

PRESSEMITTEILUNG

SMAK Gourmet trifft Schabzigerklee

- **Das neue Produkt aus dem Hause VAN HEES**
- **SMAK® Gourmet plus oG ist mehr als nur ein Gewürz**
- **Entstanden aus: Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*)**

Walluf, 15.07.2025

VAN HEES hat Schabzigerklee, ein Gewürzkraut, das überwiegend im Schweizer- oder Südtiroler-Raum bekannt ist, neu entdeckt. Einsatz findet es im neuen Produkt Produkt SMAK® Gourmet plus oG. Dieses kann sowohl als Geschmacksintensivierer als auch Geschmacksgeber eingesetzt werden. Mit ihm wurde eine völlig neue Aromadimension gefunden: nussig, brühig, herb, würzig oder auch umami.

Wer schon einmal in der Schweiz oder in Südtirol seinen Urlaub verbracht hat, dem könnte dieses besondere Gewürzkraut bereits begegnet sein. Denn sein würzig-herbes Aroma ist unverwechselbar und verleiht traditionellen Spezialitäten wie Schüttelbrot, Vinschgauer Fladenbrot oder bestimmten Käsesorten ihren typischen Geschmack. Die Rede ist von Schabzigerklee, auch bekannt als Zigerklee, Käseklee oder Brotklee. Während er in einigen Regionen fester Bestandteil der Küche ist, bleibt er hierzulande eher unbekannt. Dabei ist er vielseitig einsetzbar – nicht nur in Brot und Käse, sondern auch in Eintöpfen, Suppen oder Fleischgerichten. Grund genug, dass sich VAN HEES intensiv mit diesem vielversprechenden Kraut beschäftigte.

Das Ergebnis: das neue Produkt SMAK® Gourmet plus oG. Es wurde in zahlreichen Anwendungen getestet. Die Ergebnisse und Reaktionen waren durchweg positiv: Besonders spannend war die Wirkung in Verkostungen – die Reaktionen reichten von erstem Erstaunen bis hin zu purer Begeisterung. Eine völlig neue Aromadimension war gefunden: nussig, brühig, herb, würzig, manche beschrieben es sogar als umami. Somit vertraut und doch überraschend neu. Besonders spannend war die Erkenntnis, dass SMAK® Gourmet plus oG nicht nur eine geschmacksverstärkende Wirkung entfaltet. Das Produkt bringt auch eine geschmacksgebende Wirkung. Denn je nach Dosierung lassen sich unterschiedliche Akzente setzen. SMAK® Gourmet Plus oG ist damit ebenfalls ein Geschmacksintensivierer, der jeden Geschmack an- und hervorhebt. Eine geringe Menge rundet das Geschmacksprofil eines Produktes harmonisch ab, während eine höhere Dosierung den typisch nussig-herben Charakter des Schabzigerklee intensiver hervorbringt.

SMAK® Gourmet plus oG kann in heiß- und kaltverzehrten Produkten angewendet werden. Der Einsatz ist vielfältig – ob in der Bratwurst, als Steakgewürz oder zur Würzung von Rohwürsten: alles ist machbar.

Die Kombination aus einzigartigem Aroma und flexibler Anwendung macht SMAK® Gourmet plus oG zu einem echten Highlight für alle Feinschmecker. Erfahrungen zeigen, dass es sowohl in der klassischen als auch in der modernen Küche begeistert und völlig neue Geschmackserlebnisse schaffen kann.

Über VAN HEES

Die VAN HEES GmbH ist ein Familienunternehmen mit fast 80 Jahren Firmengeschichte. Mit Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen, Soßen und Marinaden hat sich VAN HEES in der Lebensmittelindustrie – insbesondere im Bereich Fleisch und Wurst – einen Namen gemacht. Auch im pflanzlichen und veganen Bereich entwickelt das Unternehmen richtungweisende Lösungen. Im Fokus stehen stets bester Geschmack, höchste Qualität und umfassender Service. Neben technologischer Beratung, individueller Produktentwicklung und Qualitätssicherung gehören wirtschaftliche Lösungen zum Markenkern. Gegründet Ende der 1940er Jahre von Kurt van Hees ist das Unternehmen heute mit über 500 Mitarbeiter:innen in mehr als 80 Ländern weltweit aktiv. Hauptsitz ist Walluf im Rheingau.

Weitere Informationen: www.van-hees.com/de

Pressekontakt: VAN HEES GmbH

Michaela Quetsch, Marketing Specialist Mediendesign & PR

Tel.: +49 6123 708-452



Die Nutzung ist für redaktionelle Zwecke und unter Angabe der Bildquelle frei.