

## Medieninformation

Nürnberg, Mai 2015

### **AEG Taste Academy: Gourmetrends auf dem Teller**

**Kochlöffel bereithalten und Ohren spitzen: Bei der AEG Taste Academy lassen sich Trendsetter Christian Mittermeier, Bio-Wagyu-Züchter Ludwig „Lucki Maurer“ und Flavour Pairing-Papst Heiko Antoniewicz bei Kochevents in sieben deutschen Städten in die Töpfe schauen, zeigen die Kochtrends von morgen und laden zu kulinarischen Entdeckungstouren ein.**

Kimchi mit Kartoffeln, Lachs und Lakritze oder Crème brûlée vom Knochenmark: Bei den AEG Taste Academy Kulinarik-Events stehen ungewöhnliche Zutatenkombinationen und aufregende Geschmackserfahrungen auf dem Stundenplan. In drei unterschiedlichen Themenwelten lassen drei Spitzenköche genussbegeisterte Teilnehmer über den lukullischen Tellerrand blicken. In sieben deutschen Städten haben interessierte Kulinariker bei der AEG Taste Academy die Möglichkeit, das Zusammenspiel von Zutaten und deren Zubereitung zu erlernen und sich das Resultat auf der Zunge zergehen zu lassen. Die Kochexperten erklären bei dem Event nicht nur die Zubereitung der Gerichte und das Zusammenspiel von Aromen. Mit innovativen AEG Geräten bereiten die Profi-Köche direkt vor Ort ein kulinarisches 5-Gänge-Menü als Highlight für die Teilnehmer zu, passend zum jeweiligen Thema der Veranstaltung.

#### **Flavour Pairing: Heiko Antoniewicz**

Lakritze und Lachs, weiße Schokolade und Kaviar: Heiko Antoniewicz kombiniert mit dem Flavour Pairing -Prinzip Lebensmittel verschiedener und meist ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen zu einem perfekten Paar. In der AEG Taste Academy kreiert der Geschmackskuppler überraschende und überwältigende Aromenkombinationen und zeigt, wie Dampfgaren mit Sous Vide und Molekulartechnik diese Geschmackserlebnisse unterstützen.  
<http://newsroom.electrolux.com/de/?p=8752>

#### **Nose to Tail: Lucki Maurer**

„Nose to tail“ heißt das Credo von Bio-Wagyu-Züchter, Fleischexperte und und Spitzenkoch Lucki Maurer. Vom Ochsenmaul bis zum Schweineschwanz zeigt er bei der AEG Taste Academy, wie jedes Fleischteil zum Gourmetleckerbissen wird und warum man Innereien wie Kutteln und Co. nicht unterschätzen sollte. Denn Tiere, aus deren Fleisch wir Gerichte kochen, haben viel mehr zu bieten als das, was man an jeder Ladentheke erhält.

<http://newsroom.electrolux.com/de/?p=8782>

#### **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
<a href="mailto:Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de">Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de</a> <a href="mailto:unternehmenskommunikation@electrolux.de">unternehmenskommunikation@electrolux.de</a>

INTERNET
<a href="http://www.electrolux.com">www.electrolux.com</a> <a href="http://www.aeg.de">www.aeg.de</a> <a href="http://newsroom.electrolux.com/de/">http://newsroom.electrolux.com/de/</a>

### **Culinary Trends: Christian Mittermeier**

Glokalisierung, Hybrid-Food und Misfits: Christian Mittermeier kocht sich in seiner Taste Academy durch die Culinary Trends und zeigt den Teilnehmern, wie Hybrid- und Trend-Food unser Essen und die kulinarische Landschaft verändern. Und vor allem: wie dies die Teilnehmer in ihrer eigenen Küche inspirieren wird. Auch hier werden, wie in jeder Taste Academy, die Gerichte von morgen nicht nur erklärt, sondern dürfen auch gleich vor Ort genossen werden.

<http://newsroom.electrolux.com/de/?p=8730>

Die AEG Taste Academy geht in sieben deutschen Städten auf Tour (Hamburg, Köln, Offenbach, Speyer, Reichenbach, München und Nürnberg). Ab dem 1. April können sich die Teilnehmer auf der Website

<http://www.aeg.de/tasteacademy/> für die Events anmelden. Die

Teilnahmegebühr für eine Taste Academy liegt bei 150 Euro pro Person.

**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](http://www.electroluxgroup.com).

#### **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
<a href="mailto:Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de">Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de</a> <a href="mailto:unternehmenskommunikation@electrolux.de">unternehmenskommunikation@electrolux.de</a>

INTERNET
<a href="http://www.electrolux.com">www.electrolux.com</a> <a href="http://www.aeg.de">www.aeg.de</a> <a href="http://newsroom.electrolux.com/de/">http://newsroom.electrolux.com/de/</a>