

KLOSTER KITCHEN UND ROLAND TRETTL BEGEISTERN MIT EXKLUSIVEM KOCHEVENT

Natürlich mehr Power: Seit 2016 erobert Kloster Kitchen mit seinen Ingwer Shots den Markt und etabliert sich als Brand für einen bewussten Lebensstil. Die Ingwer Shots des Getränke-Scale-ups eignen sich nicht nur hervorragend zur täglichen Routine, sondern auch für den Einsatz in der Küche. Das demonstrierte Spitzenkoch Roland Trettl, der seit zwei Jahren begeisterter Markenbotschafter von Kloster Kitchen ist, bei einem exklusiven Event vergangene Woche in Salzburg. Für die Veranstaltung lud der Ingwer Shot Spezialist einen ausgewählten Kreis in Roland Trettls Kitchen Club ein. Ein idealer Ort, um in einem exklusiven Rahmen einen Kochkurs zu veranstalten und die Marke erlebbar zu machen.

Der Einladung folgten Influencer wie Vanessa Boesch, Sarah Klefisch, Björn Behr und Franzi Reichenbach. Sie alle verkörpern den Kloster Kitchen Lifestyle und gehören zu festen Partnern der Marke. Bei der einmaligen Event-Experience zeigten sich die Content Creators begeistert. Denn eins demonstrierte Kloster Kitchen mithilfe des kreativen Geistes von Spitzenkoch Roland Trettl gekonnt: Ingwer Shots können auch anders! Die beliebten Shots in den Geschmacksrichtungen Classic, Kurkuma, Granatapfel, Meerrettich und Ananas kamen vielseitig zum Einsatz. Ob als Add-on zum Erdnuss-Avocado-Dip, als Vinaigrette zum Süßkartoffel-Mango-Salat oder als Sauce zu gefüllten Ravioli mit Aubergine und gratiniertem Fenchel: Der Genusspionier Roland Trettl zeigte den Teilnehmern beim Kochkurs, welche Ingwer Shots zu welchen Zutaten passen und wie man dank der richtigen Pairings ein 3-Gänge-Menü auf Sternenniveau auch für zu Hause kreierte. Viele Kochtipps- und tricks inklusive. Übrigens sind die Rezepte des Spitzenkochs auch im Nachgang [auf der Website von Kloster Kitchen](#) verfügbar.

Was beim Essen natürlich nicht fehlen durfte? Erfrischende Drinks. Hier stellte Trettl seine Mixology-Künste unter Beweis und kombinierte zum Beispiel den Ingwer Shot Classic mit Tomatenwasser und -saft, Verjus, Ginger Beer, Basilikum und Amalfi Zitrone. „Dank der Produkte von Kloster Kitchen kann man jedem Gericht oder Getränk eine gewisse Süße und Schärfe verleihen. Aber auch pur schmecken sie sehr gut. Jedes Mal, wenn ich einen Ingwer Shot trinke, tue ich mir und meinem Körper etwas Gutes“, sagt Markenbotschafter Roland Trettl. Die Rezepte für die Drinks gibt es [online](#) bei Kloster Kitchen zum Selbermischen.

Auch die Influencer lernten die Brand von einer anderen Seite kennen und schätzten besonders die Vielseitigkeit der Ingwer Shots: „Ich habe beim Kochkurs sehr viel gelernt und bin überrascht, wie unterschiedlich man die Produkte von Kloster Kitchen einsetzen kann. Das war mir gar nicht

bewusst“, erzählt Mom-Influencerin Franzi Reichenbach. Ihr Kollege Björn Behr schließt sich an: „Es war eine absolute Ehre, in den heiligen Hallen von Roland Trettl zu kochen. Mir hat das Essen große Freude bereitet und ich habe sehr viel von Kloster Kitchen gelernt. Mir hat sich eine neue Welt eröffnet, dass man die Shots auch für eine Vinaigrette oder Marinade verwenden kann. Tolles Geschmackserlebnis.“

Verlängert wurde der Kochkurs mit Roland Trettl in den sozialen Medien. Die Influencer und Kloster Kitchen teilten auf ihren Accounts Behind-the-Scenes-Material sowie verschiedene Live-Inhalte. Mehr als eine halbe Million Follower wurden mit der Veranstaltung erreicht.

Abgerundet wurde das Event mit einem exklusiven Pre-Launch einer neuen Ingwer Shot Edition, die ab August erhältlich sein wird.

Über Kloster Kitchen:

Diese Knolle knallt! Auf einer Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks stieß Firmengründer Mario Fürst auf die Ingwerknolle. Und auf ein überliefertes Rezept aus der Klosterküche. Davon abgeleitet auch der Markenname Kloster Kitchen. Das Geheimnis des Unternehmens aus der Metropolregion Nürnberg: Durch ein selbst entwickeltes Verarbeitungsverfahren werden die Knollen weder gequetscht noch gepresst noch zerrieben. Dank der Ingwerstückchen bleiben die wertvollen Wirkstoffe und Spurenelemente bestmöglich erhalten und sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Produkte sind 100 Prozent Bio und 100 Prozent vegan. Sie kommen mit null Prozent raffiniertem Zucker, null Prozent Farb- und Konservierungsstoffen sowie null Prozent künstlichen Aromen aus. Kloster Kitchen überzeugt – im wahrsten Sinne des Wortes – mit ausgezeichnetem Geschmack: Das Unternehmen gewann zunächst den „German Brand Award 2020“ und wurde anschließend beim „German Innovation Award 2021“ ausgezeichnet. In Deutschland, Österreich und in der Schweiz sind Kloster Kitchen Produkte in Einzelhandelsketten u.a. bei REWE, EDEKA, Famila und Hit, im Großhandel (Metro), in Biomärkten, in Drogerien sowie bei Amazon und in der Hotellerie zu finden. Oder bequem mit wenigen Klicks im [Onlineshop](#).

Pressekontakt:

Hansmann PR
Lipowskystraße 15 | 81373 München

Jasna Mai | Carole Friedrich
E. j.mai@hansmannpr.de | c.friedrich@hansmannpr.de
T. 089 360 5499 -29 | - 18