

## Persbericht

6 juni 2016

### ***Tasteology* – een nieuwe documentaire die de essentiële stappen tot ultieme smaak blootlegt**

***Tasteology* is de naam van een nieuwe AEG-geïnitieerde documentaire serie die in vier stappen laat zien hoe kookresultaten bereikt worden die multisensorieel, duurzaam, voedzaam en smaakvol tegelijk zijn. In een vierdelige serie neemt de documentaire de kijker mee op een culinaire reis over de wereld om inspiratie en kennis op te doen, die verder gaan dan elk TV kookprogramma ooit heeft gedaan. De inzichten van verschillende experts worden verzameld; een psycholoog, een wetenschapper, een voedselafval activist en een beroemde Instagrammer geven allemaal antwoord op dezelfde vragen die eerder aan traditionele chefs werden gesteld. *Tasteology* werd in Nederland gelanceerd tijdens Taste of Amsterdam en is nu te zien via het YouTube kanaal van AEG Nederland.**

*Tasteology* zoekt vanuit nieuwe invalshoeken antwoorden op de vraag 'wat is de ultieme smaakbeleving?'. Het doel van de filmmakers en AEG is de kijker te begeleiden naar nieuwe inzichten, die verder gaan dan de traditionele kookprogramma's doen.

Recepten en de uitvoering van een gerecht krijgen het meeste aandacht als het om koken gaat, maar het is een onderdeel van een groter geheel. De missie van AEG is om meer inzicht te geven in de verschillende aspecten van smaak en hoe het beste resultaat behaald kan worden. De documentaire is een portret van vier essentiële stappen naar beter eten: Bron, Koelen, Verwarmen en Beleving. Elke aflevering van deze documentaire is gewijd aan een van deze stappen en laat zien hoe culinaire tradities en grensverleggende innovaties onderzocht worden om zo het proces van de perfecte smaak aan het licht te brengen. De documentaire laat nieuwe manieren van koken zien en eten dat zowel smaakvol, multisensorieel en duurzaam is. Kooktips worden afgewisseld met culturele, maatschappelijke sociaal en wetenschappelijke overwegingen.



#### **Meer *waarom* dan *hoe***

Vaak ligt de focus op *hoe* een gerecht bereid moet worden, meestal stap voor stap geïnstrueerd door chefs. *Tasteology* gaat een stap verder door bij experts na te gaan *waarom* methoden, omstandigheden en bepaalde middelen een uitzonderlijke smaakbeleving creëren. Door inzichten van verschillende experts te verzamelen, geeft *Tasteology* een nieuw perspectief op een gebied dat niet langer alleen tot de traditionele chef behoort.

## Een reis van acht maanden met geselecteerde experts van drie continenten

Het filmteam is in acht maanden naar verschillende bestemmingen afgereisd om inzichten van 's werelds top smaakexperts te verzamelen. Zij hebben onder andere 'de vader van moleculair gastronomie' Hervé This gesproken, uitvinder van het 'perfecte ei', voedselafval activist Tristram Stuart, die graag de samenleving wil veranderen als het om voedselverspilling gaat en beroemd Instagrammer Chef Jacques la Merde, die prachtige creaties op het bord maakt van producten uit het dichtstbijzijnde tankstation. Deze experts hebben allemaal een andere achtergrond en kennis op hun eigen gebied, maar komen samen door hun onverzagbare nieuwsgierigheid naar smaak.



## De vier thema's: Bron, Verkoelen, Verwarmen en Beleving

Elk van deze vier thema's omvat essentiële stappen om een exceptionele smaakervaring te creëren. Hier een *sneak preview* van elke aflevering van ieder 15 minuten:

### 'Bron'

Hoe verbouwt men de beste ingrediënten om de smaak nog beter te maken? En wat is het effect op de smaak van producten als voedingsstoffen verloren gaan in de massaproductie van tegenwoordig? Is het waar dat de behoefte aan bepaald eten onze natuurlijke manier is om voedingsstoffen die we nodig hebben binnen te krijgen? Je verkent deze vragen in aflevering 'Bron' en leert over foerageren, een trend die teruggaat naar het respecteren van de echte, originele smaak van ingrediënten. Hier zie je foeragerend trendsetters en chefs Satchiko en Hisato Nakahigashi, die hun eigen restaurant met Michelin ster hebben in Kyoto. Zij leggen 'Tsumikasa' uit, het Japanse woord voor het respecteren van voedsel. In deze aflevering ontmoeten we ook Mark Schatzker, de Amerikaanse auteur van *The Dorito Effect*, een boek dat onderzoekt wat kunstmatige smaken met onze eetgewoonten heeft gedaan.

