



PERSÖNLICHE EINLADUNG

Koch-Seminare für Profis

20|5

WIBERG®



lat. inspirātiō <ōnis> f (inspiro)

Erkenntnis, Erleuchtung, EINGEBUNG

WIBERG SEMINARE
AUF EINEN BLICK 

5
GEWÜRZE UND KRÄUTER SIND GANZ GROSSES KINO
Kulinarisches Filmevent presented by WIBERG

7
ALLERGENKENNZEICHNUNG
LMIV neu – EU Nr. 1169/2011

9
HERINGSSCHMAUS – FISCHKÜCHE
Vom See über die Flüsse ins Meer

11
DIE MODERNE METZGERKÜCHE
Das umsatzbringende Plus in Ihrer Theke

13
GASTRO-NOM
Gewürze & Gesundheit – unternehmerisch berechenbar

15
EINFACH UND SCHNELL MASSEN BEGEISTERN
Inspirationen für die Gemeinschaftsverpflegung

17
COOL-I-NARRISCHER NACHWUCHS
Koch – der schönste Beruf der Welt

19
SOUS VIDE – FOOD PAIRING
Geschmack und Genuss als kreativer Effekt

21
ALLERGENFREI KOCHEN
Natürlich speisen, ohne es auszuweisen

23
KULINARISCHE FESTSPIELE
Festlicher Genuss, neu inszeniert

25
WIBERG ACADEMY

27
ALLGEMEINE INFORMATION

ALLES AM ESSEN
IST WISSEN.

Die WIBERG Academy ist ein zentraler Ort für Weiterbildung, Qualifizierung und Beratung auf höchstem Niveau.

Das Frühjahrsprogramm bietet zahlreiche Seminar-Highlights für alle, die Speisen zubereiten – ob Gastronomie oder Fleischerhandwerk.

Wir freuen uns auf Sie!

Thomas M. Walkenseiner
und das WIBERG Academy Team

GASTRONOMIE
HOTELLERIE

GV / CATERER

THEKE / GEWERBE

LEHRLINGE
AUSZUBILDENDE



GEWÜRZE & KRÄUTER
SIND GANZ GROSSES KINO



KULINARISCHES FILMEVENT
PRESENTED BY WIBERG

Gewürze und Kräuter begleiten uns bereits seit Urzeiten. Sie gaben uns einst den entscheidenden Kick zur Menschwerdung: weg von der Sättigung, hin zum Genuss!

In diesem Seminar lüften wir die Geheimnisse der richtigen Verwendung von Gewürzen und erzählen interessante Geschichten mit skurrilen Hintergründen. Film und Moderation wechseln einander ab, während die Kinobesucher mit all ihren Sinnen herrliche Kostproben genießen.

Motto: Sehen, staunen, schmecken!

TERMIN

Donnerstag, 22. Januar 2015

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

WIBERG REFERENTEN

Marcel Thiele, Philipp Kohlweg,
Christian Berger, Manfred Klein

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Interpretation und Degustation aller Gewürze- und Kräuterstars aus den Filmen, Zertifikat, Incentive, Seminarunterlagen, Fotos und Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant

KOSTENBEITRAG

€ 95,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

15. Januar 2015



ALLERGEN- KENNZEICHNUNG

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick

	Eier		Schalenfrüchte
	Erdnüsse		Schwefeldioxid & Sulfite
	Fisch		Sellerie
	Glutenhaltiges Getreide		Senf
	Krebstiere		Sesamsamen
	Lupinen		Soja
	Milch		Weichtiere (Mollusken)

LMIV NEU – EU NR. 1169/2011

Seit 14. Dezember 2014 ist sie nun in Kraft, die neue Allergenkennzeichnungsverordnung für lose Ware. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Verordnung sowie den sinnvollen Umgang in der Praxis. Zusätzliches Plus: Die Teilnahmebestätigung für dieses Seminar gilt als Zertifikat für die behördlich vorgeschriebene Schulung.

Motto: Lebensmittelwissen gibt Sicherheit.

TERMINE SALZBURG, 14:00 bis 18:30 Uhr

Mittwoch, 28. Januar 2015

Mittwoch, 11. Februar 2015

Mittwoch, 25. März 2015

Mittwoch, 22. April 2015

Mittwoch, 20. Mai 2015 – *speziell für das Fleischerhandwerk!*

Mittwoch, 17. Juni 2015

TERMINE EXTERN, 8:00 bis 12:00 Uhr

Dienstag 24. März 2015, Wien

Dienstag 14. April 2015, Graz

Dienstag 12. Mai 2015, Absam

Dienstag, 26. Mai 2015, Linz

HINWEIS: Diese Termine können auch in Kombination mit „Einfach und schnell Massen begeistern“ gebucht werden (siehe Seite 15).

