



## Medieninformation Pink Lady® Europe

### **Pink Lady Apfel als Hauptdarsteller in der Avantgarde-Pâtisserie von Hannes Radeck: auch als DIY-Desserts für zu Hause**

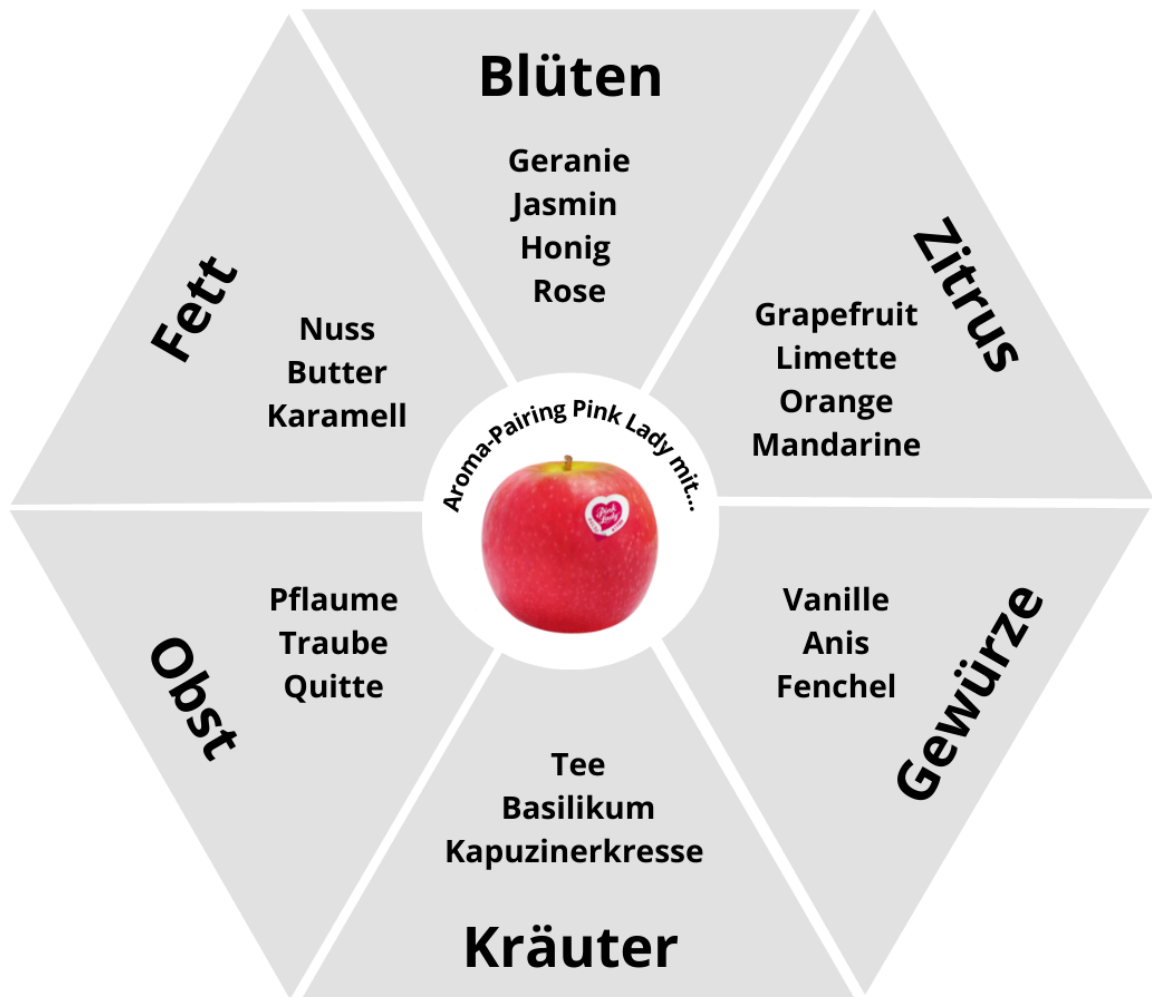
*Äpfel sind mehr als süß und sauer. Mit dem ganzen Spektrum an Aromen und Texturen von Pink Lady Äpfeln arbeitet der Gault & Millau Patissier des Jahres 2021 Hannes Radeck. Fürs Nachkochen zu Hause entwickelte er daraus drei DIY-Rezepte.*

