

## Medieninformation

### FOOD ZURICH: Miele ist Premium Partner

- ▶ Das drittgrösste Food Festival Europas findet in diesem Jahr unter dem Motto «Kulinarische Zukunft» statt
- ▶ Miele unterstützt das Kulinarikfestival FOOD ZURICH als Premium Partner und bereichert es mit zwei Küchen im Festivalzentrum
- ▶ Veganer Kochworkshop und 10 kulinarische Überraschungen mit dem gewissen Twist

**Spreitenbach, 29. August 2023. – Kulinarisches Festival im Herzen von Zürich: Vom 7. bis 17. September findet die 8. Ausgabe der FOOD ZURICH mit über 160 Events statt. Unter dem Motto «Kulinarische Zukunft» möchte das drittgrösste Food Festival Europas gemeinsam mit den Ausstellern zeigen, wie genussvoll und nachhaltig die Zukunft gestaltet werden kann. Als Premium Partner unterstützt Miele diese Mission gerne und stellt für die FOOD ZURICH im Festivalzentrum zwei Küchen mit Premium-Küchengeräten zur Verfügung.**

«Die Kooperation mit FOOD ZURICH ist für uns eine sehr gute Gelegenheit, der Schweizer Bevölkerung unsere neuesten Geräte zu präsentieren und ihnen die Miele Kitchen Experience näherzubringen», erklärt Andy Oehrli, Director Marketing bei Miele Schweiz. Mit der Premium-Partnerschaft möchte Miele die FOOD ZURICH bewusst aktiv unterstützen. «Das Festival vertritt unter dem Motto 'Kulinarische Zukunft' dieselben Werte wie Miele und setzt sich ebenso wie wir für nachhaltigen Genuss ein», so Oehrli, der sich schon auf die elf genussvollen, zukunftsgerichteten Tage an der FOOD ZURICH freut.

#### **Veganer Kochworkshop und 10 kulinarische Überraschungen mit dem gewissen Twist**

Am 10. September lädt Miele in seiner Festival-Küche beispielsweise zu einem Kochworkshop für vegane, plant-based Gerichte aus dem Dampfbackofen und Backofen mit anschliessender Asian Tavolata ein. Unter dem Titel «Plant-Based Street Food by Miele & Lauren Wildbolz» zeigt die auf vegane Gerichte spezialisierte Köchin Lauren Wildbolz zwölf Teilnehmerinnen und Teilnehmern, wie sie die Streetfood-Gerichte zuhause Schritt für Schritt zubereiten können. Beim Event «10 kulinarische Überraschungen mit dem gewissen Twist» demonstrieren drei Miele Culinary Specialists am 16. September zudem, wie man verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgeht, Food Waste vermeidet und welches Küchengerät sich am besten für die Zubereitung der Speisen eignet. Währenddessen entstehen zehn überraschende Köstlichkeiten. Tickets für das Event sind aktuell noch verfügbar und unter [www.foodzurich.ch](http://www.foodzurich.ch) erhältlich. Der Kochworkshop mit Lauren Wildbolz ist bereits ausverkauft.

## Nachhaltigkeit und Innovation an der FOOD ZURICH

Mit mehr als 160 zukunftsweisenden Events präsentiert die FOOD ZURICH in diesem Jahr ein reichhaltiges Menü rund um Themen wie Nachhaltigkeit und Innovation. Das Kulinarikfestival bietet Neudenkerinnen und Neudenkern, Food Start-ups und spannenden Gastro-Projekten an den insgesamt elf Festivaltagen ebenso eine Bühne wie renommierten Köchinnen und Köchen und Unternehmen. Unter dem Motto „Kulinarische Zukunft“ geben die Beteiligten komplexe Antworten und interessante Lösungsansätze auf aktuelle Fragen: Wie sieht eine zukunftsfähige Ernährung aus? Was ist nachhaltig und was gesund? Die Gastronomieangebote und Events lehnen sich dabei alle an den zehn Fokusthemen der FOOD ZURICH an: Plant Based, Foodsave, Neudenkerinnen und Neudenker, Weiss, Innovation, Out of the Bottle, Nachwuchs, Brutal lokal, Daheim und Über den Tellerrand.

Weitere Informationen, Tickets für die Events und alle News rund um das FOOD ZURICH Festival gibt es gebündelt auf [www.foodzurich.ch](http://www.foodzurich.ch).

### Medienkontakt Miele:

Roman Berther

Telefon: +41 56 417 25 40

E-Mail: [roman.berther@miele.com](mailto:roman.berther@miele.com)

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien («Miele Professional»). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen über 25'000 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 480 Mitarbeitende beschäftigt.

Weitere Informationen unter: [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

### Zu diesem Text gibt es vier Fotos



**Foto 1:** Miele unterstützt die FOOD ZURICH vom 7. bis 17. September als Premium Partner und bereichert das Kulinarikfestival mit zwei Küchen im Festivalzentrum (Foto: FOOD ZURICH)



**Foto 2:** Die auf vegane Gerichte spezialisierte Köchin Lauren Wildbolz zeigt im Kochworkshop «Plant-Based Street Food by Miele & Lauren Wildbolz», wie man Streetfood zuhause zubereitet. Bei einer Asian Tavolata werden die Kreationen gemeinsam verköstigt. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Beim Kochkurs «10 kulinarische Überraschungen mit dem gewissen Twist» zeigen drei Miele Culinary Specialists, wie man verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgeht, Food Waste vermeidet und welches Küchengerät sich am besten für die Zubereitung der Speisen eignet. (Foto: Miele)



**Foto 4:** Andy Oehrli, Director Marketing von Miele Schweiz (Foto: Miele Schweiz)

Download Text und Fotos: <https://www.miele.ch/de/m/index-p.htm>

Folgen Sie uns:

 @mieleschweiz

 @miele\_com

 Miele