### **‘Verkoelen’**

De perfecte smaak creëren begint met respect voor het ingrediënt en de kennis om hier op de juiste manier mee om te gaan. Terwijl grote hoeveelheden voedsel over de wereld verspilld worden, hebben een aantal personen het antwoord gevonden om dit te reduceren: de methode van bewaren. Wat is het nut van investeren in goede ingrediënten als je niet weet hoe je het moet bewaren om de maximale smaak te behouden? In deze aflevering ontmoet je de Britse voedselafval activist en auteur Tristram Stuart, die zijn leven heeft gewijd aan het reduceren van voedselverspilling. Je ziet ook Duitse chef en fokker van de Wagyu koe Ludwig Maurer, hij geeft inzicht en expertise over het bewaren van ingrediënten in de meest optimale condities om zo de smaak te verbeteren en verspilling te voorkomen. Culinary Misfits is een Berlijns duo die het verkeerd vinden dat zoveel groente en fruit wordt weggegooid omdat het er ‘anders’ uitzien.

### **‘Verwarmen’**

In deze aflevering ontdek je hoe het koken van een gerecht met de beste condities een betere smaak geeft. Het gebruiken van stoom in het kookproces is een duizend jaar oude truc waarbij de hitte gelijkmatig verdeeld wordt en het gerecht sappiger maakt en beter laat smaken. Hier leer je hoe belangrijk het is om precieze verhitting in verschillende manieren van koken te gebruiken, de voordelen van stoom en sous vide en wat er nodig is om het ‘perfecte ei’ te koken. In deze aflevering ontmoet je de Franse gastro-wetenschapper Hervé This, de man achter het ‘perfecte ei’ en de persoon die de wereld leerde een ei in de vaatwasser te koken. Ook zien we Catalina Vélez, een van de meest invloedrijke Latijns-Amerikaanse chefs. In een zoektocht naar de traditionele Colombiaanse eetcultuur ontdekt zij dat stoom het belangrijkste ingrediënt is om betere smaak te creëren.

### **‘Beleving’**

Goed eten is meer dan alleen een goed recept. Het gaat om de hele beleving. Hoeveel van de beleving is te wijten aan de smaak? Hoe beïnvloeden kleur, geluid, het gewicht van bestek en de vorm van het bord onze *overall* smaakbeleving en hoe moeten we dit gebruiken om een optimaal effect te krijgen? In de aflevering ‘Beleving’ zie je professor in psychologie Charles Spence. Hij vertelt over zijn onderzoek en dat het brein ons helpt om een voorstelling te maken van hoe het eten smaakt voordat we het geproefd hebben en zo onze smaakbeleving beïnvloedt. Hij deelt ook kennis over hoe je kan spelen met de omgeving en dat geluid en kleuren meewegen in de beleving van smaak. Charles Spence werkt nauw samen met Jozef Youssef, auteur, chef patron en oprichter van het gastronomisch project Kitchen Theory. Samen hebben zij de missie om de volledige smaakbeleving te begrijpen.

“Ik denk dat een hoop mensen zich afvragen of de wetenschap creativiteit niet in de weg staat, terwijl aan de andere kant er mensen zijn die zeggen ‘staat creativiteit niet de wetenschap in de weg?’ Voor mij gaat het om begrijpen hoe ik kleuren, geluiden, geuren en de atmosfeer moet componeren in een harmonieuze smaakbeleving. Om dat te kunnen bewerkstelligen moet ik de perfecte balans vinden tussen creativiteit, wetenschap en kunst”, zegt Jozef Youssef.

In deze aflevering ontmoeten we ook Chef Jacques la Merde (echte naam is Christine Flynn), een beroemde kok en met meer dan 125K volgers ook een populair Instagrammer. Zij maakt prachtige culinaire hoogstandjes die lijken op *fine dining*, maar ondertussen gemaakt zijn van producten uit de tankstations in Toronto.

De documentaire is geïnitieerd door huishoudelijke apparatuur producent AEG met de missie om verschillende aspecten van smaak te onderzoeken en kijkers te inspireren deze tot een hoger niveau te brengen. De serie is geproduceerd door House of Radon, een met een award bekroond productiebedrijf.

Voor verdere informatie, neem contact op met Xanne Liebregts, PR: [x.liebregts@simplypr.nl](mailto:x.liebregts@simplypr.nl)

—— EINDE ——

**About the Electrolux Group:** Electrolux is a global leader in home appliances, based on deep consumer insight and developed in close collaboration with professional users. We offer thoughtfully designed, innovative solutions for households and businesses, with products such as refrigerators, dishwashers, washing machines, cookers, vacuum cleaners, air conditioners and small domestic appliances. Under esteemed brands including Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire and Electrolux Grand Cuisine, the Group sells more than 50 million products to customers in more than 150 markets every year. In 2014 Electrolux had sales of SEK 112 billion and 60,000 employees. For more information go to [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).