

Medieninformation

Nürnberg, Mai 2016

AEG Taste Academy: Ungewöhnliche Delikatessen zu Lande, zu Wasser und zu Luft mit Ludwig Maurer

Von der Flosse bis zur Schweinenase: Für Profikoch Ludwig Maurer ist die vollständige Verarbeitung von Lebewesen ein Zeichen des Respekts. In der AEG Taste Academy „Nose to Tail 2.0“ zeigt der Profikoch außergewöhnliche Rezepte für weniger beliebte Teile von Fisch, Ente, Schwein und Rind.

Für Ludwig „Lucki“ Maurer gibt es keine minderwertigen Fleischstücke. Allein auf die richtige Zubereitung kommt es an. Und die beherrscht er wie kein Zweiter: Der Profikoch verwertet sämtliche Teile des Tieres jenseits der gängigen Edelstücke – aus Respekt gegenüber dem Lebewesen. Was ihn antreibt, ist die Vision, Fleischgenuss verantwortungsbewusst und nachhaltig zu gestalten. „Wenn etwas ganzheitlich gemacht und mit Liebe erzeugt ist, dann ist das für mich gutes Fleisch“, sagt Maurer. Seit vielen Jahren beschäftigt er sich mit diesem Thema und hat bereits unzählige Rezepte entwickelt. Ob Waller, Ente oder Kutteln: In der Taste Academy „Nose to Tail 2.0“ zeigt er, wie sich selbst außergewöhnliche Stücke schmackhaft zubereiten lassen.

Passion Fleisch – auf der Weide und auf dem Teller

Für Ludwig „Lucki“ Maurer ist Fleisch nicht nur ein Lebensmittel, sondern auch eine Passion. Die Zubereitung allein ist dem Spitzenkoch und Caterer deshalb nicht genug. So begann er 2008, Wagyu-Rinder auf seinem Hof in Niederbayern nach ökologischen Richtlinien zu züchten. In den edlen Tieren sieht er mehr als nur Filet und Braten. Wie kein anderer weiß der Fleischprofi, wie sich aus Zwerchfell, Flat Iron und Innereien außergewöhnliche Gerichte zaubern lassen. Seine fünf Flights bieten den Teilnehmern der AEG Taste Academy in diesem Jahr kulinarische Inspiration – über das Rind hinaus. Was Maurer außerdem vermitteln will: „Den Respekt im Umgang mit Lebensmitteln.“

Drei Köche, drei Themenwelten

Bei der Taste Academy von AEG können die Gäste im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand blicken. Während Ludwig „Lucki“ Maurer bei seiner Masterclass zeigt, wie sich weniger beliebte Fleischstücke schmackhaft zubereiten lassen, dreht sich bei Heiko Antoniewicz unter dem Motto „Veggie Deluxe“ alles um den fleischlosen Genuss. Der Dritte im Bunde, Christian Mittermeier, will in seiner Masterclass zum Thema „Taste Architecture“ den Geschmackssinn seiner Gäste schärfen.

Den Profis in den Kochtopf schauen

In der AEG Taste Academy bieten Profiköche neue kulinarische Erfahrungen und geben Genießern wertvolle Tipps für das Nachkochen Zuhause.

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/>

Die Experten bereiten live ein Menü bestehend aus fünf Flights zu, die Teilnehmer können währenddessen Fragen stellen. Die AEG Taste Academy findet in exklusiven Locations in Köln, München, Nürnberg, Hamburg, Berlin, Offenbach und Magdeburg jeweils von 18 bis 22 Uhr statt. Die Teilnahmegebühr beträgt pro Person 150 Euro. Neben dem genussvollen Menü sind Getränke und jede Menge Profi-Tipps inklusive.

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 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2015 beschäftigte Electrolux 58.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 13,2 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/>