

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

AEG Trend Food Alert: SousVide

Oktober 2018

Mach mal Dampf: Das SousVide-Verfahren verbessert nicht nur den Geschmack und die Textur der Lebensmittel, es bleiben auch mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten. AEG verrät, wie sich die neue Kochtechnik am besten einsetzen lässt – und wie man damit die leckersten Gerichte zaubert.

SousVide ist Französisch und bedeutet „unter Vakuum“. Dabei handelt es sich um eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel vakuumversiegelt mit Dampf gegart werden. Die Technik wird seit Jahren in Restaurants angewendet – und feiert nun auch unter Hobbyköchen ein fulminantes Comeback. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: Die sanfte Garmethode verbessert den Geschmack und die Textur der Lebensmittel, darüber hinaus bleiben mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten. „Kochen mit Dampf ist nährstoffreicher und gut für die schlanke Linie“, sagt Melanie Kammerer, Produktmanagerin für Herde und Backöfen bei Electrolux. „Der Dampf sorgt nämlich dafür, dass die Gerichte fett- und salzarmer zubereitet werden können.“ Eine salzarme Ernährung entwässert bekanntlich den Körper und unterstützt die Gewebestraffung. Außerdem bleiben Speisen durch SousVide-Garen knackig, was für ein besonders intensives Aroma sorgt – das macht kalorienreiche Soßen und Beilagen überflüssig.

Sterneküche für Zuhause

AEG bringt Haute Cuisine auch in die heimische Küche: Perfekt dafür eignet sich beispielsweise der AEG Multi-Dampfgarer SteamPro mit integrierter SousVide-Funktion zum Vakuumgaren, die dafür sorgt, dass die für das jeweilige Lebensmittel notwendige Gradzahl exakt eingehalten wird. „SousVide ist die präziseste und schonendste Art zu kochen und aus meiner Küche nicht mehr wegzudenken“, bestätigt auch Spitzenkoch Christian Mittermeier. Bereits in den 70er-Jahren entwickelten die Ingenieure von AEG erste Ansätze für Geräte mit Dampfgar-Funktion und ab den 90ern brachte das Unternehmen die ersten Produkte auf den Markt, die bis heute stetig weiterentwickelt wurden.

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 Informationen gesammelt und ausgewertet. So konnten spannenden 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.