

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Die AEG Taste Academy 2018: Balanceakt zwischen Foodtrends und bewährten Gerichten

Juni 2018

Purple Food, Umami oder vegetarisch – in der aktuellen Runde der AEG Taste Academy interpretieren die drei AEG Spitzenköche Heiko Antoniewicz, Lucki Maurer und Christian Mittermeier in ihren Masterclasses innovative Foodtrends neu und entführen die Teilnehmer in eine Welt aus Aromen, Gerüchen und kulinarischer Highlights.

Gutes Essen dreht sich heutzutage nicht mehr nur um einzigartigen Geschmack. Trends wie Purple Food, Umami (japanisch für angenehm herzhafter Geschmack), Puffed (gepuffte Lebensmittel wie Popcorn, Amaranth und Quinoa), Zero Waste, Urkörner und fleischloser Genuss halten die Kochszene 2018 in Atem. All diese Trends greifen die drei AEG Kochexperten in ihrem Kochalltag und der AEG Taste Academy auf. Das Credo der Masterclasses: Mit altbekannten bewährten und neu entdeckten Zutaten ein unverwechselbares Geschmackserlebnis schaffen. Die Spitzenköche zeigen, wie die Trends von der Theorie zur geschmackvollen Praxis werden und geben ihr Know-how weiter. So bringen sie beispielsweise das angesagte Purple Food auf den Teller und experimentieren mit violetterem Obst und Gemüse. Oder sie entführen kulinarisch in längst vergangene Zeiten, indem sie antike Getreidesorten verarbeiten. Mit diesen zukunftsweisenden Kochkonzepten und jeder Menge kreativem Innovationsgeist möchten die Kochexperten den kulinarischen Horizont der Teilnehmer des Food-Events der Extraklasse erweitern – und dabei völlig neue Geschmackswelten eröffnen.

Heiko Antoniewicz – Visionär und Meister der Aromen

Gemüse gibt es in allen Formen, Farben und Geschmäckern. Kaum eine andere Zutat ist so vielseitig, wandelbar und gesund. AEG Spitzenkoch Heiko Antoniewicz hat es sich zum Auftrag gemacht, die ganze Aromenvielfalt aus Gemüse herauszuholen, um so einzigartige Kompositionen zu kreieren, die überraschen und begeistern. Gemüse ist für ihn nicht nur eine Beilage, sondern der Schlüssel zu einem vollkommenen Gericht. Egal ob Ananas-Maultaschen mit frittiertem Salbei und Cassisessig, Avocado mit Pomelo und Kaffee oder Süßkartoffeleis mit Feige und Mozzarella – die Möglichkeiten sind schier unendlich und genauso wandelbar wie der Foodpairing-Experte selbst.

Lucki Maurer – Fleischveredler und Experte der kulinarischen Fusionen

Trotz des Trends der vegetarischen und veganen Ernährung bleibt Fleisch immer noch ein essenzieller Bestandteil vieler Gerichte. Ludwig „Lucki“ Maurer ist nicht nur leidenschaftlicher Spitzenkoch, sondern auch gelernter Metzger. Für ihn ist der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ein Erfolgskriterium. Langsam geschmorter Ochsenschwanz mit Brotessenz und Grammeln, Iberico Secreto mit Aprikosen, Fenchel und Sobrasada oder Kalbsbries mit Boudin Noir, Kutteln und Kefir – seine Überzeugung spiegelt sich in den exquisiten Gerichten wider.

Christian Mittermeier – Globetrotter auf Geschmackssuche

Spannende Gerichte, bestehend aus klassischen und bekannten Zutaten und internationalen Überraschungen: Das ist die Expertise von Christian Mittermeier. Er

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

eröffnet neue Geschmackshorizonte und blickt dabei über den kulinarischen Tellerrand. Auch Mittermeier hat sich eine besondere Kochagenda für die AEG Taste Academy einfallen lassen: Meeräsche mit Plankton Beurre Blanc und Chicorée, eine fleischlose Neuinterpretation des Jägerschnitzels oder nach Sashimi-Art dünn aufgeschnittener Fisch mit Pisco Sour und gepufftem Mais sind nur drei seiner vielen Kompositionen.

AEG Taste Academy – die Termine

Wer von den Spitzenköchen in die Kunst der Zubereitung und des Genusses eingeführt werden möchte, ist in der AEG Taste Academy 2018 genau richtig:

- **Heiko Antoniewicz** entführt Köln (8. Juni 2018) und Nürnberg (30. November 2018), jeweils von 18 bis 22 Uhr in die Welt der Aromen.
- **Christian Mittermeier** geht mit München (7. Juni 2018) von 18 bis 22 Uhr auf eine kulinarische Reise.
- **Lucki Maurer** ist mit seinen Kompositionen in Nürnberg (8. Juni 2018) und in Köln (26. Oktober 2018) von 18 bis 22 Uhr anzutreffen.

Die Teilnahmegebühr beträgt 150 Euro pro Person. Neben dem genussvollen 5-Gänge-Menü sind Getränke und jede Menge Profi-Tipps aus erster Hand inklusive.

Mehr Informationen für Teilnehmer und das Anmeldeformular gibt es auf der AEG Taste Academy Website unter: www.aeg.de/TasteAcademy. Viel Spaß beim Kochen!

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.