REFERENTEN-TEAM

Gastreferentin: Karin Spiesz (Ernährungswissenschaftlerin und Diätologin im LKH Salzburg)

WIBERG Referenten: Dr. Johanna Elmer (Lebensmittelrecht), Thomas M. Walkensteiner (Leiter der WIBERG Academy)

ORT

Die Salzburg Seminare finden in der WIBERG Academy statt.

LEISTUNGEN

Seminarunterlagen, Zertifikat und Schulungsurkunde (Nachweis für die jährlich verpflichtende LMIV-Schulung lt. Codex), Incentive Serviceplus: Teilnehmer erhalten auch nach dem Seminar noch regelmäßig Informationen über aktuelle Entwicklungen im Rahmen der LMIV

KOSTENBEITRAG

€ 65,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

jeweils sieben Tage vor Veranstaltungstermin



HERINGSSCHMAUS FISCHKÜCHE



VOM SEE ÜBER DIE FLÜSSE INS MEER

Die närrische Zeit des Völlerns und Feierns nähert sich ihrem Höhepunkt und beinahe zeitgleich auch ihrem Ende. Mit dem Aschermittwoch beginnt die Fastenzeit. Eine Hoch-Zeit für all die wunderbaren Lebensmittel, die unsere Meere, Flüsse und Seen hergeben. Wie wir den traditionellen Heringsschmaus sehen, interpretieren und umsetzen, bekommen Sie als Inspiration und konkrete Rezepte mit nach Hause. Und wir versprechen eines: Jedes einzelne Rezept ist schlicht und schon am nächsten Tag umsetzbar – ob à la Carte oder am Buffet!

Motto: Genussenerlebnis statt Katerstimmung!

TERMIN

Mittwoch, 4. Februar 2015

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

WIBERG REFERENTEN

Christian Fleiss, Marcel Thiele, Philipp Kohlweg

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Interpretation und Degustation, Seminarunterlagen (inkl. Rezepte) und Fotos, Zertifikat, Incentive und Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant

KOSTENBEITRAG

€ 145,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

28. Januar 2015



DIE MODERNE METZGERKÜCHE



DAS UMSATZBRINGENDE PLUS IN IHRER THEKE

Gutes tun und davon profitieren, das geht ganz einfach. Wir zeigen Ihnen wie. In diesem Seminar erarbeiten wir maßgeschneiderte, individuelle Lösungen für Ihre Theke und denken dabei immer an maximale Wertschöpfung. „Snacks around the clock, Food to go, Gewürze & backen“ oder „Kesselheiße – kesselfrisch aufgetischt, Resteverwertung, Vegetarisches“ als kreative Snackideen – sind die Themen der Zukunft.

Motto: Hochgenuss mit Wirtschaftsplus.

TERMINE

Dienstag/Mittwoch, 24. und 25. Februar 2015

UHRZEIT/ABLAUF

24. FEBRUAR

08:00 - 09:30 Uhr Werksführung Freilassing (optional buchbar)
10:30 - 16:30 Uhr Seminar in der WIBERG Academy, Salzburg
17:30 Uhr Stadtführung (optional buchbar)
19:00 Uhr Abendveranstaltung

25. FEBRUAR

08:30 - 15:30 Uhr Seminar in der WIBERG Academy, Salzburg

WIBERG REFERENTEN

Wolfgang Berger, Harald Bender, Hans Harner,
Philipp Kohlweg, Dr. Johanna Elmer, Christian Berger

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Degustation, rechtliche Information über die Neuerungen der LMIV-Allergenkennzeichnung, zwei Mal Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant, Seminarunterlagen und Fotos, Deklarationsbeschreibung, Incentive, Zertifikat, Abendveranstaltung
OPTIONAL: Werksführung, Stadtführung

KOSTENBEITRAG

€ 270,00 pro Person

(inkl. Stadtführung & Übernachtung von 24. auf 25. Februar 2015, exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

17. Februar 2015





GEWÜRZE & GESUNDHEIT – UNTERNEHMERISCH BERECHENBAR

Frei nach Hippokrates „Lass Nahrung deine Medizin sein“ geht es in diesem Seminar um die positive Wirkung von qualitativ hochwertigen Kräutern und Gewürzen auf unser Wohlbefinden. Ätherische Öle und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe beeinflussen wesentliche Stoffwechselfvorgänge im menschlichen Körper. Menschen mit gestörtem Fett- und Zuckerstoffwechsel büßen viel an Lebensqualität ein. Ihnen hilft der bewusste und richtige Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Wie in der Medizin kommt es aber auch beim Würzen auf die Dosis an. Spätestens hier vereinen sich Quantität (Dosierung) und Qualität (Gehalt an ätherischen Ölen) zu einem gewinnbringenden Wohlbefinden.

