

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

[Elisabeth.lokai-](mailto:Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com)

fels@electrolux.com

AEG Trend Food Alert: Gepufftes Getreide

August 2018

Raffinierte Körnerküche: Pseudo-Getreidearten wie Quinoa, Amaranth und Sorghum sorgen für kulinarische Abwechslung und liefern wertvolle Mineralstoffe. AEG verrät, was es mit dem neuen Trend auf sich hat – und wie sich die gepufften Köstlichkeiten in den Speiseplan integrieren lassen.

Gepuffte Körner sind die neuen (Pop-)Stars der Feinschmecker-Küche: Doch echte Food-Trendsetter setzen nicht nur auf Popcorn, sondern puffen jetzt auch andere Samen. Ganz oben auf der Liste stehen beispielsweise Quinoa, Amaranth und Sorghum. Das sogenannte Pseudogetreide schmeckt herzhaft-nussig bis leicht süßlich und eignet sich hervorragend zum Garnieren von Salaten oder gegrilltem Gemüse. Auch zum Frühstück kann man es als leckeres Topping für das Müsli oder den Joghurt verwenden – denn die Powerkörner sind nicht nur glutenfrei, sondern auch reich an Proteinen und Mineralien und garantieren so einen gesunden Start in den Tag.

So wird das Pseudogetreide traditionell zubereitet:

- Quinoa kommt aus Südamerika, wird ähnlich wie Reis zubereitet und oft als Beilage oder in der Suppe serviert.
- Amaranth ist ebenfalls ein wichtiger Bestandteil der lateinamerikanischen Küche. Die winzigen Samen werden dort vor allem für Gemüsepfannen, Aufläufe oder Bratlinge verwendet.
- Die Sorghumhirse ist dagegen ursprünglich in Afrika beheimatet und gilt in vielen Entwicklungsländern auch heute noch als wichtiges Grundnahrungsmittel. In Indien werden die Körner des mineralstoffreichen Getreides beispielsweise zur Herstellung von ungesäuerten Brot verwendet, während in Südafrika daraus ein Brei zubereitet wird.

Taste of Tomorrow: Food Trends von morgen

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. In Zusammenarbeit mit 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. „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 Individualisierung von Elektrogroßgeräten: Mit der Mastery Range präsentiert das Unternehmen eine intelligente Premium-Einbaugerätelinie, die mit lernfähigen und personalisierbaren Funktionen für ein unvergleichliches Kocherlebnis sorgt.

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 |
Geschäftsführung: Brian Fogh
Registergericht: HRB 20603 |
USt-IdNr: DE 811117185

"Lebensqualität gestalten": Darunter verstehen wir, Erfahrungen rund um Geschmack, Wäschepflege und Wohlbefinden noch einmal ganz neu zu erfinden. Das ist unsere Mission. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden bei allem was wir tun in den Fokus. 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.