

«Schweizer Fleisch Academy»

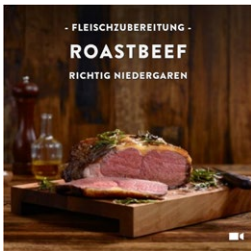
MIT DIESER APP KANN ENDLICH
JEDER FLEISCH ZUBEREITEN.



Die neue Gratis-App «Schweizer Fleisch Academy» erklärt die richtige Fleischzubereitung Schritt für Schritt. Und zwar so einfach, dass auch Laien perfekte Resultate erzielen.



Umfragen zeigen, dass viele Schweizerinnen und Schweizer bei der Zubereitung von Fleisch unsicher sind. Vor allem bei Zielgruppen unter 35 besteht ein grosses Bedürfnis nach vertieftem Wissen zur Fleischzubereitung. «Schweizer Fleisch» trägt dem Rechnung und lanciert die «Schweizer Fleisch Academy» – eine umfassende Serviceplattform rund um die Zubereitung von Fleisch. Die Academy funktioniert in erster Linie als App für Smartphone und Tablet sowie zusätzlich als Website. Sie ist in vier Bereiche unterteilt:



FLEISCHZUBEREITUNG

In 34 eigens produzierten Videos und Schritt-für-Schritt-Fotoanleitungen werden die verschiedensten Fleischzubereitungsarten einfach und eingängig erklärt: Schmoren, Sieden, Niedergaren, Braten und Kurzbraten. So gelingt auch Laien vom perfekten

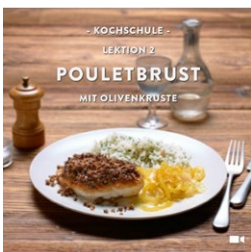
Pouletbrüstchen aus der Pfanne bis zum Lammrack aus dem Ofen einfach alles.



GUT ZU WISSEN

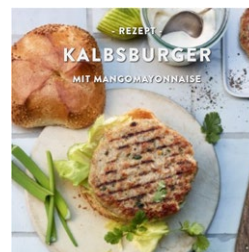
Wie zerlege ich ein Poulet? Und wie binde ich einen Braten? Welches Öl und welche Pfanne eignen sich zum Fleischbraten? Wann salze ich das gute Stück und was heisst eigentlich «saignant»? Wie lagert man Fleisch und wie mariniert der Profi? In dieser

Rubrik finden die Nutzerinnen und Nutzer viele vertiefende Infos und wertvolle Tipps für die perfekte Fleischzubereitung.



KOCHSCHULE

Im digitalen Kochkurs von 10 Lektionen lernen Anfänger mithilfe von Videos und Fotoanleitungen, komplette Menüs nachzukochen – vom einfachen Hamburger bis hin zum Chateaubriand.



REZEPTE

Eine Sammlung von inspirierenden Fleischrezepten rundet das Angebot der Academy ab.

TECHNISCHE HIGHLIGHTS

– Ein **Bluetooth-Fleischthermometer**, das direkt aus der App heraus bestellt werden kann, ist nahtlos in die Anwendung integriert und sorgt für noch perfektere Resultate. Einfach Fleischsorte und Garstufe wählen, den Alarm abwarten und gleich darauf den vollendeten Fleischgenuss erleben.

– Die **Fotoanleitungen** lassen sich auf Wunsch **durch Handbewegungen berührungsfrei umblättern** – so bleiben Tablets und Smartphones auch im härtesten Kücheneinsatz frei von Fingerspuren.

