

## Presseinformation

### Thermomix® Österreich

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

[www.vorwerk.at](http://www.vorwerk.at)

---

INDISCH, SPICY, BUNT

## THERMOMIX® UND KARMA FOOD SORGEN MIT GUTEM ESSEN FÜR GUTES KARMA

Essen macht glücklich. Darüber ist man sich mittlerweile einig. Und gerade gutes Essen sorgt für noch bessere Laune. Das wissen die beiden Kulinarik-Pros Thermomix® und *Karma Food* nicht nur, es ist Teil ihrer Philosophie – und der Grund ihrer neuen, gemeinsamen Kollaboration. Entstanden sind daraus 12 authentische indische Rezepte, die leicht zuhause zuzubereiten sind. Die Kreationen sind ab sofort auf dem Rezept-Portal Cookidoo® zum Nachkochen verfügbar.

[Wien, 02.11.2022] Eins ist schon mal sicher: Mit den neuen Rezepten von Thermomix® und *Karma Food* kommt keine Langeweile auf den Teller: Ob Korma-Gemüse-Curry, Gajar-Halwa, Dal Makhani oder Pav-Buns, die 12 bunten Kreationen peppen die trübe Jahreszeit mit viel Farbe und tollen Aromen auf.

### Indische Gourmet-Brise

Indien ist das Land der aromatischen Gewürze sowie bunten Farben und mit seiner vielfältigen Küche auf Feinschmeckerlisten der ganzen Welt angeführt. Die köstlichen Gerichte zeichnen sich dabei nicht nur durch ihre Würze aus, sie kommen auch der Gesundheit zu Gute. Diese Prämisse stellen Simone und Adi Raihmann von *Karma Food* an all ihre Gerichte, mit denen sie bereits seit 2014 an vier Standorten in Wien sowie vier Locations in Klosterneuburg für kulinarische Highlights sorgen. Ihre tägliche Mission dabei: mit frisch gekochtem, gesundem Essen nicht nur den Mitmenschen, sondern auch der Umwelt etwas Gutes zu tun. Alles Charakteristika, die auch die Basis der 12 neuen Rezepte von Thermomix® und *Karma Food* sind. „Wir lieben es an neuen Rezepten für unsere Thermomix®-Community, aber auch alle andern Feinschmecker:innen, zu basteln. Und was kann es Schöneres geben, als mit Simones und Adis köstlichen Rezepten nicht nur satt, sondern auch richtig glücklich zu machen“, freut sich Marlene Wallnberger, Rezeptentwicklerin bei Thermomix® Österreich über die Zusammenarbeit mit *Karma Food*.

## **Made in India, simply cooked with Thermomix®**

„Wie bei all unseren Gerichten, war uns auch hier wichtig, dass die Gerichte nicht nur authentisch und geschmackvoll, sondern auch einfach zuzubereiten sind. Jede und jeder soll sich mit den Kompositionen feat. Thermomix® auf einfachste Weise ein Stück Indien bzw. den Karma Food Flair nach Hause holen können“, erklärt Marlene Wallnberger. Die 12 Rezepte reichen von Saucen und Dips über Curry, Dals bis hin zu Desserts und sind ab sofort auf der Cookidoo®-Plattform erhältlich.

## **Word Rap Simone und Adi Raihmann von Karma Food:**

*Unser liebstes Karma Food x Thermomix® Rezept ist... Dal Makhani mit Pav Buns und danach noch cremiges Gajar Halwa. Wir können uns einfach nicht für ein Gericht entscheiden.*

*(Kulinarische) Kooperationen lieben wir besonders...weil wir so verbinden können, was wir lieben: neue Kreationen ausprobieren und gleich zusammen Testessen. Gutes Essen verbindet einfach.*

*Besonders toll am Thermomix® finden wir... dass man wirklich alles in einem Gerät hat und unglaublich viel Zeit spart. So hat man mehr Zeit zum Genießen.*

*Unbedingt probieren...sollte man unsere Karma Paste nach altem Familienrezept - einfach perfekt für Currys, Dals aber auch als Marinade für Ofenveggies oder im Salatdressing.*

*Curry oder Bowl?... Curry - das können wir wirklich jeden Tag essen.*

## **Bilder honorarfrei abdruckbar**

**Bild 01:** Thermomix® und Karma Food sorgen mit gutem Essen für gutes Karma © Vorwerk

**Bild 02:** Die kulinarische Kooperation beinhaltet 12 authentische indische Rezepte © Vorwerk

**Bild 03:** Marlene Wallnberger, Rezeptentwicklerin bei Thermomix® Österreich © Chiamilo

**Bild 04:** Simone und Adi Raihmann © vanessamaas\_photography

## **ÜBER VORWERK**

Die Vorwerk GmbH & Co KG ist ein 1883 in Deutschland gegründetes Familienunternehmen. Die Kerngeschäfte umfassen die Produktion und den weltweiten Vertrieb von hochwertigen Haushaltsprodukten im Premiumsegment. In Österreich zählt dazu vorwiegend der Geschäftsbereich Thermomix®, eine multifunktionale Küchenmaschine, die mit zahlreichen Kochfunktionen und Modi sowie mehr als 80.000 individuell angepassten Rezepten auf der Rezeptplattform Cookidoo® das tägliche Kochen erleichtert. Die Angebotspalette von Vorwerk umfasst außerdem die Premium Raumpflege- und Reinigungssysteme der Marke Kobold. Kobold steht nicht nur für ein rundum sauberes Zuhause, sondern vor allem für eines: Innovation, Qualität und Langlebigkeit. Das Herzstück des Unternehmens ist der direkte Kontakt zu den Kund:innen, bei dem der Servicegedanke, persönliche Beratung und

individuelle Lösungen im Fokus stehen. In Österreich erfolgt der Verkauf der vielseitigen Haushaltsgeräte in den drei Vorwerk Stores, im offiziellen Online Shop und über den nach wie vor wichtigsten Verkaufskanal, den Direktvertrieb: Österreichweit sind so bereits 3.500 selbstständige Thermomix® Berater:innen im Einsatz. Weltweit darf sich Vorwerk sogar über rund 100.000 selbstständige Kobold und Thermomix® Berater:innen freuen. Weitere Informationen unter [corporate.vorwerk.com/at/](https://corporate.vorwerk.com/at/) und [www.vorwerk.at](https://www.vorwerk.at)

## RÜCKFRAGEHINWEIS

**Magdalena Blümel**

**Vorwerk Austria GmbH & Co KG**

Handelskai 92/Rivergate, 1200 Wien

+43 664 8823 8236

[magdalena.bluemel@vorwerk.at](mailto:magdalena.bluemel@vorwerk.at)

**Lisa Liegl**

**Himmelhoch GmbH**

Wohllebeng. 4/6+7, 1040 Wien

+43 676 37 38 848

[lisa.liegl@himmelhoch.at](mailto:lisa.liegl@himmelhoch.at)