

MARKT & PRODUKTE

Kulinarische Rundreise



Aviko hat typische Rezepte aus 14 Regionen in Deutschland, Schweiz und Österreich gesammelt und daraus ein Kochbuch in Form eines kulinarischen Reiseführers erstellt. Auszeit heißt das Reisekonzept des Kochbuches. Das Unternehmen möchte den Leser auf eine kleine Auszeit vom Küchenalltag mitnehmen, die Lust machen soll, die regionale Küche (wieder) zu entdecken. Eine Auszeit, die sich laut Unternehmen jeder Küchenprofi leisten kann, der sich durch die hochwertigen Convenience-Kartoffeln von Aviko entlasten lässt. Denn diese können gut in anspruchsvolle Küchenabläufe integriert werden. Und die Kartoffel ist ein idealer Reisebegleiter, so der Hersteller. Im Kochbuch werden unter anderem die Nordsee, Köln und die Steiermark von kulinarischen Kreationen repräsentiert:

Nordsee

Die Nordsee ist die Heimat der Nordseekrabben, die streng genommen eigentlich Garnelen sind. Frisch abgekocht und handgeputzt schmecken sie besonders gut. Aviko präsentiert sie zusammen mit seinen Potato Skins 1/2 als Gefüllte Kartoffelschalen mit Krabben, Ei und Dillschmand.

Köln

Zu den rheinischen Spezialitäten gehört die Flönz, eine leicht geräucherte Blutwurst, die zum Standardangebot in jeder Kölschkneipe gehört. Als Kölsche Kaviar wird sie mit Zwiebeln serviert und aus der Hand gegessen. Avikos Rezept nennt sich Röti-Bites mit Flönz to go.

Österreich

Aus Österreich, viel mehr aus der Steiermark, stammt das Rezept Steirisches Backhendl, mit

Kürbiskernmantel und Preiselbeeren. Dazu gibt es einen Salat aus grob geschnittenen Kartoffeln im Hausfrauenschnitt.

Die genannten Rezeptbeispiele finden Sie