

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 2

Rubrik: Produkte-Information

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Neu von Knorr: «Mise en place»

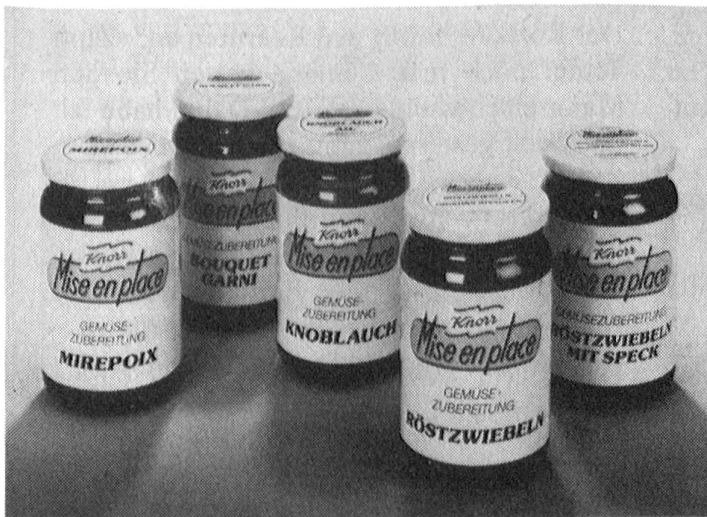
Die Bereitstellung einer sorgfältigen «Mise en place» ist Grundvoraussetzung für einen reibungslosen, professionellen Küchenbetrieb. Viel Zeit und Arbeit werden deshalb dazu aufgewendet. Jetzt gibt es ein Rezept, das dieses Herrichten und Zubereiten im Handumdrehen ermöglicht.

Die neue **KNORR «Mise en place»**, ein Sortiment qualitativ hochstehender Kochingredienzen, hergestellt aus besten, frischen und natürlichen Rohprodukten. Angeboten in gut proportionierten Gläsern, die sich mit einem Handgriff öffnen und wieder schliessen lassen, sind diese Produkte jederzeit einsatzbereit, und zwar gleich in *19 verschiedenen Varietäten*.

Alle werden direkt am Herd auf der «Mise en place» verwendet. Alle können direkt in den Kochprozess einfließen und sind ganz einfach frei dosierbar. Eine hervorragende Basis für alle möglichen Gerichte und ein unnachahmliches Rezept, wie man Arbeit, Zeit und damit Geld sparen kann. Zur Einsparung kommt der grosse Gewinn, nämlich: mehr Spielraum für die Kreativität.

4 Gruppen von **KNORR «Mise en place»-Produkten** stehen zur Verfügung, damit wirklich für alle Verwendungsarten die richtige Basis bereit steht; nämlich:

Kräuterzubereitungen / Gemüsezubereitungen
Grundzubereitungen / Gewürzzubereitungen



Bereits bekannt sind die Kräuter und Kräutermischungen unter dem Namen **CHIRAT «Primerba»**. Statt «Primerba» heisst das duftende Grün jetzt «*Mise en place*» und kommt von Knorr. Die im Süden Frankreichs kultivierten Kräuter werden sofort nach der Ernte tiefgefroren und dann sorgfältig zu Kräuterpasten verarbeitet. Durch das schonende Verfahren behalten sie von Januar bis Dezember das volle Aroma frischer Kräuter.

Doch sind es längst nicht nur Kräuter und Kräutermischungen (davon gibt es nach wie vor 8 verschiedene), die jetzt unter dem Namen «Mise en place von Knorr» auf den Markt kommen. Es sind auch Gemüsezubereitungen wie Mirepoix oder Bouquet garni – beide fixfertig, sie werden direkt der Sauce oder dem Fond zugegeben. Röstzwiebeln, Röstzwiebeln mit Speck und Knoblauch sind weitere Produkte dieser Gruppe.

Geschmacksbasen mit Kalbfleisch, Huhn, Fisch oder Crevetten, Instant-Produkte wie die ganze «Knorr Mise en place», sind die fertigen Grundzubereitungen für Suppen und Saucen. Mit ihren vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten und dem ausgeprägten Geschmack sind sie *ausgezeichnete Kochhilfsmittel für jede Küche*. Die beiden Gewürzzubereitungen runden dieses neue Sortiment ab. Sowohl die Curry-Basis wie die Meerrettich-Basis sind wie alle übrigen «Mise en place»-Produkte einfach in der Anwendung und für kalte Saucen genauso geeignet wie für warme. Durch das raffinierte Produktionsverfahren sind sie einmalig im Geschmack und jederzeit griffbereit. Somit ist die perfekte «Mise en place» 19 mal einfacher geworden.

Knorr «Mise en place»-Produkte sind in 4 Gruppen unterteilt, damit für alle Verwendungsarten die richtige Basis bereit steht, nämlich: Kräutertzubereitungen, Gemüsezubereitungen, Grundzubereitungen und Gewürzzubereitungen. Unser Bild zeigt die 5 verschiedenen neuen Knorr-Produkte (Gemüsezubereitungen).