



POWER IS NOTHING WITHOUT CONTROL

PRESSEMITTEILUNG

PIRELLI PRÄSENTIERT „MILES AND MEALS“ - DAS KOCHBUCH ZUR FORMEL 1

EIN KULINARISCHER BOXENSTOPP MIT JENSON BUTTON UND ROMAIN GROSJEAN

Monte Carlo, 23. Mai 2012 – Die Formel 1-Piloten Jenson Button (McLaren-Mercedes) und Romain Grosjean (Lotus-Renault) als Chefköche im Motorhome von Pirelli im Fahrerlager. Unter den wachsamen Augen von Motorsport Direktor Paul Hembery und einer fachkundigen Jury liefern sich die beiden ein Wettkochen.

Der Wettkampf zwischen den beiden F1-Piloten und die Verkostung einiger Spezialitäten aus der beliebten Küche des mobilen Motorhomes bilden den Rahmen für die Präsentation des Kochbuchs „Miles and Meals – handcrafted by Pirelli“. Das Buch schaut dem F1-Chefkoch von Pirelli über die Schulter und enthüllt dabei viele Geheimnisse der italienischen Kochkunst. Augenzwinkernd werden auf spielerische Art Parallelen zwischen Kochen und Motorsport gezogen. So entsteht ein ungewöhnlicher Blick auf die Welt der Reifen. Das Buch wird in einer limitierten Auflage für Gäste und Freunde des Unternehmens produziert.

„Einen guten Reifen herzustellen ist wie ein gutes Essen zu kochen“, schreibt Maurizio Boiocchi in seinem Vorwort. Boiocchi ist Chef der Forschung und Entwicklung von Pirelli und gilt als „Vater“ der Formel 1-Reifen P Zero und Cinturato.

Das Buch beschreibt die Parallelen zwischen Gerichten aus der Küche und Reifenmischungen. In ihrer Vollendung sind beide das Resultat aus Zutaten von hoher Qualität und deren harmonischer Balance. Hinzu kommt die kontinuierliche Kontrolle, viel Erfahrung und uneingeschränkte Aufmerksamkeit. Ein weiteres wichtiges Element ist das Fachwissen. Das Knowhow eines Experten ist in der Küche so wichtig wie beim Einsatz modernster Technologie in der Produktion von Sportreifen. Dieses essentielle Element wird durch ein Schlüsselwort im Buch charakterisiert: „handgemacht“. Fotos von Pirelli Ingenieuren, die Reifen messen, analysieren und für die Rennen vorbereiten, unterstreichen diese Herleitung.

In „Miles and Meals“ finden sich die Rezepte von Pirelli-Chefkoch Fabrizio Tanfani und Hospitality Manager Christian Staurenghi. Das Buch beinhaltet Rezepte der besten Gerichte, die während eines Grand Prix-Wochenendes in der mobilen Racing-Küche zubereitet werden. Nicht überraschend bildet dabei die italienische Küche die Basis der Rezepte zu den einzelnen Grand Prix. Oft fließen auch nationale Spezialitäten der Länder, in denen die Rennen stattfinden, in die Rezeptur der Gerichte ein. Die einzelnen Rezepte sind mit Fotos illustriert, die ebenfalls den optischen Bezug zur Formel 1 herstellen.

Die Agnolotti sind in Form von Rennwagen, die Kopf an Kopf in eine Kurve fahren. Die Paccheri imitieren Boliden auf der Geraden, bereift mit Tomaten und flankiert von Pinien. Gesprenkeltes Meersalz bildet ein Kiesbett, das Basilikumblatt steht für die grüne Ampel an der Ausfahrt der Boxengasse. Und selbst der Oktopus erhält als achtarmiger Mechaniker eine Aufgabe: Er steht bereit für den schnellsten Boxenstopp, der vorstellbar ist.

Die einzelnen Rezepte sind zusätzlich mit Anekdoten garniert. Sie erzählen die Geschichte der jeweiligen Rennstrecke aus der Sicht der Reifen und der Küche. So erfährt der Leser, dass das Fleisch des australischen Angus-Rindes die beste Wahl für ein italienisches Steak darstellt, oder dass sich auf den Märkten von Delhi nahezu alle Zutaten finden, die auch in der toskanischen Küche zum Einsatz kommen. Ebenso zeigt das Buch, dass Avocado die perfekte Zutat für einen mediterranen Meeresfrüchte-Salat sein kann.

„Miles and Meals“ bietet einen tiefen Blick hinter die Kulissen der Formel 1 und transportiert die besondere Atmosphäre im Pirelli Motorhome. Dazu gehören Momente der Entspannung wie der „Italienische Sonntag“ - einer kurzen Pause, die ursprünglich für die Hitze beim Grand Prix von Malaysia eingeführt wurde -, die tägliche harte Arbeit bei den Meetings, den Analysen der Strategien, der Datenverarbeitung und der Ermittlung des Radsturzes und des Setups für jedes Rennen.

Die Rezepte von „Miles and Meals“ stehen in Kürze auch digital zum download unter www.pirelli.com bereit.

Fotos aus dem Kochbuch sowie Bilder des Wettkochens zwischen Button und Grosjean sind unter folgendem Link erhältlich: http://www.pirellift.com/share/f1/2012/monaco_event/page/index.html

FAKTEN AUS DER KÜCHE DES PIRELLI F1-MOTORHOMES

- Täglich servierte Mahlzeiten: 180
- Pro Jahr servierte Mahlzeiten: 21.600 (20 Grand Prix und 4 F1-Tests)
- Mahlzeiten pro Grand Prix: rund 600
- Fleisch in Kilogramm: 18 kg pro Tag - 90 kg pro Grand Prix
- Fisch in Kilogramm: 12 kg pro Tag - 60 kg pro Grand Prix
- Pasta in Kilogramm: 10 kg pro Tag - 50 kg pro Grand Prix
- Öl: 15 Liter pro Woche
- Brot: 50 Baguettes pro Tag
- Wasser: 1.500 Halbliterflaschen pro Woche
- Kaffee: 2.000/2.500 Kaffee pro Grand Prix
- Milch: 100 Liter pro Woche mit Cappuccino und Tee
- Obst: 35 Kilogramm pro Woche
- Anzahl der Sitze: 38
- Jeder Tisch wird während des Mittagessens etwa viermal neu eingedeckt; für Team und Gäste werden rund 150 Mahlzeiten serviert
- Anzahl der Mitarbeiter in der Hospitality: 8. Drei Kellnerinnen, zwei Sous-Chefs, ein Manager (Federica Marini) sowie Christian und Fabrizio
- Größe der Küche: 2,5 Meter breit und 7 Meter lang
- Größe des Motorhomes: 85 Quadratmeter

