

Purer Genuss aus den Schätzen der Natur

Meine „basics“ Linie besticht durch den vollen Geschmack der puren Natur. Das feine Sortiment reicht von Limonenöl, Brennesselsirup und Kräutersuppenpulver über Salze in verschiedensten Variationen. Kulinarische Genießer schätzen die fein-würzige Note der Produkte und verwenden diese zur raffinierten Zubereitung verschiedenster Gerichte.

Meine Produkte

Wild gewachsen – von Hand verarbeitet

Viele Stunden verbringe ich damit, die Schatzkiste der Natur nach den unverkennbaren Zutaten für meine „basics“ – Produkte zu durchstreifen. Egal ob Thymian, Rosmarin oder Löwenzahn – nur die besten Blüten, Kräuter und Essenzen kommen zur Weiterverarbeitung. Mit viel Zeit und Liebe werden die verschiedenen Kreationen ausgetüfelt und so manch uraltes, fast vergessenes Hausrezept erlebt dabei eine geschmackliche Renaissance.

Meine Philosophie

Schmeck´ die Natur!

In meinem Beruf als Koch arbeite ich mit möglichst vielen rein natürlichen Rohstoffen und achte dabei besonders auf Qualität und Regionalität. Es wird jedoch immer schwieriger, Produkte ohne chemische Zusätze und diverse Behandlungen zu erwerben. Also habe ich mich dazu entschlossen, die Geschmacksvielfalt der Natur zu nutzen und ein kleines Sortiment an natürlichen Produkten zu kreieren. Das Motto lautet dabei „Weniger ist mehr“ – so wird sämtlichen Erzeugnissen nichts Künstliches beigefügt, ist doch die Natur selbst unendlich reich an wohlschmeckenden, gesunden Lebensmitteln.

Wer steht dahinter

Alexander Sonnweber – ein kreativer Kochkünstler

Schon in meiner Kindheit und später in der Lehrzeit entwickelte ich einen feinen Geschmackssinn. „Je natürlicher desto besser!“, lautet meine erfolgreiche Devise.

Bereits kurz nach meiner Lehre, im für die ausgezeichnete Küche bekannten „Leutascherhof“ in Leutasch, begeisterte ich als junger Chef-Gardemanger des „Interalpenhotel Tyrol“ in Telfs/Buchen Kollegen und Gäste. Im renommierten „Hotel Central“ in Sölden durfte ich als Sous Chef meine kulinarische Kreativität entfalten, bevor mich die Liebe ins Restaurant „Alt-Mösern“ in Mösern trieb. Seit dem Jahr 2005 versuche ich dort meine Gäste mit immer wieder neuen Kreationen überraschen.

„Nebenbei“ veranstalte ich gemeinsam mit der Familie Pfister gesellige Kochabende in der neuen Schauküche im „grünen Haus“ von „kochtrend stockmeyer“ und gebe den zahlreichen Teilnehmern Einblicke in die Kunst des Kochens. Ausschließlich hier sind auch alle meine „basics“ erhältlich. Viel Spaß beim Genießen!

Informationen und Bestellungen:

Basics by Alex Sonnweber
Alexander Sonnweber
Möserer Dorfstraße 15
6100 Mösern bei Seefeld
Tel.: +43 (0) 650 / 23 23 853
mailto: basicsbyalex@gmail.com
www.genialblog.de/?w=basicsbyalexS

Kochtrend Stockmeyer
Ing. Egon Pfister
Unterangerweg 1
6410 Telfs
Tel.: +43 (0) 664 / 33 07 337
mailto: egon.pfister@stockmeyer.at
www.kochtrend.at