**Köln / Avignon, 07. Dezember 2021.** Drei neue Pâtisserie-Kreationen verwirklichen die Aroma-Philosophie von Hannes Radeck. Neben dem jungen Koch und Patissier selbst stellt beim Fotoshooting im Sternerestaurant Ox & Klee auch der Pink Lady Apfel sein Talent unter Beweis: Er begeistert mit seiner Aromavielfalt in drei Avantgarde-Desserts. Zu diesen anspruchsvollen Kreationen entwickelte Hannes Radeck auch DIY-Versionen. Diese ganz besonderen Desserts mit dem Aroma-Erlebnis aus der Sterneküche kann wirklich jede Familienköchin und jeder Wochenendkoch zu Hause zubereiten.



### **Die Aroma-Philosophie von Hannes Radeck**

“Wenn ich mit Äpfeln Rezepte kreiere, suche ich nach interessanten und unerwarteten Komponenten”, erklärt der 28-jährige Kölner. “Pink Lady Äpfel bieten mir eine große Vielfalt an Aromen. Sechs Aromagruppen erschmecke ich und arbeite dann damit in der Rezeptentwicklung”. Diese Grafik zeigt, welche Aromen der Pink Lady Apfel Hannes Radeck mit anderen Komponenten kontrastiert oder harmonisieren lässt:



**Grafik zum Download:**

[https://drive.google.com/drive/folders/1rLSS\\_\\_6EefkXmfg2fD0WT5JqhotJNJg\\_?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1rLSS__6EefkXmfg2fD0WT5JqhotJNJg_?usp=sharing)

“Für jede der wichtigen Aromen-Nuancen der Pink Lady Äpfel finde ich wie in einem Baukastensystem den idealen Begleiter oder Gegenspieler,” sagt der weit gereiste Patissier. Mit seinem in Asien und in Australien geschärften Aromen-Gespür wählt er für jedes Apfeldessert-Rezept vier bis sechs aromatische Komponenten aus. Hannes Radeck: “Ein großes Dessert-Erlebnis erreiche ich durch das weite Aromenspektrum der Pink Lady Äpfel und durch Verbindungen mit passenden oder überraschenden Nuancen. Idealerweise verstärken die Aroma-Partner sich gegenseitig”, beschreibt Hannes Radeck. “Dieses Konzept setzen wir auch bei allen anderen Gerichten im Ox & Klee um.”



### **Warum Pink Lady?**

Hannes Radeck sagt: "Der Pink Lady Apfel ist wie gemacht für das Spiel mit Aromen." Von salzig und umami über sauer bis süß kombiniert der Pâtissier Pink Lady Äpfel mit kontrastierenden oder harmonisierenden Aromen. Jedes Dessert überrascht auch mit Texturen: Der knackige, feste Apfel kann sowohl roh als auch in Zubereitungen eingesetzt werden, da er saftig bleibt. "Ich brauche eine zuverlässige Qualität und ihr Aroma passt gut zu Fenchel, Haselnuss, Vanille, Kapuzinerkresse oder Jasmin".

### **Wer ist Hannes Radeck?**

Der junge Star in der Welt der gehobenen Gastronomie wurde von Gault & Millau als bester Pâtissier des Jahres 2021 in Deutschland ausgezeichnet. Radeck verantwortet die Entwicklung besonderer Desserts für anspruchsvolle Genießer im Kölner Zwei-Sterne Restaurant Ox & Klee. Seine Mission ist es, Aromen zu inszenieren und bislang unvorstellbare Kombinationen zu schaffen. Das ist seine Yin- und Yang-Philosophie: Immer mit den Zutaten spielen, aus Chaos dann Balance schaffen und den Gästen unerwartete Geschmackserlebnisse bereiten. Jede Kreation von Hannes Radeck spielt mit einem Hauptdarsteller auf dem Teller – in den neuen Avantgarde-Rezepten und den daraus entwickelten drei DIY-Desserts ist das der Pink Lady Apfel – und interessanten Nebenrollen, die das Aroma-Thema des Protagonisten aufgreifen und hervorheben.

