

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Taste of Tomorrow: AEG verrät die sieben Food Trends von morgen

Mai 2018

Von alten Körnern bis Zero Waste: Im Rahmen des Projekts Taste of Tomorrow hat AEG durch die Analyse von Google-Suchen und der Auswertung von Social Media Daten die neuesten Ernährungstrends identifiziert. Gemeinsam mit Experten aus den Bereichen Genuss und Datenanalyse zeigt das Unternehmen die neuesten Food Trends auf – und gibt Tipps, wie diese sich am besten zubereiten lassen.

Neue Zutaten, Kochmethoden und Zubereitungsarten: Viele Deutsche informieren sich immer öfter online zum Thema Kochen und lassen sich im Netz von neuen Rezeptideen inspirieren. Aus diesem Grund hat AEG das Projekt Taste of Tomorrow ins Leben gerufen. Mit Hilfe eines Expertenteams, bestehend aus Datenexperten, Köchen und Trendforschern, wurden weltweit über das vergangene Jahr hinweg jede Menge Daten gesammelt und ausgewertet. So konnten spannende Erkenntnisse über die Ernährungstrends von Morgen gewonnen werden. Dabei hat die Auswertung ergeben, dass vor allem Purple Food voll im Trend liegt. Zum Vergleich: Danach suchten die Deutschen im Netz fast viermal so häufig als beispielsweise nach „Elektriker“. „Durch Social Media verbreiten sich Trends immer schneller“, sagt Sofia Andreasson, Trend-Expertin bei AEG. „Zudem definieren wir uns immer mehr durch unsere Esskultur. Das Essen ist inzwischen sogar zu einer Art Statussymbol geworden.“ Diesen Wandel unterstützt AEG als Experte in Sachen exklusives Kocherlebnis und setzt dabei vor allem auf die fortschreitende digitale Vernetzung von Elektrogroßgeräten: Mit der Mastery Range präsentiert das Unternehmen eine intelligente Premium-Einbaugerätelinie, die mit lernfähigen und personalisierbaren Funktionen für ein unvergleichliches Kocherlebnis sorgt.

Das sind die sieben Food Trends 2018:

Purple Food

Trendfarben gibt es nicht nur in der Mode, sondern auch bei Lebensmitteln – und in dieser Saison ist Lila das neue Grün: Lebensmittel wie beispielsweise Rote Bete, die lila Süßkartoffel oder die Hibiskusblüte verfügen über ein bestimmtes Antioxidans namens Anthocyan, das ihnen die violette Farbe verleiht. Neben ihrer antioxidativen und entzündungshemmenden Wirkung soll sich ihr Verzehr zudem auch positiv auf den Cholesterinspiegel sowie den Blutdruck auswirken.

Umami

Süß, sauer, salzig, bitter – und Umami: Im Japanischen bedeutet der Begriff „angenehm herzhafter Geschmack“. Es gehört zu den fünf Grundgeschmacksrichtungen der menschlichen Zunge. Der Geschmack wurde von einem japanischen Chemiker in den 1900er Jahren entdeckt und ist beispielsweise in Parmesan oder Pilzen enthalten. „Umami ist einer der großen Trends 2018“, sagt AEG-Spitzkoch Heiko Antoniewicz. „Es schmeckt angenehm und interessant. In den asiatischen Ländern ist es bereits sehr verbreitet, aber jetzt kommen auch die Verbraucher in Europa auf den Geschmack.“

Electrolux Hausgeräte GmbH
Fürther Straße 246
DE-90429 Nürnberg

*49 911 323 0

www.electrolux.de

www.aeg.de

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

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg I
Geschäftsführung: Brian Fogh
Registergericht: HRB 20603 I
USt-IdNr: DE 811117185

Puffed

Neben dem beliebten Popcorn kann man auch andere Körner ganz einfach im Kochtopf zum Puffen bringen: Ganz oben auf der Liste stehen Quinoa, Amaranth und Sorghum. Das sogenannte Pseudogetreide eignet sich hervorragend zum Garnieren von Salaten, außerdem passt es zu Gerichten mit Joghurt, gegrilltem Gemüse oder zu Müsli.

Zero Waste

Der Trend zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln ist immer mehr im Kommen: Dabei wird alles verwertet, was essbar ist. Ein gutes Beispiel ist der Blumenkohl – meist landen dessen Strunk und Blätter im Müll. Doch das muss nicht sein: So kann man aus den Stielen gesunde Pommes Frites zubereiten und die Blätter können zu einem leckeren Pesto verarbeitet werden. Mit ein bisschen Kreativität lässt sich Zero Waste so ganz einfach in den Alltag integrieren. Aber auch die richtige Lagerung von Lebensmitteln ist entscheidend, um unnötigen Abfall zu vermeiden. Ordnung, Platz und Übersicht schafft hier der AEG CustomFlex: In der Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination gibt es dank des flexiblen Aufbewahrungssystems für jedes Lebensmittel den passenden Stauraum.

Urkörner

Als Urkörner gelten Getreidesorten und Samen, die seit Jahrtausenden in ihrer Züchtung kaum verändert wurden. Dazu zählen Roggen, Dinkel, Quinoa, Gerste, schwarzer Reis, Kamut und Buchweizen. Diese Körner sind reich an Nährstoffen, fördern die Verdauung und unterstützen das Immunsystem. Die antiken Getreidesorten eignen sich zum Beispiel als Müsli-Topping oder in Brotform perfekt für einen gesunden Start in den Tag.

Sous Vide

Sous Vide bedeutet auf Französisch „unter Vakuum“ und ist eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel vakuumversiegelt mit Dampf gegart werden. Die Technik wird seit Jahren in Restaurants angewendet – und wird nun auch unter Hobbyköchen immer beliebter: Das SousVide-Verfahren verbessert den Geschmack und die Textur der Lebensmittel. Darüber hinaus bleiben mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten. Diese Funktion ist praktischerweise schon in den innovativen Multi-Dampfgarer SteamPro von AEG integriert, der mit schonendem Dampf den perfekten Genuss garantiert.

Fleischloses Fleisch

Pflanzliche Proteine werden immer beliebter – und Fleischersatzproduzenten wollen nicht nur Alternativen schaffen, sondern das Fleisch komplett ersetzen. Im Moment scheint dabei sogar eine Frucht dem Klassiker Tofu den Rang abzulaufen: Die zur Familie der Maulbeergewächse zählende Jackfrucht ist dank ihrer besonderen Konsistenz dem Pulled Pork sehr ähnlich und lässt sich so auf vielfältige Weise zubereiten.

Unsere Mission bei Electrolux ist es, Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühl-Erlebnisse für ein angenehmeres und nachhaltiges Leben auf der ganzen Welt neu zu erfinden. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden in den Fokus bei allem, was wir tun. Durch unsere Marken, zu denen unter anderem Electrolux, AEG, Anova, Frigidaire, Westinghouse und Zanussi gehören, verkaufen wir jährlich mehr als 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2017 beschäftigte Electrolux 56.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,4 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.