

## Brunch around the world

**Brunchen erfreut sich schon längst großer Beliebtheit. Als Langzeittrend umfasst die Fusion aus Breakfast und Lunch mehrere Facetten der Gastronomie und erfindet sich immer wieder neu. Vor allem wenn es darum geht, Gäste genussvoll zu verzaubern, wird gerne innovativ und kreativ aufgetischt. iSi Culinary blickt hinter die Kulissen der internationalen Welt des Brunchs und inspiriert mit den neuesten Food-Trends auch die Gastroszene.**

*Wien, 27. Jänner 2020 | iSi Culinary, der österreichische Hersteller von Chargers, Whips und Siphons, hat sich zur Aufgabe gemacht, Chefs jeden Tag aufs Neue kulinarisch zu begeistern und sie dabei vor allem bei der Vorbereitung der Gerichte bestmöglich zu unterstützen. Denn für kreative Speisen mit Wow-Effekt braucht es neben qualitativ hochwertigen Geräten auch eine gewisse Flexibilität, die während dem Betrieb das Arbeiten mit und vor dem Gast erlaubt. Inspiriert von der internationalen Welt des Brunchs zeigt iSi Culinary, welche Food-Trends auch die heimische Gastroszene inspirieren können.*

### **Cream Cheese Tea**

Von New York über China bis nach Europa: Die Einzigartigkeit der aufregenden Genusswelt kommt mit dem iSi System einfach und schnell auf heimische Teller. Food-Trends entwickelten in den letzten Jahren eine völlig neue Esskultur, allem voran den Breakfast-Hype. Das traditionelle Butterkipferl ist hierzulande zwar von vielen Frühstückstischen nicht wegzudenken, wird aber nach und nach mit internationalen Frühstückskreationen erweitert. Die Rezept- und Produktentwickler des österreichischen Traditionsunternehmens iSi Culinary, Rainer Kratzer und Markus Leitner, gingen den neuesten internationalen Brunch-Trends auf die Spur und entdeckten köstliche Inspirationen für Gerichte mit Wow-Effekt. Auf ihrer kulinarischen Reise sind Kratzer und Leitner in Asien auf den neuesten Trend gestoßen, den sogenannten „Cream Cheese Tea“, ein Tee mit Frischkäse-Topping: *„Die auf dem ersten Blick sehr gegensätzlichen Geschmacksrichtungen ergänzen sich erstaunlich gut. Mit der iSi-Technik wird aus dem gewöhnlichen Cheese Tea eine innovative Kreation gezaubert, welche geschmacklich und visuell absolut überzeugt“*, so iSi Culinary Rezeptentwickler Rainer Kratzer. Das Mise en Place dieses außergewöhnlichen Drinks gelingt mit dem iSi System einfach und schnell, lässt sich zudem perfekt aufbewahren und bei gleichbleibender Qualität á la minute anrichten. [Klicken Sie hier für das Rezept.](#)

### **Snackification & Brinner**

Der neueste Food-Lifestyle wird als „Snackification“ bezeichnet. Hier wird vor allem das Frühstück in einem erweiterten Zeitrahmen genossen und treibt somit den in Kalifornien entstandenen Food-Trend „Brinner“ weiter voran, der sich bereits langsam seinen Weg nach Europa bahnt. Bei dieser Fusion aus „Breakfast“ und „Dinner“ vermischen sich oft süße Frühstücks-Klassiker mit deftigen Komponenten der internationalen Abendküche. Für den Wow-Effekt sorgen Kombinationen von süßen Kreationen wie dem fluffigsten Cheesecake aus Japan mit Pikantem, wie einem frisch marinierten norwegischen Lachs mit roten Rüben. Kreativ in Szene gesetzt und quergebeter kombiniert werden orientalisches Humus-Mousse, New Yorker Egg Benedict, luftige Frucht-Cremen und ein schwedischer Caesar Salad. Ob Marinieren, Aromatisieren, Füllen oder Dekorieren: Die iSi Geräte mit den perfekt abgestimmten iSi Professional Chargers und Accessoires machen das Vorbereiten und Servieren kalter und warmer

Zubereitungen herrlich unkompliziert. Zudem ermöglicht das iSi System eine ideale Aufbewahrung, die frische Haltbarkeit im gekühlten geschlossenen System garantiert.

Weitere Informationen, Rezepte und Videos unter <https://www.isi.com/kulinarik/rezepte/>  
iSi Produkte u.a. erhältlich im iSi Webshop: [isi-shop.com](http://isi-shop.com)

## REZEPTE

Um direkt zum Rezept zu gelangen, bitte auf den blauen Link klicken:

- [Schwedischer Caesar Salad](#)
- [New Yorker Klassiker: Egg Benedict](#)
- [Orientalische Spezialität: Humus-Mousse](#)
- [Fluffiger Käsekuchen: Japanese Cheesecake](#)
- [Frisch aus Norwegen: Marinierter Lachs mit roten Rüben](#)
- [Asiatischer Food-Trend: Nitro Red Cheese Tea](#)
- [Luftige amerikanische Waffeln](#)

## DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die abgebildeten Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden:  
[Download](#) | © iSi GmbH / Karo Pernegger



v.l.: Rainer Kratzer & Markus Leitner,  
Rezept- und Produktentwickler iSi  
© Daniel Willinger



Schwedischer Caesar Salad / iSi  
Gourmet Whip  
[REZEPT](#)



New Yorker Klassiker: Egg Benedict /  
iSi Gourmet Whip  
[REZEPT](#)



Orientalische Spezialität: Humus-  
Mousse / iSi Gourmet Whip  
[REZEPT](#)



Fluffiger Käsekuchen: Japanese  
Cheesecake / iSi Gourmet Whip & iSi  
Cream Profi Whip  
[REZEPT](#)



Frisch aus Norwegen: Marinierter  
Lachs mit roten Rüben / iSi Gourmet  
Whip & Rapid Infusion  
[REZEPT](#)



Asiatischer Food-Trend: Nitro Red  
Cheese Tea / iSi Nitro & iSi Gourmet  
Whip  
[REZEPT](#)



Luftige amerikanische Waffeln / iSi  
Cream Profi Whip  
[REZEPT](#)

### Über iSi

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 als in Wien als „iSi Metallwarenfabrik“ gegründet und ist bis heute ein eigentümergeführtes Unternehmen. Die Unternehmensgruppe besteht aus den drei Teilbereichen „iSi Kulinarik“, „iSi Components“ und „iSi Automotive“. Wobei in sämtlichen Sparten der Fokus auf der Herstellung von Druckgasbehältern liegt. Neben dem Sitz in Wien ist die iSi Gruppe heute mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 90 Ländern. Seit 1984 ist Mag. Christian C. Pochtlter geschäftsführender Alleingesellschafter.

### Rückfragehinweis

iSi GmbH  
Kürschnergasse 4, 1210 Wien  
Tel. +43.1.250.99 0  
presse@iSi.com

### Pressekontakt

currycom communications GmbH  
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien  
Klaus Jürgen Wegenstein | Mag. Mitra Vidic | Stefanie Muraue, BA  
Tel.: +43.1.599 50  
kjuw@currycom.com | mitra.vidic@currycom.com | stefanie.muraue@currycom.com