

PRESSEINFORMATION

kommunikation.pur sucht den Superblogger

Foodagentur rückt Arbeit von Food- und Genussbloggern in den Fokus und schreibt Wettbewerb aus: Kreative Rezepte zur Pantone-Farbe des Jahres „Ultra Violet“ gefragt

München, 03. August 2018 – Die PR-Agentur für food, beverages und lifestyle, kommunikation.pur, sucht erstmals den Superblogger des Jahres. Der unter einem Jahresmotto stehende Wettbewerb, der in Zukunft jährlich ausgeschrieben werden wird, richtet sich an Food- und Genussblogger in Deutschland. Aufgabe im Jahr 2018 ist es, ein Rezept mit der Pantone-Farbe des Jahres „Ultra Violet“ zu kreieren und auf dem Blog sowie den Social-Media-Kanälen zu präsentieren. Der Wettbewerb läuft von August bis Oktober, und der Sieger wird im November gekürt.

Als Food-PR-Agentur arbeitet kommunikation.pur oft und vor allem gerne mit Food- und Genussbloggern zusammen. Dabei werden die PR-Profis immer wieder aufs Neue von der Kreativität und Leidenschaft der Blogger überrascht. Diese Begeisterung und das meist in der Freizeit stattfindende Engagement für die Lebensmittelbranche möchte die Agentur honorieren und hat sich daher entschlossen, einen Wettbewerb ins Leben zu rufen, um den Bloggern eine Anerkennung und Wertschätzung ihrer Arbeit zu zollen: kommunikation.pur sucht den Superblogger des Jahres! 2018 findet die Aktion erstmals statt und wird dann jedes Jahr wiederholt werden. Dabei steht der Wettbewerb jedes Jahr unter einem neuen Motto und stellt die Food- und Genussblogger immer wieder vor eine neue Herausforderung. In diesem Jahr dreht sich bei uns alles um die Pantone-Farbe des Jahrs: Ultra Violet. Eine ganz besondere Farbe für kommunikation.pur, deren Corporate Design die Hauptfarbe Lila hat. Daher steht auch die Aktion in diesem Jahr unter diesem Motto.

Der Aufruf erfolgte auf dem eigenen Blog www.kommunikationpur.com/branchentreff sowie auf den Social-Media-Kanälen Facebook und Instagram. Mit einem eigenen Rezept, das die Kriterien des Wettbewerbs erfüllt und die Farbe Lila highlightet, macht die Food-PR-Agentur den Anfang und zeigt so die eigene Leidenschaft für das Thema. Blogger haben nun bis Ende Oktober Zeit, ihre Rezepte zu verbloggen und zu teilen. In einer internen Abstimmung mit Kriterienkatalog wie Erfüllung der Aufgabe, Kreativität und Umsetzung wählen die Teammitglieder von kommunikation.pur ihre drei Favoriten. Diese werden dann den Fans auf Facebook und Instagram vorgestellt. Wer nach der Abstimmphase die meisten Likes hat, gewinnt und darf sich „Superblogger 2018“ nennen. Neben Ruhm und Ehre gewinnt der Blogger, dass er sein Rezeptbild hochwertig auf einer Leinwand dargestellt bekommt und zudem einen Platz in der „Hall of Fame“ im Büro bei kommunikation.pur erhält.

Mehr Informationen zu der Aktion unter www.kommunikationpur.com/superblogger-2018/.



Bildunterschrift: Bloggerwettbewerb für Food- und Genussblogger

Über kommunikation.pur

kommunikation.pur ist die PR-Agentur für food, beverages und lifestyle: branchenprägend, unverwechselbar und überzeugend. Das Team vernetzt die Kunden mit deren Zielgruppen und lebt Beziehungsmanagement auf höchstem Niveau. Als PR-Spezialisten kommunizieren die Berater strukturiert und gezielt, als studierte Lebensmittel- und Ernährungsexperten fachlich korrekt und als aktiver Teil der Branchen voller Leidenschaft. Auf dem Blog [branchentreff.pur](http://branchentreff.pur.com) bündelt das Team unter dem Motto „nice to feed you“ alle relevanten Termine der Ernährungs-, Getränke- und Lebensmittelwelt, veröffentlicht Interviews mit Experten und Entscheidern, schaut hinter die Kulissen und lässt Trends aufleben.

www.kommunikationpur.com/branchentreff

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Candy Sierks

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 48

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: sierks@kommunikationpur.com

Lila Pannacotta mit Blaubeeren



Zutaten (für 2 Portionen):

150 g frische Blaubeeren
80 g Zucker
1 Limette
30 ml Wasser
3 Blätter weiße Gelatine
200 g Sahne

Zubereitung:

Zunächst muss ein Blaubeersirup hergestellt werden, den wir zum Färben und Dekorieren verwendet haben. Ein paar Blaubeeren für die Deko zur Seite legen und die restlichen Blaubeeren zusammen mit 40 g Zucker, dem Saft einer Limette und 30 ml Wasser aufkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Pannacotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die Sahne zusammen mit 40 g Zucker aufkochen lassen. Wer mag, kann auch noch etwas Vanille dazugeben. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Gelatine ausdrücken und unter die Sahnemasse rühren. Nun löffelweise den Blaubeersirup hinzugeben, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Die Pannacotta in Gläser oder Porzellanschalen füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Anschließend die Pannacotta mit dem übrigen Blaubeersirup und frischen Blaubeeren servieren.

Tipp: Um die Pannacotta unfallfrei zu stürzen, das Glas oder die Porzellanschale vorher kurz in heißes Wasser stellen und die Pannacotta vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen.