

PRESSEMITTEILUNG

Der Gastro-Megatrend: Regional, saisonal und extrafrisch

Kostbare Lebensmittel nach Saison, direkt aus der Region, von der Hand eines Könners zubereitet, das erwarten sich immer mehr Gäste. Mit „Frisch & gschmackig“ bietet Unilever Food Solutions präzise Lösungen für die neuen Herausforderungen der Gastronomie und überrascht mit ungewöhnlichen Kombinationen, neu interpretierten regionalen Schmankerln, fantasievollen Beilagen und Saucen mit Pfiff.

Wien, Januar 2020. Gäste wünschen sich zunehmend frische Küche mit regionalen Zutaten der Saison. Das ist nicht nur ein Trend, sondern der Beginn eines nachhaltigen Umdenkens der Gesellschaft. Köche und Gastronomen werden zu Vorreitern des guten Geschmacks: Sie interpretieren die heimische Traditionsküche neu, integrieren Exotisches und wagen sich an ungewöhnliche Kombinationen.

Kluge Zutatenauswahl spart Zeit

Die geänderte Nachfrage der Gäste unter den gegebenen Voraussetzungen umzusetzen, ist eine Herausforderung für die Gastronomie. Die Lösung liegt in einer klugen Kombination der Zutaten, um den Zeitaufwand zu reduzieren. So kann sich der Koch auf das konzentrieren, was ihm wichtig ist: Kochen mit frischen saisonalen Zutaten, um seine Gäste mit köstlichen Gerichten zu verwöhnen. Mit dem Konzept „Frisch & gschmackig“ bietet Unilever Food Solutions konkrete Lösungen für die neuen Gästewünsche. Otto Wimmer, Leiter der Culinary Fachberatung Österreich, sagt: „Wir haben uns durch alte, regionale Rezepte gekocht und daraus völlig Neues entwickelt. Unsere Winterrezepte regen dazu an, selbst auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen. Oft ist es nur eine Sauce, eine Beilage oder eine bestimmte Geschmackskombination, aus der ein Koch seine individuelle Handschrift kreiert.“

Jetzt im Winter steht „Frisch & geschmackig“ ganz im Zeichen von Wurzelgemüse, Karfiol und Kohl, dazu Hülsenfrüchte, Nüsse oder Champignons. Schmankerln von Rind, Huhn und Co. treffen auf aromatische Beilagen und fantasievolle Saucen.

Bouillons – die Stars der Saison

In der kalten Jahreszeit stehen bei Unilever Food Solutions natürlich Suppen im Mittelpunkt. Gerade in Kombination mit heimischem Wintergemüse und edlen Fleischstücken unterstützen sie dabei, die Aromen der anderen Zutaten herauszuarbeiten. Die würzig-kräftige Knorr Goldaugen Rindsuppe verleiht nicht nur den typischen Rindfleischgeschmack, sondern wirkt dank der typischen Goldaugen wie hausgemacht. Die rein pflanzliche Knorr Klare Suppe ist die ideale Lösung, um fleischlose und vegane Gerichte auf die Speisekarte zu setzen. Je nach Anforderung des Kochs und seines Betriebes hält Unilever Food Solutions exakt die Zutaten bereit, die der frischen, saisonalen Küche ohne lange Vorbereitungszeit Geschmacksfülle verleihen.

Konkrete Lösungen online und ganz persönlich

Rund um das Konzept „Frisch & geschmackig“ bietet die Homepage reichlich Input zu regionalen Köstlichkeiten und den aktuellen Wünschen von Gästen sowie eine Vielzahl an dazu passenden Rezepten. Für die praktische Umsetzung stehen die UFS Academy ebenso bereit wie das Team der Culinary Fachberatung. Den ganzen Winter über wird die Gastronomie zusätzlich mit gezielten Aktionen und Sonderplatzierungen im Großhandel angesprochen.

Alle Informationen zu „Frisch & geschmackig“ gibt es unter www.ufs.com/frischgeschmackig

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Rama und Becel unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship Center. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de