Motto: Der Koch als der bessere Arzt.

TERMIN

Mittwoch, 11. März 2015

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

REFERENTEN-TEAM

Gastreferent: Univ.-Prof. Dr. Markus Mefka (Pionier auf dem Gebiet der Anti-Aging-Medizin und Hormonforschung)

WIBERG Referenten: Manfred Klein, Christian Fleiss, Christian Berger, Thomas M. Walkensteiner

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Interpretation und Degustation, Seminarunterlagen (inkl. Rezepte) und Fotos, medizinische Einblicke in die Wirkung von Kräutern und Gewürzen, Tipps zum Erkennen von Qualität/Ergiebigkeit, Zertifikat, Incentive

KOSTENBEITRAG

€ 145,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

4. März 2015



**EINFACH UND SCHNELL
MASSEN BEGEISTERN**



INSPIRATION FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Gemeinschaftsverpflegung bedeutet routiniertes und professionelles Arbeiten und das jeden Tag. Dabei gilt es immer wieder neue Akzente zu setzen und die Gäste auch dauerhaft mit innovativen und bekömmlichen Gerichten zu überraschen! In diesem gemeinschaftlichen Seminar liefern WIBERG und RATIONAL Ideen, die einfach zum Anbeißen aussehen und hohe Qualität mit Wirtschaftlichkeit und Kundenzufriedenheit vereinen.

Motto: Klasse trotz Masse.

TERMINE

Dienstag, 24. März 2015, Wien

Dienstag, 14. April 2015, Graz

Dienstag, 12. Mai 2015, Absam

Dienstag, 26. Mai 2015, Linz

HINWEIS: Diese Termine können auch in Kombination mit „Allergenkennzeichnung – alles rund um die neue LMIV“ gebucht werden (siehe Seite 7).

UHRZEIT

13:00 bis 18:00 Uhr

REFERENTEN-TEAM

RATIONAL Referenten: Thomas Donleitner,

Thomas Stehno, Philipp Klug

WIBERG Referenten: Christian Berger, Philipp Kohlweg

LEISTUNGEN

Wissenswertes rund um Gewürze, Kräuter, Essige und Öle.
Praxistipps und Inspirationen, Küchentechnologie von RATIONAL, Showkochen mit Degustation

KOSTENBEITRAG

€ 30,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

Jeweils eine Woche vor Veranstaltungstermin

in Kooperation mit



COOL-I-NARRISCHER NACHWUCHS



KOCH – DER SCHÖNSTE BERUF DER WELT

Jetzt noch Lehrling/Azubi, bald schon Jungkoch. Was darf ich mir davon erwarten? Welche Türen tun sich auf? Was kann ich erreichen und was muss ich dafür tun?

Antworten auf diese Fragen geben wir an unserem „Junior´s-Day“. Die Teilnehmer erhalten Einblicke in den Beruf des Koches, diskutieren kulinarische Fragen und lernen WIBERG als Partner an ihrer Seite kennen.

Motto: Die Zukunft gehört uns!

TERMIN

Mittwoch, 15. April 2015

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

WIBERG REFERENTEN

Philipp Kohlweg, Christian Fleiss

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Degustation, Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant, Seminarunterlagen und Fotos, Zertifikat, Incentive

KOSTENBEITRAG

€ 25,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

8. April 2015





SOUS VIDE
FOOD PAIRING



GESCHMACK UND GENUSS ALS KREATIVER EFFEKT

Kochen heißt auch forschen. Dabei gilt es, neue Zubereitungsmethoden auszuprobieren und innovative Geschmackskombinationen zu testen. Das Sous-Vide-Garen ist ein relativ junges Verfahren, verschiedenste Lebensmittel mit optimaler Textur und produktimmanentem Geschmack zuzubereiten, mit einem Ergebnis, das überzeugt. Erfahren Sie alles, was Sie für die Durchführung dieser Garmethode benötigen und erweitern Sie dadurch Ihr persönliches Repertoire. Zudem zeigen wir Ihnen in diesem Seminar, welche Lebensmittel besonders gut miteinander harmonieren und welche Schlüsselaromen zu ungeahnten Genusserlebnissen führen.

