

„Im Koch-Alltag entstehen immer wieder kreative Ideen“

Interview mit Marketingleitung Verena Lütke Uhlenbrock und Lena Marbach, Leiterin Thermomix Rezeptentwicklung

**VORWERK DEUTSCHLAND
STIFTUNG & CO. KG,
GESCHÄFTSBEREICH
THERMOMIX**

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Tel. +49 202 564-1267

Fax +49 202 564-1239

www.thermomix.de

Auf den ersten Blick sieht der Thermomix® TM6 fast genauso aus wie sein Vorgänger, doch im Inneren wurde modernste Technik verbaut, um neue Kochfunktionen zu ermöglichen. Thermomix Marketingleitung Verena Lütke Uhlenbrock und Lena Marbach, Leiterin Thermomix Rezeptentwicklung, verraten, welche vielfältigen neuen Möglichkeiten sich dadurch eröffnen.

Was kann der Thermomix TM6, was seine Vorgänger noch nicht konnten?

Verena Lütke Uhlenbrock: Beim Thermomix TM6 sind ganz neue Kochfunktionen hinzugekommen. Dadurch sind neue Zubereitungsarten wie Sous-vide, Slow Cooking oder Fermentieren möglich. Zum Beispiel kann ich ein perfekt saftiges Steak zubereiten, Pulled Pork selber machen oder auch meinen eigenen Joghurt herstellen. Und noch etwas ist neu: Der Thermomix schafft jetzt viel höhere Temperaturen bis zu 160 Grad. Das bedeutet, er kann auch anbraten – gerade die Röstaromen hatten sich ja viele Kunden gewünscht. Und für alle, die es gerne süß mögen, gibt es auch eine tolle Neuigkeit: man kann nun ganz einfach und schnell Karamell selber machen. Neu ist auch, dass das Rezept-Portal Cookidoo jetzt direkt über das Display des Thermomix bedient werden kann. Ich bekomme also jede Menge Inspiration direkt auf den Thermomix und kann per Fingertipp in den Rezepten stöbern und auf meine Rezeptlisten zugreifen. Natürlich kann man sich auch weiterhin vom PC oder Smartphone aus in Cookidoo einloggen und zum Beispiel von unterwegs die Küchenplanung erledigen.

Für wen ist der neue Thermomix geeignet?

Lena Marbach: Der Thermomix passt eigentlich in jede Küche. Für viele unserer Kunden ist es im stressigen Alltag eine echte Herausforderung, sich ausgewogen zu ernähren. Viele legen Wert auf frische und saisonale Zutaten, haben aber wenig Zeit, sich Gedanken über die Planung zu machen oder

lange in der Küche zu stehen. Hier ist der Thermomix eine große Hilfe und nimmt viele Arbeitsschritte ab, so dass ich mit wenig Aufwand ein leckeres Essen auf den Tisch bringen kann. Dabei ist das Multitalent mit seinen neuen Funktionen jetzt noch vielseitiger, auch wenn es mal etwas anspruchsvoller sein soll. Das Kochen bleibt dabei immer einfach, so dass ich auch als Laie in der Küche viel Spaß habe und tolle Gerichte ganz einfach selber machen kann.

Verena Lütke Uhlenbrock: Ein großer Pluspunkt ist auch, dass man mit dem Thermomix so viele tolle neue Rezepte ausprobieren kann. Egal ob ich Lust auf neue Food Trends habe, die Lieblingsrezepte aus dem Thailand-Urlaub nachkochen möchte oder eine besondere Ernährungsform wie beispielsweise Low Carb befolge. Viele Leute erzählen uns, dass sie dank Thermomix ganz neue Rezepte und neue Zutaten für sich entdeckt und ihr Repertoire erweitert haben. Um das Entdecken noch einfacher zu machen, gibt es jetzt im Rezept-Portal Cookidoo spezielle Themenseiten, die zum Beispiel kulinarische Trends und saisonale Themen aufgreifen und passende Koch-Ideen vorschlagen.

