

Medieninformation

Nürnberg, April 2015

Christian Mittermeier: Der Trendsetter

Hybrid-Food, Glokalisierung und Misfits: Spitzenkoch Christian Mittermeier hat eine Nase für Food-Trends. Wie die neuen Entwicklungen unser Essen beeinflussen, zeigt der Franke bei der AEG Taste Academy.

Dass ein Gebäckstück zum weltweiten Gaumenhype werden kann, hat uns der Cronut bewiesen. Und nicht nur die Kombination aus Donut und Croissant hat viele Fans gefunden. Sogenanntes Hybrid-Food wie Ramen-Burger oder Bragel sind immer häufiger auf Straßen und Speisekarten zu sehen. Ob Cronut, Grünkohl, Quinoa oder das neuste Must-eat Knochenbrühe, das derzeit für lange Warteschlangen im New Yorker East Village sorgt: Zahlreiche Hypes beeinflussen unser Essverhalten. Glokalisierung etwa bringt die kulinarischen Traditionen aus der Heimat und Zutaten aus der ganzen Welt auf einen Teller und erschafft so ungeahnte Kombinationsmöglichkeiten. Ebenso halten die sogenannten Misfits – Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern – in immer mehr Supermärkten und auf zahlreichen Foodblogs Einzug. Doch was ist Trend und was ist Hype? Sind sie nur eine kurzfristige Erscheinung auf dem Teller oder verändern sie tatsächlich unser Essen? Bei der AEG Taste Academy nimmt Topgastronom Christian Mittermeier mit den Teilnehmern die neusten Trends genau unter die Lupe.

Food-Trends auf der Spur

Querdenken, Trends aufspüren und Entwicklungen erkennen, bevor es andere tun, das macht den Meisterkoch mit den fränkischen Wurzeln aus. Zu den Besten der Branche zu gehören bedeutet für Mittermeier: nicht gleich über jedes Stöckchen springen und dennoch keinen wichtigen Zug verpassen. Dass er seinen Horizont stetig erweitert, sich aber auch bodenständige Küchentraditionen aus der Heimat bewahren will, hat der gelernte Metzger und Koch auch im Laufe seiner Karriere immer wieder bewiesen. Stillstand ist nicht sein Ding, er will sich immer weiterentwickeln und Neues ausprobieren. Das zeigt er auch unter dem Dach seiner Villa Mittermeier in Rothenburg ob der Tauber, die ein Hotel, ein Restaurant, eine Kochschule und einen Weinberg vereint. Christian Mittermeier hat eine Spürnase für Trends: Wie er diese einsetzt, zeigt er bei der AEG Taste Academy. Unter dem Thema Culinary Trends erklärt er nicht nur, was hinter den verschiedenen Trends steckt sondern auch, wie sich daraus kulinarische Highlights entwickeln lassen.

Mehr zur Taste Academy mit Christian Mittermeier gibt es unter:
<http://www.aeg.de/tasteacademy/culinary-trends/>

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	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/

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräten. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 50 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2014 beschäftigte Electrolux 60.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 12,3 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.

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/>