Motto: Erkenntnisse und Hilfsmittel in der Küche optimal nutzen!

TERMIN

Mittwoch, 29. April 2015

REFERENTEN-TEAM

Gastreferent: Starkoch Heiko Antoniewicz

WIBERG Referenten: Marcel Thiele, Christian Fleiss, Philipp Kohlweg

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Inspiration und Degustation, Seminarunterlagen (inkl. Rezepte) und Fotos, Zertifikat, Incentive und Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant

KOSTENBEITRAG

€ 225,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

22. April 2015



**ALLERGENFREI
KOCHE**



NATÜRLICH SPEISEN, OHNE ES AUSZUWEISEN

Die Allergenkennzeichnungsverordnung (LMIV EU Nr. 1169/2011) gilt nun seit gut einem halben Jahr und wir fragen Sie: „Wie sieht die praktische Umsetzung in Ihrer Küche aus?“

In diesem Seminar erleben Sie Spaß und Freude beim allergenfrei Kochen. Denn wir sehen die neuen Richtlinien zur Allergenkennzeichnung als riesen Chance ...

- ... einer neuen Qualitätsoffensive in der Gastronomie.
- ... einer Positionierungsmöglichkeit Ihrer Küche als Kompetenzträger in Sachen Lebensmittel- und Ernährungswissen.
- ... eines Aufbruchs in eine neue Ära des bewussteren Umgangs mit Lebensmitteln.

Motto: Wissen schafft Vorsprung.

TERMIN

Donnerstag, 21. Mai 2015

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

WIBERG REFERENTEN

Dr. Johanna Elmer, Manfred Klein, Christian Fleiss, Philipp Kohlweg, Thomas M. Walkensteiner

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Interpretation und Degustation, Seminarunterlagen (inkl. Rezepte) und Fotos, Zertifikat, Incentive, Allergenplakat und Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant

KOSTENBEITRAG

€ 125,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

13. Mai 2015





**KULINARISCHE
FESTSPIELE**

FESTLICHER GENUSS, NEU INSZENIERT

Hochkultur hat Konjunktur, sowohl auf den Bühnen der Festspielhäuser als auch in den Küchen unserer Gastronomie. In den Sommermonaten gilt es, Stammgäste neu zu überraschen und Festspielgäste zu begeistern. Welche Speisen zu Neuinszenierungen einladen, wie Sie diese umsetzen und welche Geschichten Sie darüber erzählen können, ist Inhalt dieses Seminars. Dazu holen wir gastrosophische Unterstützung ins Haus und entführen in vergangene, barocke Welten, deren Feste und Feiern bis heute unerreicht sind.

Motto: Essen als Symbiose von Kunst und Kultur.

TERMIN

Mittwoch, 1. Juli 2015

UHRZEIT

9:00 bis 16:00 Uhr

WIBERG REFERENTEN

Christian Berger, Christian Fleiss,
Philipp Kohlweg, Thomas. M. Walkensteiner

ORT

WIBERG Academy, Kundenzentrum

LEISTUNGEN

Inspiration und Degustation, Seminarunterlagen (inkl. Rezepte) und Fotos, Zertifikat, Incentive und Mittagessen im WIBERG Betriebsrestaurant

KOSTENBEITRAG

€ 145,00 pro Person (exkl. MwSt.)

ANMELDESCHLUSS

24. Juni 2015





WIBERG ACADEMY BEGEISTERUNG DURCH INNOVATION

Die WIBERG Academy ist der zentrale Ort für Weiterbildung, Qualifizierung und Beratung auf höchstem Niveau. Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger sowie Fleisch- und Wurstwarenhersteller aus Handwerk und Industrie haben hier die Möglichkeit, neue Impulse und Ideen zu sammeln, Erfahrungen auszutauschen und Gedanken zu vertiefen. Im Mittelpunkt stehen dabei immer Themen aus der Welt der Gewürze, der kulinarischen Trends, der Produktion und Zubereitung von Speisen und Lebensmitteln.

KUNDENZENTRUM RAUM FÜR GENUSS

Die großzügigen Platzverhältnisse und die hochwertige Ausstattung der neuen Präsentations-, Workshop- und Produktionsräume ermöglichen den Einsatz modernster Technik für die Vermittlung der spannenden Seminarinhalte.

