

Wien, 23. Juni 2022

Presseinformation

Urban Picknick: EVELINA® Äpfel vielfältig verwendet von Eveline Wild

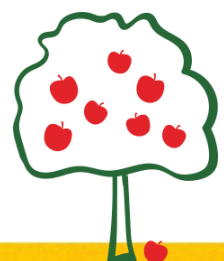
Eveline Wild, Konditorenweltmeisterin und Markenbotschafterin von EVELINA® lud diese Woche zum Urban Picknick ins Zoku am Wiener Prater. Bei herrlichem Sommerwetter zauberte die in der Steiermark lebende Tirolerin aus EVELINA® Äpfeln unterschiedlichste Gerichte und brachte so ein Stück Natur in die Stadt.

Wien, am 23. Juni 2022. Hank_ge, cookingCathrin, Vanillaholica und Michael Perdacher: Österreichs bekannteste Foodblogger sind ins Zoku-Hotel am Wiener Prater gekommen, um Konditorenweltmeisterin Eveline Wild in der Küche über die Schulter zu schauen und sich aus erster Hand Tipps für gelungene und erfrischende „Apfel-Gerichte“ zu holen. Im Anschluss wurden die Speisen bei einem Urban Picknick am grünen Rooftop verkostet.

Eveline Wild mag gerne geschmacksintensive Küchenkonzepte und lässt diese in ihre Kreationen einfließen. Als Vorspeise servierte sie beim Urban Picknick von EVELINA® in Wien einen shaking salad aus dem Rexglas: Perfekt geeignet für ein Picknick im Grünen. Dafür schneidet man EVELINA® Äpfel mit Tomaten, Mozzarella, grünem Salat und weiteren Zutaten, je nach Wunsch, klein. „Das Dressing soll als erstes ins Glas“, verrät Evelin Wild. „Anschließend den Salat oben drauf und etwas Knuspriges dazu, damit der Salat schön knackig ist. Die Tomaten sollten dabei im Dressing schwimmen, damit diese etwas Geschmack annehmen“. Direkt vor dem Essen wird der Salat geschüttelt. So vermischen sich Dressing und Salat optimal. „Eine super leckere, nachhaltige Kreation. Diese werde ich gleich mit meinen Freund*innen ausprobieren“ zeigte sich die aus Wien stammende Bloggerin Vanillaholica, begeistert.

Gemüse-Linsen-Dahl Curry mit Apfel-Dattel-Chutney

Für die Hauptspeise, ein veganes Gemüse-Linsen-Dahl Curry, hat sich Eveline Wild von



der indischen Küche inspirieren lassen. Dazu passend gibt es ein eigens von ihr kreiertes Apfel-Dattel-Chutney, mit zahlreichen Gewürzen wie Ingwer, Senf und Koriander verfeinert. „Eine inspirierende Kombination, Apfel und etwas Scharfes“ meinte Hank_ge. Der bekannte Blogger betreibt Lokale in Wien und Berlin und ist für seine ausgefallenen Pizzakreationen bekannt.

Auch ein gesunder Smoothie lässt sich aus EVELINA® Äpfeln wunderbar herstellen. In Kombination mit Banane, Erdbeeren, Holunderblüten und etwas Ingwer ist es ein belebender Drink.

Den süßen Abschluss bildete ein herrliches Apfeltiramisu. ½ kg EVELINA® Äpfel verarbeitet zu Apfelmus ist die Grundlage für die Kreation. Mit Mascarpone-Creme, selbstgemachten Biskotten und einer Zucker-Zimt-Mischung, statt Kakao, wie bei einem herkömmlichen Tiramisu, als Krönung oben drauf. „Auch ich mag gerne Süßes. Dieses Tiramisu kann mit der original italienischen Variante, die wir alle kennen, super mithalten“, meint Österreichs reichweitenstärkste Foodbloggerin cookingCatrin.

„Lass dich nicht pflanzen“

Das Picknick war Teil der neuen EVELINA-Kampagne „Lass dich nicht pflanzen“, die auf humorvolle Weise mit Klischees zum Thema „Äpfel“ aufräumt, während die Benefits der frischen und modernen Apfelmarke Evelina® plakativ hervorgehoben werden. Der süße, knallrote Apfel mit feinen gelben Sprenkeln stammt großteils aus dem süd-ost steirischen Hügelland. „Dort werden sie von 113 Familienbetrieben angebaut“, erklärt Jürgen Wieser, Geschäftsführer der AFG (Austrian Fruit Group). „EVELINA® Äpfel sind regional, von hoher Qualität und vielseitig verwendbar, wie uns Eveline Wild gezeigt hat.“

Pressekontakt

Brandmedia PR & Kommunikation, Sabine Fritzer, 05223-22822-30, s.fritzer@brandmedia.cc

