

---

PRESSEMITTEILUNG

## **¡Ay Caramba! Mexikanische Lebensfreude mit Aramarks kulinarischem Highlight im Mai**

In der internationalen Bloggerszene ist der „Taco Tuesday“ ein großer Trend. Aramark ist ein Tag nicht genug, deshalb bringt der Cateringdienstleister die Mutter aller lateinamerikanischen Küchen vom 8. bis 19. Mai 2017 unter dem Motto „Cocina Mexicana“ in all seine Betriebsrestaurants. Von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt, bietet die mexikanische Länderküche weit mehr als das verbreitete Tex-Mex und findet rund um den Globus begeisterte Anhänger.

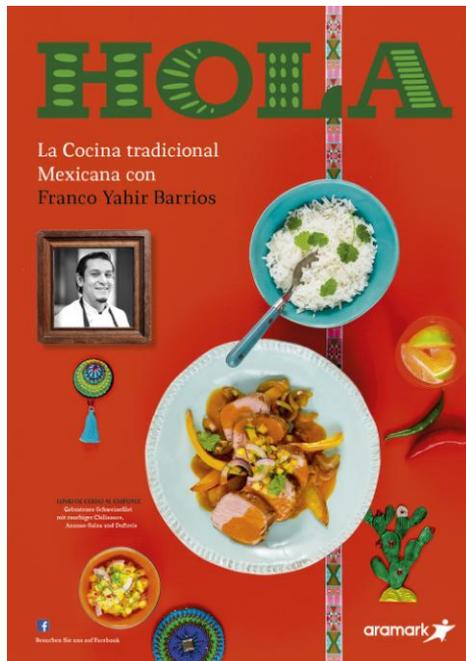
**Neu-Isenburg, Mai 2017.** „Für die Mexikaner ist jedes Essen ein Fest. Allerdings hat die mexikanische Küche hierzulande einen völlig falschen Ruf“, erklärt Lukas Rohé, Leiter der Produktentwicklung bei Aramark. Tex-Mex-Gerichte wie Chili con Carne oder überbackene Nachos sind US-amerikanische Erfindungen und in Mexiko kaum bekannt. Die Mexikaner selbst übersetzen die Lebenslust ihres Landes in eine bunte Küche mit einer großen Vielfalt an Obst und Gemüse. „Mit unserem kulinarischen Highlight wollen wir zeigen, wie facettenreich in Mexiko wirklich gegessen wird“, ergänzt Rohé.

Hierfür hat sich Aramark Inspiration vom mexikanischen Meisterkoch Franco Yahir Barrios geholt, der seine Heimatküche liebt und exklusiv für die Aktionswochen vom 8. bis 19. Mai Gerichte kreiert hat. „Lomo de Cerdo al Chipotle“, ein gebratenes Schweinefilet mit rauchiger Chilisauce, Ananas-Salsa und Duftreis ist beispielsweise eine Speise, die in diesem Zeitraum angeboten wird. Daneben wird es „Pescado Empapelado“ geben, Rotbarschfilet, das auf einem Gemüsebett in Pergament gegart und mit Blattsalat und Koriander-Orangen-Dressing serviert wird. Für die Mexikaner ein absolutes Muss und ebenfalls Teil der Aktion sind Tacos und Quesadillas. Die Weizentortillas werden mit verschiedenem Gemüse, Salat, Fleisch und Käse gefüllt und im Falle der Quesadillas noch in der Pfanne gebacken.



Die Aktion „Cocina Mexicana“ findet vom 8. bis 19. Mai 2017 in allen Betriebsrestaurants von Aramark statt.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.aramark.de](http://www.aramark.de)



Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messergastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holdings GmbH & Co. KG  
Katja Zittinger  
Martin-Behaim-Straße 6  
63263 Neu-Isenburg  
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132  
Fax: +49 (0) 6102 - 745142  
Katja.Zittinger@aramark.de  
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Miriam Hock, Miriam Walter  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 14  
mhock@gourmet-connection.de  
mwalter@gourmet-connection.de