



Presseinformation

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

www.vorwerk.at

Diesmal ist der Festtagsbraten vegan Starkoch Siegfried Kröpfl kreiert vegane Weihnachtsmenüs

Wien, 30.11.2023 - Ob Festtagsbraten, Ente oder winterliche Zutaten wie Maroni, wenn am 24. Dezember zu Tisch gebeten wird, verbindet das Weihnachtessen Menschen miteinander und sorgt für ganz besondere Wohlfühlmomente. Und weil es nicht immer Fleisch sein muss, hat Koryphäe der veganen Küche, Siegfried Kröpfl, zwei vegane Menüvorschläge kreiert – gänzlich ohne tierische Produkte und ganz einfach zum Nachkochen mit Thermomix®.

In Österreich wird zu Weihnachten traditionell Fleisch gegessen. Gebackener Karpfen, Weihnachtsgans, Truthahn, Würstel. Noch vor wenigen Generationen war Fleisch selten und teuer. Deshalb verlangte die Tradition vor allem zu feierlichen Anlässen nach besonders guten Menüs mit der seltenen Zutat Fleisch. Aber Zeiten ändern sich und mit ihnen gehen alte Traditionen, während neue einziehen. In Zeiten, in denen wir uns bewusster im Einklang mit unserer Umwelt ernähren, greifen immer mehr Menschen zu Fleisch-Alternativen. Aber was tun mit dem lieb gewonnenen Weihnachtsfestessen? Der Starkoch und vegane Pionier Siegfried Kröpfl hat exklusiv für Thermomix® zwei Menüvorschläge kreiert, denen es an nichts fehlt – außer am Fleisch. Noch nie war es so einfach, vegane Festtagsmenüs zu kochen – für sich selbst, die Liebsten und für eine nachhaltige Zukunft.

Essen bringt uns buchstäblich an einen Tisch. Die meisten von uns freuen sich darauf, am Weihnachtsabend daheim kulinarisch verwöhnt zu werden oder zu verwöhnen. *„Wenn es nach Weihnachten schmeckt, sind wir glücklich. Das Geheimnis ist aber gar nicht die vermeintliche Hauptzutat, sondern die Kombination und das Zusammenspiel der unterschiedlichsten Nebendarsteller, die gemeinsam ein unverwechselbares Geschmackserlebnis schaffen. Ich freue mich, durch die Zusammenarbeit mit Thermomix® so vielen Menschen die vegane Gourmetküche näherzubringen“, sagt Starkoch Siegfried Kröpfl.*



Weihnachtlicher Festtagsbraten oder vegane Entenbrust

Mit Thermomix® wird jeder zum Haubenkoch oder zur Haubenköchin. Denn der Küchen-Allrounder von Vorwerk bietet mit Cookidoo®, dem offiziellen Rezept-Portal von Thermomix®, eine schier endlose Auswahl an Rezepten mit Gelinggarantie. *„Wir haben mit dem Thermomix® die Kochroutinen nachhaltig verändert und ermöglichen zahlreichen Menschen, in die Vielfalt unserer kulinarischen Welt einzutauchen. Uns ist es wichtig, aktuelle Trends und Veränderungen zu antizipieren und nachhaltige Kocherlebnisse zu schaffen. Dass wir für unsere veganen Weihnachtsmenüs den Starkoch Siegfried Kröpfl gewinnen konnten, spricht für sich“*, sagt **Philipp Kammerer, Head of Marketing von Vorwerk Österreich**.

Siegfried Kröpfls Menü-Empfehlung

Als Vorspeise empfiehlt der Küchenchef zu Weihnachten übrigens **Maronicremesuppe** oder **getrüffelte Erdäpfelsuppe**. Als Hauptgang wird wahlweise ein **weihnachtlicher Festtagsbraten mit Kürbispüree und Kohlsprossen** serviert oder eine **vegane Entenbrust mit Maroniknödeln und Apfelrotkraut**. Zum Abschluss gibt es einen **Birnenstrudel mit Vanillesauce** oder **Nougatknödel mit Nussbröseln und Zwetschkenröster**.

Detailliert sind die Rezepte im beiliegenden Booklet und im Rezept-Portal Cookidoo® zu finden.

Bilder honorarfrei abdruckbar, Angaben inkl. Fotocredit

Bild 01: Starkoch Siegfried Kröpfl und Philipp Kammerer, Head of Marketing von Vorwerk Österreich © Sophie Balber

Bild 02: Pionier der veganen Küche, Siegfried Kröpfl © Sophie Balber

Bild 03: Thermomix® und Siegfried Kröpfl präsentierten vegane Weihnachtsmenüs © Sophie Balber

Bild 04: Veganes Weihnachtsmenü, bestehend aus einer Maronicremesuppe, einem weihnachtlichen Festtagsbraten mit Kürbispüree und Nougatknödel © Vorwerk

Alle Menübilder und Bilder des veganen Weihnachts-Dinners sind unter folgendem Link zum Download verfügbar: https://bit.ly/vegane_Weihnachtsmenues

ÜBER VORWERK

Die Vorwerk GmbH & Co KG ist ein in Deutschland im Jahr 1883 gegründetes, international agierendes Familienunternehmen. Das Kerngeschäft umfasst die Produktion und den weltweiten Vertrieb von hochwertigen Haushaltsprodukten im Premiumsegment. In Österreich zählt dazu einerseits der Thermomix® – eine multifunktionale Küchenmaschine, die mit zahlreichen Kochfunktionen und Modi sowie mehr als 90.000 integrierten Rezepten auf dem Rezept-Portal Cookidoo® das tägliche Kochen vereinfacht. Andererseits umfasst die Angebotspalette die Raumpflege- und Reinigungssysteme der Marke Kobold. Kobold steht nicht nur für ein rundum sauberes Zuhause, sondern vor allem für Innovation, Qualität und Langlebigkeit. Als Direktvertriebsunternehmen sucht Vorwerk stets den direkten Kontakt zu seinen Kundinnen und Kunden. Dabei stehen die Beraterinnen und Berater im Mittelpunkt der Aktivitäten und fungieren – neben drei Vorwerk Stores und dem Online Shop – als zentraler Dreh- und Angelpunkt der langfristigen Vertriebsstrategie. Österreichweit sind so bereits mehr als 4.500 selbstständige Thermomix® und Kobold Beraterinnen und Berater im Einsatz. Weltweit darf sich Vorwerk über rund 100.000 Beraterinnen und Berater freuen. Vorwerk erwirtschaftet einen



Konzernumsatz von 3,2 Milliarden Euro (2022) und ist in mehr als 60 Ländern aktiv. Nähere Informationen unter www.vorwerk.at

RÜCKFRAGEHINWEIS

MAGDALENA BLÜMEL

VORWERK AUSTRIA GMBH & CO KG

HANDELSKAI 92/RIVERGATE, 1200 WIEN

+43 664 8823 8236

MAGDALENA.BLUEMEL@VORWERK.AT

SOPHIE HARFMANN

HIMMELHOCH GMBH

WOHLLEBENG. 4/6+7, 1040 WIEN

+43 676 623 4144

SOPHIE.HARFMANN@HIMMELHOCH.AT