: Hier standen Sensorikübungen, Verkostungen und Beschreibung von Aromaprofilen, das Sammeln von Wildkräutern oder die kreative und experimentelle Gewürzküche auf dem Lehrplan.

## **Gewürzerlebnisse und Leistungen – demnächst in ihrem Sinnes-Kino**

Gewürz- und ebenfalls Käse-Sommelier Thomas Sadler freut sich schon darauf, die neue Gewürzkompetenz im beruflichen Umfeld einzubringen und weiter zu vertiefen. Denn das Thema Gewürze ist immer präsent: Ob als Rezeptentwickler und Food-Fotograf für verschiedene Magazine oder als Autor von Kochbüchern. Mit den Essgefährten bietet er Genussveranstaltungen und Bio-Erlebniskonzepte an.

Besonders reizvoll ist für Sadler sein Wissen über Gewürze für die Gastronomie und das Ernährungshandwerk weiterzugeben. Dafür bietet er als zertifizierter Gewürz- und Käse-Sommelier seine Dienstleistungen an.

Ca. 3400 Zeichen (inkl. Leerzeichen), Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

### **Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

Die Essgefährten, Thomas Sadler – Gewürz- & Käse-Sommelier, Königsfeldstr. 16, D - 85356 Freising  
Telefon: 08161/5338074, Fax: 08161/5338075,  
[post@die-essgefahrten.de](mailto:post@die-essgefahrten.de) , [www.die-essgefahrten.de](http://www.die-essgefahrten.de)

### **Über Die Essgefährten – Projektbüro für Essen mit BIOgrafie & Unterwegs für ein gutes Bauchgefühl**

Die Essgefährten verstehen sich als Foodstoryteller und als Projekt- und Ideenwerkstatt. Sie setzen Geschichten über Menschen und deren Produkte in Wort und Bild um, bringen Projekte und Ideen für authentische Produkte auf den Weg, sind Kochbuch-Autoren, Rezeptentwickler und Foodfotografen für verschiedene Magazine.

Die Essgefährten bieten Genussveranstaltungen und Bio-Erlebniskonzepte an, beraten Gastronomen und Hersteller zum Thema Bio und vermitteln durch ihre langjährige Referententätigkeit ihr Bio-Wissen in Seminaren und Workshops.

*Die Essgefährten* – das sind Eva Reichert und Thomas Sadler - sind seit über 18 Jahre in der Bio-Branche tätig. Alles für ein gutes Bauchgefühl: [www.die-essgefahrten.de](http://www.die-essgefahrten.de)

Die Essgefährten • Projektbüro & Ideenwerkstatt für Essen mit BIOgrafie

Eva Reichert & Thomas Sadler GbR • Königsfeldstr. 16 • 85356 Freising • USt-IdNr.: DE 276098359  
Tel: 08161/5335654 und 5338074 • Fax: 08161/5338075 • [post@die-essgefahrten.de](mailto:post@die-essgefahrten.de) • [www.die-essgefahrten.de](http://www.die-essgefahrten.de)

## Über die Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier

Angeboten wird die Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier vom Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn). Der Kurs bildet die Grundlage für eine Gewürzexpertise im Beruf und in der Beratung, wovon Kunden und Verbraucher profitieren. [www.cluster-bayern-ernaehrung.de/gewuerz-sommelier/](http://www.cluster-bayern-ernaehrung.de/gewuerz-sommelier/)



BU (Foto Gewürz-Sommelier Thomas Sadler  
© Cluster Ernährung-KErn)

Ab sofort gehört Thomas Sadler von  
Die Essgefährten zum kleinen, aber feinen  
Kreis der zertifizierten Gewürz-Sommeliers



BU (Foto Experimentelle Gewürzküche @Cluster  
Ernährung-KErn)

Die Themen Food-Pairing und Food-Completing sind  
für Gewürz-Sommelier Thomas Sadler besonders  
spannend