TEAM INSPIRATION & FACHBERATUNG BEGEISTERUNG DURCH FUNDIERTES PRAXISWISSEN

Ob es nun darum geht, Produkte zu präsentieren, bei der Produktauswahl beratend zur Seite zu stehen oder innovative, individuelle Rezeptkreationen zu erstellen – unsere Mitarbeiter begleiten kompetent und praxisnah. Sie teilen ihr Fachwissen und erarbeiten gemeinsam mit den Kunden Lösungen für ihre Anliegen.

Die WIBERG Profis beweisen täglich ihr unglaubliches Gespür für die Feinheiten der Kulinarik. Sie sind die kreative Ideenschmiede im Haus und damit Motor der Weiterentwicklung.

Team Inspiration: Philipp Kohlweg, Manfred Klein, Christian Berger, Marcel Thiele, Thomas M. Walkensteiner, Christian Fleiss



ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich schriftlich via E-Mail (seminaranmeldung@wiberg.eu) an oder nutzen Sie die praktische Online-Anmeldung auf www.wiberg.eu. Dort finden Sie auch ein Fax-Formular, das Sie einfach downloaden und ausdrucken können.

Anmeldungen sind verbindlich und werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

STORNOBEDINGUNGEN

Die Stornierung muss in schriftlicher Form erfolgen. Bis sieben Tage vor Veranstaltungstermin ist die Stornierung kostenlos. Bei Stornierung sechs bis drei Tage vor Veranstaltungstermin fällt eine Stornogebühr von 50 % des Gesamtpreises an. Bei Stornierung zwei Tage vor Veranstaltungstermin bis zum Tag der Veranstaltung fällt eine Stornogebühr von 75 % des Gesamtpreises an. Bei Nichterscheinen (No-Show) ohne vorherige schriftliche Mitteilung fällt eine Stornogebühr von 100 % an.

FILM- UND FOTOAUFNAHMEN

WIBERG weist darauf hin, dass während der Veranstaltungen Ton-, Film- und Fotoaufnahmen gemacht werden, die zur Veröffentlichung bestimmt sind. Die KursteilnehmerInnen erklären sich damit einverstanden, dass die von ihnen während oder im Zusammenhang mit dem Besuch der WIBERG Angebote gemachten Aufnahmen entschädigungslos ohne zeitliche oder räumliche Einschränkung verwendet werden dürfen.

Der Widerspruch gegen diese Regelung muss schriftlich via E-Mail an seminaranmeldung@wiberg.eu erfolgen.

SALZBURG | ÖSTERREICH

WIBERG Academy, Kundenzentrum
A.-Schemel-Str. 9 | A-5020 Salzburg

ANREISE MIT DEM AUTO

Vom Flughafen Salzburg kommend fahren Sie auf die Autobahn Richtung Villach bis zur Ausfahrt Salzburg Süd. Ab der Autobahnausfahrt Salzburg-Süd/Anif auf der Schnellstraße Richtung Salzburg-Zentrum bleiben. Bei den ersten beiden ampelgeregelten Kreuzungen geradeaus, bei der 3. ampelgeregelten Kreuzung (nach dem Ortsschild „Salzburg“) rechts abbiegen (Hotel Schaffenrath). Fahren Sie geradeaus bis zum Straßende (Möbel Leiner), dann links – und schon sind Sie bei WIBERG.

Vom Flughafen München aus nehmen Sie die A8 Richtung Salzburg. Nach der Staatsgrenze fahren Sie am Knoten Salzburg auf die A10 (Richtung Villach) bis zur Ausfahrt Salzburg Süd. Dann folgen Sie obenstehender Beschreibung.

ANREISE MIT DER BAHN

Hauptbahnhof => Bus Linie 3 Richtung „Alpensiedlung-Süd“, Haltestelle Ginzkeyplatz, Fußweg zur A.-Schemel-Straße.

IMPRESSUM

Herausgeber: WIBERG GmbH / A.-Schemel-Str. 9 / 5020 Salzburg
Tel.: +43(0)662.6382.0 / info@wiberg.eu / www.wiberg.eu

Fotocredit: WIBERG GmbH / Fotolia.com / Shutterstock. Druck: AGI Media Thalgau / Auflage: 8.000 / Inhalt, Layout und Bildmaterial sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne ausdrückliche, schriftliche Zustimmung des jeweiligen Urhebers untersagt. Satz-, Druckfehler und Änderungen vorbehalten.



WIR FREUEN UNS

AUF SIE

