

MARKT & PRODUKTE

Kulinarischer Anpfiff zur WM 2026



Wiberg bringt mit kreativen Ideen rund um die Aromen Nord- und Südamerikas WM-Stimmung auf den Teller / Foto: Wiberg

In wenigen Wochen rollt der Ball bei der Fußball-Weltmeisterschaft 2026 und das erstmals in der Geschichte des Turniers in gleich drei Gastgeberländern: den USA, Kanada und Mexiko. Angesichts voller Lokale und mitfiebernder Fans ist jetzt der perfekte Zeitpunkt, sich gastronomisch auf das sportliche Großereignis vorzubereiten und die kulinarische Vielfalt der Gastgeberländer auf die Speisekarte zu bringen. Ob nervenaufreibende Verlängerung oder ausgelassener Torjubel: Die passende Stärkung darf dabei nicht fehlen. Mit einer kreativen und authentischen Speisenauswahl landen Gastgeber garantiert einen Volltreffer bei ihren Gästen.

Grillturnier zur WM

Wenn bei der Fußball-WM 2026 um Tore und Titel gekämpft wird, zählt am Grill vor allem eines: voller Geschmack. Ob Burger, Tacos oder Chicken Wings, die Vielfalt der Gastgeberländer USA, Kanada und Mexiko liefert die passende Inspiration für abwechslungsreiche Genussmomente. Besonders echte BBQ-Klassiker dürfen dabei nicht fehlen: Perfekte Spare Ribs überzeugen außen mit einer knusprigen Kruste und innen mit butterzartem Fleisch, bei dem sich der Knochen mühelos lösen lässt. Das Wiberg Spare Ribs Gewürzsalz kombiniert eine feine süße Rauchnote harmonisch mit Pfeffer, Knoblauch und Koriander und sorgt so für authentischen BBQ-Geschmack. Auch Burger gehören als kulinarisches Aushängeschild Nordamerikas bei der WM 2026 auf jede Speisekarte. Mit dem Wiberg Burger Mix Spicy gelangen Patties mit intensiver Chili- und Rauchnote, die nach der Halbzeitpause garantiert neue Energie entfachen, egal ob klassischer Beef-Burger,

Chicken-Burger oder vegane Variante. Abgerundet werden die Kreationen mit der beliebten Smoked Honey BBQ Sauce, die sowohl als Marinade als auch als Dip für echtes BBQ-Feeling sorgt.

Mexiko-Feeling: Von der Fanmeile auf den Grill

Viva México! Das dritte Gastgeberland der WM 2026 bringt seinen ganz eigenen kulinarischen Charakter mit. Der Wiberg Grill-Mexikana Style mischt Chili, Paprika, Oregano und Kreuzkümmel zu einem kräftig-feurigen Gewürzsalz. Ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Buttermischungen ist es der perfekte Begleiter für jedes WM-Menü mit mexikanischem Flair.

Asado in der Verlängerung

Auch wenn Argentinien nicht zu den Gastgeberländern der Fußball-WM 2026 zählt, gehört die südamerikanische Grillkultur kulinarisch dennoch unbedingt mit ins Turnier. Mit dem Wiberg Grill-Argentina Style zieht dieses besondere Lebensgefühl direkt in die eigene Grillstation ein. Die Gewürzmischung ohne zugesetztes Salz mischt Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano und ausgewählte Kräuter zu einem intensiv-fruchtigen Geschmacksprofil. Ideal zum Marinieren von Grillfleisch und Braten, bildet sie zugleich die perfekte Grundlage für die traditionelle argentinische Sauce Chimichurri.

Alle Produkte und weitere Inspirationen für die WM-Saison finden Sie auf