

Medieninformation

Nürnberg, Februar 2011

Von den Profis lernen: AEG Masterclasses bringen Food-Experten und Hobbyköche zusammen

Neues Portal „Perfunkt“ für mehr Perfektion in der Küche

Kochen kann jeder? Wie bei Spitzensportlern und Künstlern ist auch in der Küche Talent, Wissen, Übung und das richtige Equipment erforderlich, um auf hohem Niveau die besten Ergebnisse zu erzielen. Die renommierte Hausgerätemarke AEG bietet ambitionierten Hobbyköchen neben hochwertigen und funktionellen Hausgeräten nun auch eine eigene Veranstaltungsreihe, um die eigenen Küchenkenntnisse zu perfektionieren. In den AEG Masterclasses, die bundesweit von Februar bis Juni 2011 stattfinden, teilen Spitzenköche und Food-Experten ihr Know-how mit den Teilnehmern: Aroma- oder Kräuterküche, Trüffeln, Käse und das perfekte Steak sind die Themen, die die Profis im Gepäck haben.

Auf der Suche nach Küchentechniken und Zubereitungsmethoden, Tipps und Tricks für die Küche und das Kochen werden begeisterte Köche auch auf den virtuellen Seiten des neuen Forums Perfunkt (www.perfunkt.com/de) fündig. Dort stehen Austausch und Wissensvermittlung zum Thema Kochen im Vordergrund. Unter dem Motto „Perfekt in Form und Funktion“ kann man sich inspirieren lassen oder andere Kochbegeisterte inspirieren.

AEG Masterclass „Aromaküche“ mit Sternekoch Andreas Mayer

Die Grundidee hinter der Aromaküche: Riechen sensibilisiert den Gaumen. Für das exklusive Duft- und Geschmackserlebnis hat der 2-Sterne-Koch Andreas Mayer bislang rund 120 verschiedene Parfüms kreiert – von Krustentier über Safran, Kaffee und Schokolade bis Zitronengras. In der AEG Masterclass „Aromaküche“ wird der Spitzenkoch eine Auswahl seiner Parfüms und ein 3-Gang-Aromamenu präsentieren. Nach einer Einführung in die neue geruchsorientierte Art des Genusses und einem Training für die Sinne können die Teilnehmer dem Kreativkoch bei der Zubereitung des Menüs über die Schulter schauen. Vor jedem Gang wird eine korrespondierende Duftessenz, die auf einen Duftstreifen gesprüht wird, gereicht und es wird erklärt, wie diese die Sinne sensibilisiert, welche Essenzen zu welchen Speisen passen und warum sich sensorische Wahrnehmungen wie Duft und Geschmack harmonisch zu einem ganzheitlichen Genuss zusammenfügen. Die Veranstaltungen finden am 22. und am 23. Februar 2011 in der Hamburger StarKüche statt.

AEG Masterclass „Käse“ mit Experte Heribert Bachmann

Der Food-Experte Heribert Bachmann ist in den legendären Markthallen von Rungis nahe Paris zu Hause und macht dort im Auftrag seiner Kunden Jagd

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE

Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON

0911-3 23 12 58

TELEFAX

0911-323 11 78

E-MAIL

Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET

www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

auf die besten Lebensmittel der Welt. Von dort bringt er ein köstliches Käse-Potpourri – vom Ziegenkäse St.-Maure und Bondon-Chèvres bis zu Camembert, Fourme und Chaource – in die AEG Masterclass „Käse“ mit und wird die Teilnehmer in die Vielfalt des Käses einführen. Heribert Bachmann berichtet alles Interessante über die wichtigsten Sorten und deren Charakteristika. Zudem erfahren die Teilnehmer Wissenswertes zur Herstellung und Lagerung sowie über die unterschiedlichen Reifegrade und -methoden. Die Geschmacksvielfalt lernen die Teilnehmer bei der vom Fachmann geführten Verkostung kennen. Die Veranstaltungen finden am 29. und am 30. März 2011 im Castello der Phoenixhalle in Stuttgart statt.

