

Presseinformation Thermomix® Österreich

**Vorwerk Austria GmbH
& Co. KG, Thermomix®**
Handelskai 92/ Rivergate
1200 Wien

www.thermomix.at

Gemeinsam für bewussteren Genuss

Rest(l)los: 9 Zero Food Waste Inspirationen von Thermomix® und Too Good To Go

Das Credo Zero Waste ist in aller Munde. Bei der „Null-Müll“-Bewegung geht es dabei nicht darum, gar keinen Abfall zu produzieren, sondern diesen zu optimieren. Und gerade in der Küche liegt der Schlüssel in der richtigen Verwendung von Lebensmitteln. Um das hohe Müllaufkommen an der Wurzel zu packen, haben die beiden Unternehmen Vorwerk und Too Good To Go eine nachhaltige Rezeptkollektion kreiert: Von einer „Veganen Bananen-Curry-Suppe“, über „Aquafaba Pavlova“ bis hin zu „Pan Bolo Brotpudding“ – jedes der Rezepte bietet neue Ideen, wie man aus üblichen „Wegwerf-Kandidaten“ köstliche Snacks, Nachspeisen oder vollständige Mahlzeiten zaubern kann. Eines ist also sicher: Thermomix® und Too Good To Go bringen die Restl-Küche auf ein neues, schmackhaftes Niveau.

[Wien, 16.02.2022] Etwa die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich entsteht direkt zu Hause. Jährlich landen dadurch bis zu 521.000 Tonnen¹ an genießbaren Lebensmitteln im Wert von bis zu 800 Euro pro Haushalt im Mist. Thermomix® sagt der Lebensmittelverschwendung den Kampf an und zeigt in neun köstlichen Rezepten von Too Good To Go, wie Essensreste kreativ verwertet werden können. Seit dem 15. Februar sind die Restl-Küchen-Mahlzeiten im Thermomix®-Rezeptportal Cookidoo® abrufbar.

¹ Quelle: WWF

Nachhaltig kochen auf einfache Art und Weise

Seit über 50 Jahren ist der Thermomix® ein steter Begleiter in unzähligen Haushalten und Gastronomiebetrieben: Rund elf Millionen Menschen weltweit haben den Küchenallrounder mittlerweile in ihren Kochalltag integriert. Der Küchenhelfer bietet leidenschaftlichen Köchinnen sowie Köchen, aber auch Kochneulingen neue Dimensionen ihrer Kochleidenschaft und ein abwechslungsreiches Genusserlebnis. *„Die kulinarische Vielfalt von Essen ist der Grundgedanke des Thermomix® - und damit auch der sorgsame und bewusste Umgang mit diesem. Mit Too Good To Go können wir nun zeigen, dass fast alles verwertbar ist und wie etwa aus angeschlagenen Bananen, hartem Brot oder Kartoffeln vom Vortag im Handumdrehen die nächste Mahlzeit zubereitet werden kann“*, freut sich Philipp Kammerer, Head of Marketing von Vorwerk Österreich über die Zusammenarbeit mit der führenden App gegen Lebensmittelverschwendung.

Bilder honorarfrei abdruckbar

Bild 01: Vorwerk und Too Good To Go zeigen, wie Essensreste clever verwertet werden können © Nina Malling für Too Good To Go

Bild 02: Mit dem Thermomix® lassen sich die Zero Food Waste Rezepte einfach zubereiten © Vorwerk

ÜBER VORWERK

Die Vorwerk & Co. KG ist ein 1883 in Deutschland gegründetes Familienunternehmen. Die Kerngeschäfte umfassen die Produktion und den weltweiten Vertrieb hochwertiger Haushaltsprodukte. In Österreich zählen dazu vorwiegend die Geschäftsbereiche Thermomix®, die multifunktionale Küchenmaschine, die mit zwölf Funktionen und vielen verschiedenen Modi in einem Gerät sowie mehr als 70.000 zugeschnittenen Rezepten auf der Rezeptplattform Cookidoo® das tägliche Kochen vereinfacht. Das Angebot von Vorwerk umfasst außerdem die Raumpflege- und Reinigungssysteme von Kobold, die für ein rundum sauberes Zuhause sorgen und vor allem für eines stehen: Innovation, Qualität und Langlebigkeit. Das Herzstück des Unternehmens ist der direkte Kontakt zum Kunden, dabei stehen Service und Beratung im Fokus. Der Verkauf der vielseitigen Haushaltsgeräte erfolgt in Österreich in drei Vorwerk Stores, im offiziellen Online Shop und über den nach wie vor wichtigsten Verkaufskanal, den Direktvertrieb: Rund 2.500 Thermomix®- und Kobold Berater*innen sind österreichweit und rund 600.000 weltweit für das Unternehmen Vorwerk im Einsatz. Weitere Informationen unter corporate.vorwerk.com/at/, thermomix.vorwerk.at und kobold.vorwerk.at.

RÜCKFRAGEHINWEIS

Magdalena Blümel

Vorwerk Austria GmbH & Co KG

Handelskai 92/Rivergate, 1200 Wien

+43 664 8823 8236

magdalena.bluemel@vorwerk.at

Angelika Deuretzbacher

Himmelhoch GmbH

Wohllebeng. 4/6+7, 1040 Wien

+43 676 37 38 848

angelika.deuretzbacher@himmelhoch.at