

AEG

Geht auf Experience Tour

Freitag, 17.01.2020

Was bedeutet Nachhaltigkeit in der Küche? Wie kann man leicht besser kochen? Warum trägt Sous-Vide-Garen zur gesünderen Ernährung bei? Diese und mehr Fragen beantwortet AEG ab dem 28. Januar 2020, wenn die AEG Experience Tour in Neufahrn startet.

In einem 35 qm großen mobilen Küchen-Cube demonstrieren die Profi-Köche Muko Altankhuyag, Stephen Schmidt, Martin Koch, Adrian Klaric und Tony Jascovic, wie man dank innovativer Küchentechnologie Lebensmittel gut behandeln kann. Die Tour hat sich zum Ziel gesetzt, AEG-Handelspartner und deren Kunden von einer nachhaltigeren Kochweise zu überzeugen.

Wir wollen unsere Geräte erlebbar machen und zeigen, wie man nachhaltiger in der Küche agieren kann. Dabei helfen wir unseren Handelspartnern bei Fragen, die sie im Verkaufsalltag beantworten müssen“, erklärt Ralf Birk, Sales Director Kitchen Retail AEG Hausgeräte. Fragen beispielsweise, wie man gesünder und besser kochen kann und wie man weniger Nahrungsmittel verschwendet.

Unter dem Motto ‚Gutes gut behandeln‘ zeigen die Nürnberger in der AEG Experience Tour beispielsweise, wie man durch smarte Kühlung Lebensmittel länger frischhalten, wie man durch Dampfgarung Nährstoffe besser erhalten und wie man durch intelligente Kochfelder das Anbrennen von Nahrung verhindern kann. In einstündigen Koch-Experiences werden Verkaufsteams über das Einmaleins der modernen Nachhaltigkeitsküche informiert. Vier Profi-Köche, von denen einer schon eine Goldmedaille für veganes Kochen gewonnen hat, verwöhnen darüber hinaus mit einem einzigartigen 4-Gänge-Menü, bei dem die kompletten Nahrungsmittel verwendet werden.

„Wir liefern außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, wollen aber vor allem den Küchenstudio-Teams dabei helfen, sich auf die neuen, nachhaltigen Anforderungen ihrer Kunden besser einzustellen“, so Birk weiter.

Die AEG Küchen Experience Tour endet am 19. Juni in Nürnberg.

Geht auf Experience Tour

Links

- [AEG](#)