AEG Masterclass „Das perfekte Steak“ mit Fleischsommelier Wolfgang Otto

Exklusives Fleisch für private Feinschmecker und Sterneköche ist Wolfgang Ottos Leidenschaft. Ständig sind er und seine Brüder Stephan und Michael für ihren Gourmethandel weltweit auf der Suche nach den besten Züchtern und zuverlässigsten Lieferanten. Wolfgang Otto ist Europas einziger Fleischsommelier. Er wird in der AEG Masterclass „Das perfekte Steak“ edles Wagyu-Kobe-Style-Rind, würziges Bisonfleisch, dry-aged Irish Hereford und nussiges Iberisches Schwein präsentieren. Die Teilnehmer lernen alles über Qualitätsunterschiede bedingt durch Rasse, Herkunft und Aufzucht, die Textur und den Cut (Schnitt) sowie die Zubereitung eines perfekten Steaks. Zudem wird Wolfgang Otto einige interessante Rezepte wie Tatar und Carpaccio vom Wagyu-Kobe-Style-Rind oder Bison-Roastbeef in die etwa viereinhalbstündige Masterclass mitbringen. Die Veranstaltungen finden am 26. und am 27. April 2011 in den Bergström Studios in Frankfurt am Main statt.

AEG Masterclass „Kräuter“ mit Spitzenkoch Peter Scharff

Riechen, fühlen, schmecken – Kräuter können ein Feuerwerk der Aromen entfachen, aber falsch verwendet auch ein ganzes Menü ruinieren. In einer Stunde Kräuterkunde und dem anschließenden vierstündigen Kochkurs lernen die Teilnehmer bei Peter Scharff alles über die zauberhafte Welt der Kräuter. Der Spitzenkoch hat seinen eigenen Küchenstil „Cuisina herba Barona“, die französisch-italienische adelige Kräuterküche, entwickelt. Peter Scharff wird eine köstliche Auswahl von rund fünfzig Küchenkräutern mit in die AEG Masterclass „Kräuter“ bringen und die Teilnehmer auf eine spannende Reise in die Welt der schmackhaften Küchenpflanzen mitnehmen. Zudem hat der Kräuterexperte Scharff einige interessante Rezepte im Gepäck, die von den Teilnehmern der AEG Masterclasses umgesetzt werden. Die Veranstaltungen finden am 24. und am 25. Mai 2011 im Münchner Botanikum statt.

AEG Masterclass „Trüffeln“ mit Trifolao Klaus-Wilhelm Gérard

Ohne Trüffeln geht in der Gourmet-Küche (fast) nichts. Aber die unscheinbare Erdfrucht entfaltet ihre himmlischen Aromen nur, wenn sie je

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON 0911-3 23 12 58

TELEFAX 0911-3 23 11 78

E-MAIL Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

nach Sorte richtig behandelt und verarbeitet wird. In der AEG Masterclass „Trüffeln“ wird der Trifolao Klaus-Wilhelm Gérard die Teilnehmer mit einigen Kostproben, atmosphärischen Fotos und Videos von der Trüffelsuche in der malerischen Landschaft der italienischen Region Le Marche einstimmen. Gérard wird sein Expertenwissen mit den Kursbesuchern teilen und über die Trüffelsaison, die richtige Handhabung, Aufbewahrung und Zubereitung der edlen Pilze berichten. Zudem präsentiert er originelle Rezepte und ein exklusives 4-Gänge-Menü mit köstlichen Trüffeln. Die Veranstaltungen finden am 28. und am 29. Juni 2011 im Düsseldorfer Café del Sol statt.

Weitere Informationen zu den AEG Masterclasses sind im Electrolux-Newsroom unter <http://newsroom.electrolux.com/de/> sowie unter www.perfunkt.com/de/masterclasses verfügbar. Dort ist auch die Anmeldung zu den einzelnen AEG Masterclasses möglich. Die Kosten für die Abendveranstaltung betragen pro Person 89 Euro.

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Zum Portfolio gehören Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde bekannter Marken wie Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka und Frigidaire. 2009 setzte Electrolux mit 51.000 Mitarbeitern circa 10,3 Milliarden Euro um.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX	E-MAIL	INTERNET
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78	Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de	www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/