### **Hannes Radeck Fotos:**

[https://drive.google.com/drive/folders/1Ygb2yx1FNJfzeymnRwf8Eb\\_ndZCgcuxx?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1Ygb2yx1FNJfzeymnRwf8Eb_ndZCgcuxx?usp=sharing)

### **Fotos der Avantgarde-Aromadesserts:**

Die anspruchsvollen Pink Lady Apfel Pâtisserie-Kreationen zeigt Hannes Radeck in hochauflösenden Fotos zur redaktionellen Verwendung, die hier zu finden sind:

<https://drive.google.com/drive/folders/1hXark71GZZXSSgUtjN9lhfvKeomi1W9K?usp=sharing>

### **Rezepte und Fotos der DIY-Nachkoch Aromadesserts:**

Für Pink Lady Fans gibt es auch drei einfach nachkochbare Aroma-Erlebnisse, entwickelt von Hannes Radeck. Die Rezepte und Fotos stehen zum Download für die redaktionelle Veröffentlichung zur Verfügung:

<https://drive.google.com/drive/folders/1O6uMyiEbevxbASqvXhFbEEAY05HizQpr?usp=sharing>

### **Aromaräder:**

[https://drive.google.com/drive/folders/1rLSS\\_\\_6EefkXmfg2fD0WT5JqhotJNJg\\_?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1rLSS__6EefkXmfg2fD0WT5JqhotJNJg_?usp=sharing)



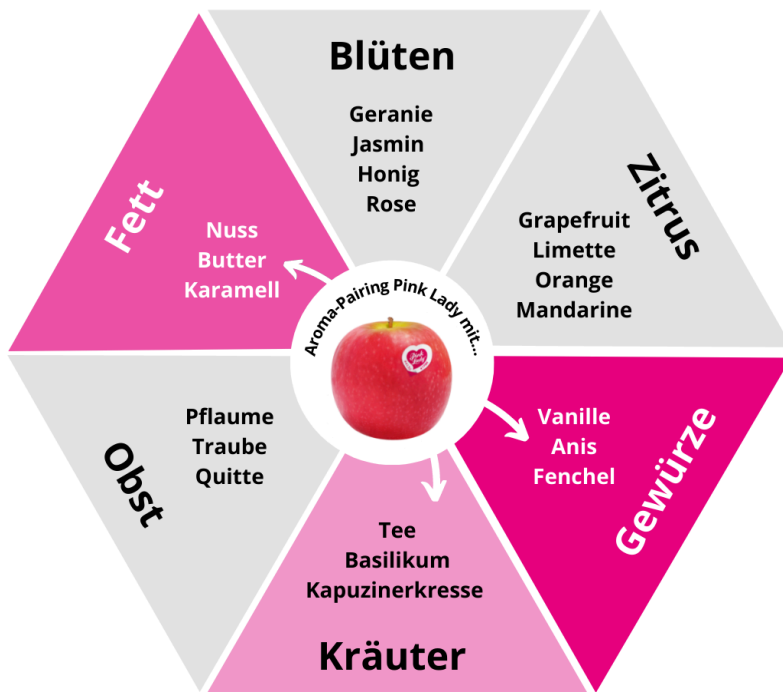
## Weißer Schokolade | Kapuzinerkresse | Hafer | Pink Lady

Weißer Schokoladenmousse mit Pink Lady Apfelragout und Haferknusper kombinieren Pink Lady Äpfel mit den Aromen "Fett", "Gewürze" und "Kräuter".