Welche Möglichkeiten bringen die neuen Funktionen für die Rezeptentwicklung mit sich?

Lena Marbach: Neue Kochfunktionen bedeuten natürlich auch für die Rezeptentwicklung vielfältige neue Möglichkeiten. Mit dem Thermomix TM6 kommen neue Zubereitungsarten hinzu und wir können so noch stärker auf aktuelle Trends eingehen. Für die Kunden bedeutet das: Sie können aus einer riesigen Vielfalt von Rezepten noch individueller die passenden Ideen auswählen – für jeden Geschmack, jede Ernährungsweise und jeden Anlass. Mir als Rezeptentwicklerin macht es sehr viel Freude, den Thermomix ein Stückchen neu zu entdecken und neue Dinge auszuprobieren. Die große Herausforderung dabei ist, aus all den vielen kreativen Ideen, die meine Kollegen und ich haben, alltagstaugliche Rezepte zu machen. Die Kunden sollen die neuen Funktionen optimal ausschöpfen und genießen können, das Kochen selbst wird aber natürlich nach wie vor ganz einfach sein.

Woher kommt die Inspiration für die neuen Rezepte?

Lena Marbach: Ich liebe es zu reisen, über Märkte zu streifen und neue, unbekannte Gerichte zu probieren. Aber auch im Alltag entstehen immer wieder neue kreative Ideen – sei es beim Restaurantbesuch oder im Austausch mit meinen Kollegen. Wir sind ein bunt gemischtes Team mit unterschiedlichen Erfahrungen und Hintergründen und uns alle verbindet die Freude am Essen und Kochen, da entstehen fast automatisch neue Ideen.

Eine wichtige Rolle spielen für mich auch soziale Medien und Food Blogs als riesige Inspirationsquelle.

SEITE
3/4

Worauf können sich Kunden in Zukunft freuen?

Verena Lütke Uhlenbrock: Der Thermomix TM6 ist, anders als seine Vorgänger, kein abgeschlossenes System. Das bedeutet, wir haben die Möglichkeit, ihn über Software-Updates stetig zu verbessern und zu erweitern. Man darf also gespannt sein.

Auch das Rezept-Portal Cookidoo wird kontinuierlich um neue Rezepte erweitert, um den Kunden noch mehr Inspiration und Vielfalt für ihre individuellen Koch- und Ernährungsgewohnheiten zu bieten. Unsere Rezeptentwicklung arbeitet daher ständig an neuen Ideen, sei es für bestimmte Anlässe, Food Trends oder Ernährungsformen. Die Projektliste ist lang – aber verraten kann ich natürlich noch nichts.

Haben Sie ein Lieblingsrezept für den Thermomix TM6?

Verena Lütke Uhlenbrock: Mein Geheimitipp ist Sous-vide-gegartes Steak mit selbst gemachter Kräuter-Knoblauch-Butter. Das Fleisch wird sensationell zart und die Butter mit Knoblauch und frischen Kräutern ist die perfekte Ergänzung. Ich habe die Steaks letztsens für Freunde gemacht und alle waren begeistert.

Lena Marbach: Ich habe für die neuen Rezepte die verschiedensten Varianten von Karamell ausprobiert. Ich liebe Karamell mit salziger Note. Die schnelle und unkomplizierte Zubereitung ist für mich ein absolutes Highlight.



Verena Lütke Uhlenbrock
Thermomix Marketingleitung



Lena Marbach
Leiterin Rezeptentwicklung

Weitere Informationen auf www.thermomix.de.



SEITE

4/4

MEDIENKONTAKT

Vorwerk Deutschland – Thermomix

Anika Wichert, PR-Managerin, Telefon +49 (0) 202 564 1267

Kim Lobert, PR-Managerin, Telefon +49 (0) 202 564 1619

presse-thermomix@vorwerk.de

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar erbeten