

Pressemitteilung

Auch Foodblogger kochen mit Lebensmitteln aus der Dose

Maltes Kitchen kooperiert mit weissblech-kommt-weiter.de

Frische und oft exotische Zutaten, ausgefallene Rezeptideen und ungewöhnliche Zubereitungen – für Foodblogger ist das nahezu Alltag. Malte Adrian von Malteskitchen.de wagt sich nun aber an eine ganz neue Art von kulinarischer Herausforderung: Kochen mit Dosen. In Zusammenarbeit mit der Nachhaltigkeitsinitiative weissblech-kommt-weiter.de hat sich Foodblogger Malte Adrian vorgenommen, ein ganz besonders leckeres Gericht mit Lebensmitteln aus der Dose zu zaubern.

„Spitzenköche nutzen sie sehr gerne. Aber bei Otto Normalverbraucher haben Lebensmittel aus der Dose einen nicht so guten Ruf. Völlig zu Unrecht, denn Dosen sind für Lebensmittel eine Art Zauberverpackung. Inhalte bleiben darin sehr gut haltbar und vor allem sehr geschmacksstark“, erläutert der Top-Influencer, der auf seinem Blog monatlich knapp 1 Millionen Seitenaufrufe verzeichnet, „und genau deshalb will ich zeigen, wie außergewöhnlich lecker Dosengerichte sein können.“

Dafür hat er sich ein besonders sommerliches Essen ausgesucht. Auf den Tisch kommt griechisches Hähnchen aus dem Ofen mit Kartoffeln, grünen Bohnen aus der Dose und Feta. „Eigentlich ist es sogar ein Gericht, das wir das ganze Jahr über essen, weil es einfach lecker ist und weil wir uns auch gerne mal an kälteren Tagen ein bisschen Sommerfeeling auf den Tisch holen.“

Der ehemalige Fast-Food-Freund und heutige Foodblogger Malte Adrian teilt unter dem Titel Maltes Kitchen Koch-, Back- und Grillrezepte mit einer Community von inzwischen fast 45 Tausend Instagram-Followern und Fans auf Pinterest, Facebook und natürlich seiner eigenen Seite malteskitchen.de. Inspiriert vom TV-Koch Jamie Oliver und den selbstgekochten Gerichten seiner Frau machte Malte Adrian sein Hobby zum Beruf und kooperiert inzwischen mit namhaften Unternehmen von Lebensmittelproduzenten über Hersteller von Küchenutensilien bis hin zu großen Handelsketten.

Auf seinem Blog schreibt Malte, dass beim Kochen auch Leichtigkeit und Entspannung für ihn im Vordergrund stehen. Da dürfen es auch mal Produkte aus der Dose sein, denn das ist für ihn kein Widerspruch. Während seiner Entwicklung von Rezepten für die Initiative Weißblech-kommt-weiter verriet er: „Natürlich verwende ich zum Kochen auch Lebensmittel aus der Dose. Vor allem, weil darin immer noch viel Gutes steckt, das ich guten Gewissens verarbeiten kann. Ich zeige meinen Followern, wie man sowohl mit frischen als auch mit Lebensmitteln aus der Dose ein leckeres und vollwertiges Gericht zubereiten kann, ohne dafür stundenlang in der Küche zu stehen.“

Auch über die Nachhaltigkeit von Lebensmittelverpackungen macht sich Malte Adrian Gedanken: „Ganz persönlich werde ich in Zukunft noch ein bisschen stärker darauf achten, ob ich nicht das eine oder andere Lebensmittel in Plastikverpackung gegen die Dose

austauschen kann. Dieser gigantische Verpackungsmüll, den wir erzeugen, muss unbedingt reduziert werden. Ich denke, das ist uns allen klar und nahezu 100% recycelbares Weißblech hilft dabei.“ Genau diese Überlegungen führten die Initiative weissblech-kommt-weiter.de und Malte Adrian zusammen.

Weißblech-kommt-weiter hat sich zum Ziel gesetzt, Verbraucher unterhaltsam über die positiven Eigenschaften und die hohe Recyclingfähigkeit des Verpackungsmaterials zu informieren. Denn gute Verpackungen müssen heute viel mehr können als noch vor wenigen Jahren. Sie sollen nicht nur die Haltbarkeit und den Geschmack der verpackten Lebensmittel sicherstellen. Angesichts steigender Müllberge aus Plastik und Kunststoff-Strudel in den Ozeanen suchen Verbraucher auch gezielt nach Verpackungen, die nachhaltig sind und wirklich recycelt werden und das am besten mehrfach. Lebensmitteldosen sind dabei nicht nur bruchstabil und sorgen für lange Haltbarkeit und besten Geschmack. Weißblech ist auch in puncto Wiederverwertbarkeit ein Champion. Die Recyclingquote liegt in Deutschland seit 2006 stabil um die 90 Prozent. Eine Dose kann immer und immer wiederverwertet werden – ohne Qualitätsverlust. Stahl wie Weißblech verbleibt in einem geschlossenen Materialkreislauf. Die Dose von heute kann morgen ein Fahrradteil und übermorgen ein Autobestandteil sein.

Unser Medienangebot für Sie:

Gerne erhalten Sie von uns das Rezept inkl. hochwertigen Rezeptbildern für Ihr Medium. Profitieren Sie von dieser Content-Kooperation und teilen Sie das Rezept auf Ihrer Webseite/Ihrem Magazin.

Pressekontakt

Marco Cabras
Weissblech-kommt-weiter.de
Tel.: 0211 863 949 22
E-Mail: info@weissblech-kommt-weiter.de

Mehr Informationen zum Thema Verpackung, Nachhaltigkeit und Weißblech gibt es auf www.weissblech-kommt-weiter.de. [Hier](#) geht es zum Newsletter und zu [Instagram](#).