### Avantgarde-Pâtisserie



### DIY-Dessert

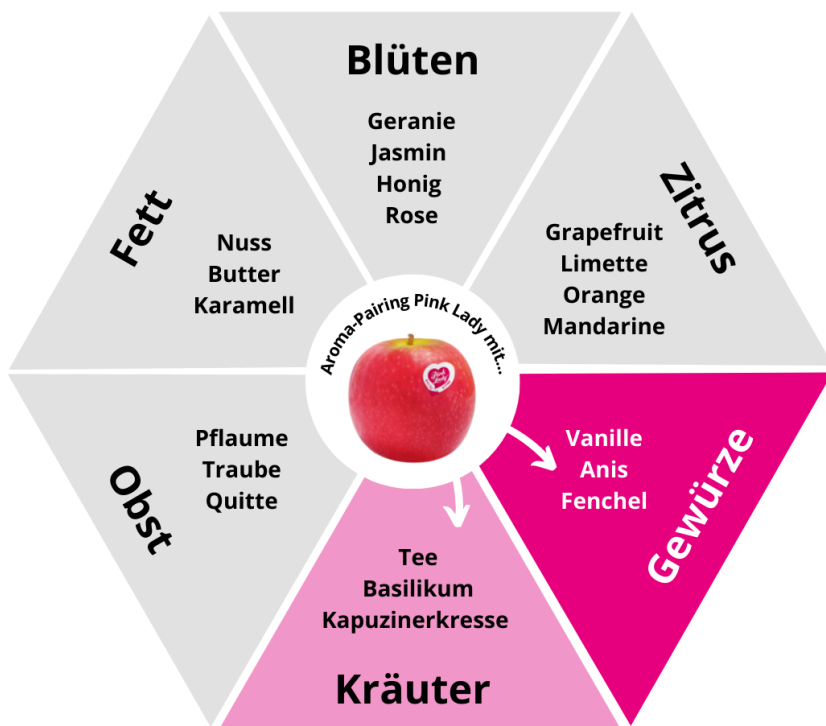


Das DIY- Rezept sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:  
<https://drive.google.com/drive/folders/1O6uMyiEbevxbASqyXhFbEEAY05HizQpr?usp=sharing>



## Bronzefenchel | Haselnuss | Vanille | Pink Lady

Pink Lady Apfel mit Haselnusscreme-Profiterol und Bronzefenchel kombinieren Pink Lady Äpfel mit den Aromen "Kräuter" und "Gewürze".



### Avantgarde-Patisserie



### DIY-Dessert



Das DIY-Rezept sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:

<https://drive.google.com/drive/folders/1O6uMyiEbevxbASqvXhFbEEAY05HizQpr?usp=sharing>





## Honig | Joghurt | Jasminblüte | Pink Lady

Pink Lady Apfelsorbet und Apfelragout mit Honig-Panna Cotta und Jasmin kombinieren Pink Lady Äpfel mit den Aromen "Blüten" und "Gewürze".

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <p><b>Blüten</b><br/>Geranie<br/>Jasmin<br/>Honig<br/>Rose</p> <p><b>Zitrus</b><br/>Grapefruit<br/>Limette<br/>Orange<br/>Mandarine</p> <p><b>Gewürze</b><br/>Vanille<br/>Anis<br/>Fenchel</p> <p><b>Kräuter</b><br/>Tee<br/>Basilikum<br/>Kapuzinerkresse</p> <p><b>Obst</b><br/>Pflaume<br/>Traube<br/>Quitte</p> <p><b>Fett</b><br/>Nuss<br/>Butter<br/>Karamell</p> <p>Aroma-Pairing Pink Lady mit...</p> | <p><b>Avantgarde-Pâtisserie</b></p> |
| <p><b>DIY-Dessert</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |

Das DIY-Rezept sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:  
<https://drive.google.com/drive/folders/1O6uMyiEbevxbASqvXhFbEEAY05HizQpr?usp=sharing>



Pink Lady® ist eine eingetragene und geschützte Marke.

**Pink Lady® Europe im Kurzprofil:**

In über 20 Jahren haben sich mehr als 3.000 Erzeuger, 84 Sortier- und Packstationen, 14 zugelassene Obst-Distributoren und 11 Baumschulen in Frankreich, Spanien und Italien zum genossenschaftlichen Verbund Pink Lady® Europe zusammengeschlossen. Das innovative Modell einer fairen und solidarischen Gemeinschaft gewährleistet für Obstbauern wie Händler eine gerechte Vergütung. Alle Pink Lady® Europe Mitglieder verpflichten sich zu einer verantwortungsbewussten Erzeugung und garantieren beste und streng kontrollierte Qualität. Die Bauern widmen sich ihrer täglichen Arbeit mit Leidenschaft und höchster Präzision, um allen Feinschmeckern Äpfel mit einzigartigen geschmacklichen Qualitäten bieten zu können. Weitere Informationen zu Pink Lady® auf [www.apfel-pinklady.com](http://www.apfel-pinklady.com) oder [www.pinkladyeurope.com](http://www.pinkladyeurope.com).

**Medienkontakt Deutschland:**

Christian Josephi  
Panama PR  
Gerokstraße 4  
D-70188 Stuttgart  
+49 711 664 75 97-0  
[pinklady@panama-pr.de](mailto:pinklady@panama-pr.de)

**Medienkontakt International:**

Julia Savin  
Association Pink Lady® Europe  
145, Avenue de Fontvert  
F-84130 Le Pontet  
+33 7 62 09 76 24  
[julia.savin@pinkladyeurope.com](mailto:julia.savin@pinkladyeurope.com)