

Medieninformation

elektrabregenz im Stadtmärchen

Märchenhafte Rezepte, fabelhaft zubereitet: Die österreichische Foodbloggerin Mara Hohla (Stadtmärchen) hat mit elektrabregenz Geräten gekocht. Das Ergebnis: Eine sechsteilige Videoreihe, die in den kommenden Monaten jeweils ein passendes Rezept vorstellen wird. Das erste Video ([auf dem elektrabregenz YouTube-Kanal](#)) gibt es ab sofort zu bestaunen.

Wien, 4. August 2020. Wie einfach sich märchenhafte Gerichte auf einer elektrabregenz Kochplatte oder im elektrabregenz Dampfgarer zubereiten lassen – das ist ab nun in einer sechsteiligen Videoreihe zu sehen. Gekocht hat Bloggerin Mara Hohla. Konzeption und Umsetzung der Videos stammt von MarkenStern Moves. Die Videos laufen auf den eigenen Kanälen und werden in den sozialen Medien verbreitet.

Im Mittelpunkt stehen sechs regionale Rezepte, die jeweils monatlich von Juli bis Dezember 2020 erscheinen werden. Dabei passen elektrabregenz und Stadtmärchen perfekt zusammen, stehen doch beide für die Verbindung von Tradition und Moderne. elektrabregenz setzt als österreichische Traditionsmarke auf moderne Innovationen und Features. Und Mara Hohla verbindet in ihrem Foodblog, den sie seit sechs Jahren betreibt, Modernes und Traditionelles, in dem sie die regionale Küche neu interpretiert. Dabei legt sie Wert auf den Ursprung der Produkte und ist auf der Suche nach Selbsterzeugtem, das sie dann in einfache und tolle Speisen verwandelt.

Die Stars der Videos

Auf gekonnte Weise werden die Vorteile und Funktionen der Haushaltsgeräte von elektrabregenz in den Vordergrund gerückt und auf ihnen traditionelle österreichische Gerichte neu interpretiert, die sich mit Hilfe der Videos ganz leicht zu Hause nachkochen lassen.

Im Juli gibt es einen Salat mit Babyblattspinat, gebratenem Prosciutto und Pfirsich. Die Stars im Juli-Video sind das elektrabregenz Induktionskochfeld MIS 6592 FX und der elektrabregenz Side by Side SBSM 850 M. Babyspinat und Rucola kommen direkt aus dem Side by Side und halten sich hier ganz frisch. Denn dank der SuperFresh Zone, die die Temperatur knapp über dem Gefrierpunkt (von 0 bis 3 °C) hält, behalten Salat, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Fisch und Fleisch ihre Vitamine, ihr Aroma und ihre Frische doppelt so lange wie in einem herkömmlichen Kühlschrank. Und in 631 Liter Innenraum hat hier wirklich viel Platz.

Der Prosciutto wird von Mara auf dem MIS 6592 FX knusprig angebraten. Mittels Slide-Touch Control lässt sich die gewünschte Temperatur ganz leicht mit einem Fingerkreis einstellen. Anschließend werden die Mandeln angeröstet. Das MIS 6592 FX ist ausgestattet mit insgesamt acht flexiblen Kochzonen. So lassen sich alle Töpfe und Pfannen darauf nach Herzenslust herumschieben. Die flexible Kochstelle erkennt automatisch den Durchmesser und die Position des aufgesetzten Kochgeschirrs und gibt dort die gewünschte Temperatur ab. So erhalten der Prosciutto und die Mandeln die genau richtige Konsistenz. Und Maras Tipp: Mit Büffelmozzarella verfeinern.

Im August hat dann das Kombibackrohr KBED 14200 X seinen großen Auftritt. Dieses weist neben den klassischen Dampfgar-Funktionen auch die typischen Beheizungsarten eines Backofens auf und ist daher vielfältig einsetzbar. In ihm lässt sich nicht nur mit Dampf garen, sondern die Dampffunktionen können auch mit anderen Backofen-Funktionen wie Heißluft, Grillen sowie Ober- und Unterhitze kombiniert werden. Nach der Marillenernte gibt es im August Marillenknoedel, die sich optimal im Dampfgarer zubereiten lassen. Aber auch der Kühlschrank für die Lagerung der

Marillen und das Kochfeld für das Anrösten der Brösel mit Butter haben ihren Auftritt. Im August kocht Mara nicht alleine, sondern erhält Unterstützung von der 11-jährigen Daisy. Und auch dieses Video endet mit Maras Tipp: Die Marillen mit einem Kochlöffel entkernen und mit Würfelzucker füllen. Das zweite Video wird ab Mitte August zu sehen sein.

„Mara und elektrabregenz passen einfach perfekt zusammen. Sie setzt auf traditionelle Gerichte, die sie modern interpretiert. Es macht einfach Freude, ihr beim Kochen zuzuschauen und Lust, diese Speisen gleich nach zu kochen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Märchenhafte Gerichte zubereitet auf Geräten, die sich dafür perfekt eignen“, so Philipp Breitenecker, Head of Marketing bei elektrabregenz.

Der erste Spot läuft ab sofort auf dem eigenen elektrabregenz YouTube Kanal (<https://www.youtube.com/watch?v=wkNih-QIm8M>), auf stadtmaerchen.at und wird in den sozialen Medien verbreitet.

Das Rezept des Videos gibt es im Anhang.
Und auf die weiteren Rezepte dürfen wir uns noch freuen.

Konzeption und Umsetzung der Videos stammt von MarkenStern Moves.

Foto: Märchenhafte Rezepte: Making-of von Mara Hohla kocht für elektrabregenz.

Fotocredit: © MarkenStern Moves

Über elektrabregenz

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit über 120 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte in neun Kategorien (Kühlen und Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen sowie Kochen – unterteilt in Backrohre und Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder). Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 im Besitz der türkischen Arçelik-Gruppe, der Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte, die Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern ist. In Österreich ist die Gruppe mit den Marken elektrabregenz, Grundig und Beko vertreten. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter www.elektrabregenz.com

Rückfragen richten Sie bitte an:

Dr. Alexandra Vasak
Reiter PR
Tel.: +43/699/120 895 59
alexandra.vasak@reiterpr.com

Philipp Breitenecker/Head of Marketing
Elektra Bregenz AG
Tel.: +43/664/384 42 30
philipp.breitenecker@elektrabregenz.com