



Amuse-Gueule mit bunter Roter Bete à la Sternekoeh
François Geurds, das vielversprechende Talent aus Rotterdam

Sinnes Freunde

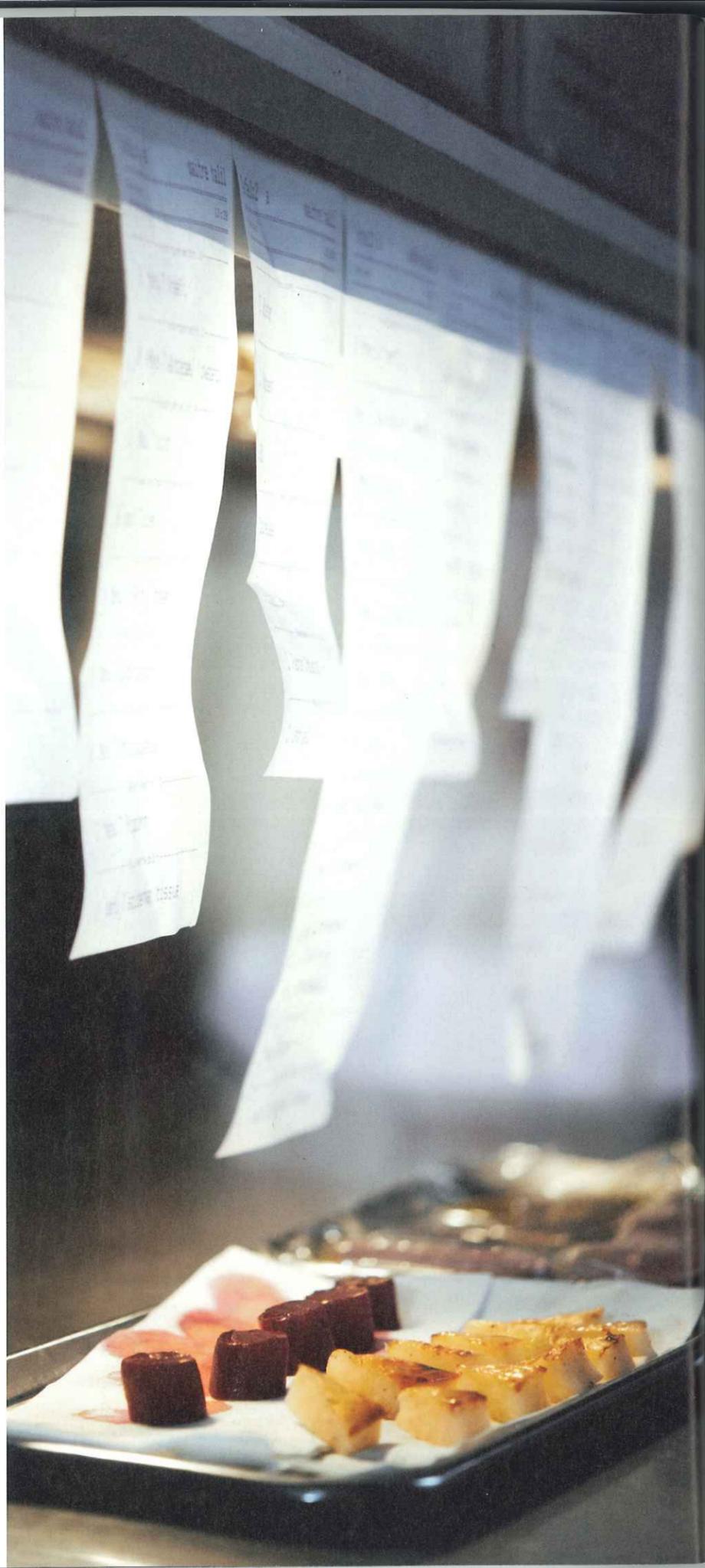
GAGGENAU PFLEGT „GENUSS-ALLIANZEN“ UND
KOOPERIERT MIT DEN BESTEN



Bewusstes Essen und Genießen ist ein Stück gewachsener Kulturgeschichte und ein wichtiger Bestandteil kultivierter Lebensart. Die Küche als ein Ort, an dem die Zubereitung hochwertiger Speisen und deren Freude am gemeinsamen Genuss zelebriert wird, entwickelt sich zu einer Insel des intensiven Erlebens, des Austausches und der Entspannung.

„Wir wollen Menschen mit Sinn für Genuss und Kultur verbinden“, sagt Peter Bruns, der Geschäftsführer von Gaggenau. Im Zusammenschluss mit erstklassigen Experten des guten Geschmacks organisiert und präsentiert Gaggenau Events und Konzepte rund um die Genussskultur. „Mit unseren Genuss-Allianzen, einem Netzwerk von Kooperationspartnern, wollen wir unseren hohen Anspruch an Qualität und bewussten, geschmackvollen Genuss weiter in der Gesellschaft etablieren.“

Organisierter Ablauf:
Auf engstem Raum ist jeder Arbeitsschritt
bei François Geurds perfekt durchstrukturiert.
Jede Zubereitung beginnt mit dem
Bestellzettel des Service-Teams.



fast klingt es wie ein modernes Märchen: In Kooperation mit Gaggenau lud der Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) im April zum „Ball des Weines 2013“. Passend zum 200. Geburtstag der „Kinder- und Hausmärchen“ der Gebrüder Grimm stand das rauschende Fest um den exquisiten Rebensaft ganz im Zeichen der alten Geschichten. In der pittoresken Atmosphäre des Wiesbadener Kurhauses verwöhnten sechs Spitzenköche die Gaumen der Gäste, denen – selbstverständlich – auch die besten Weine präsentiert wurden. Ist ein Ball gern das grandiose Finale eines Märchens, ist diese Festivität jedoch nur ein Teil von vielen Genussaktivitäten des exklusiven Hausgeräteherstellers.

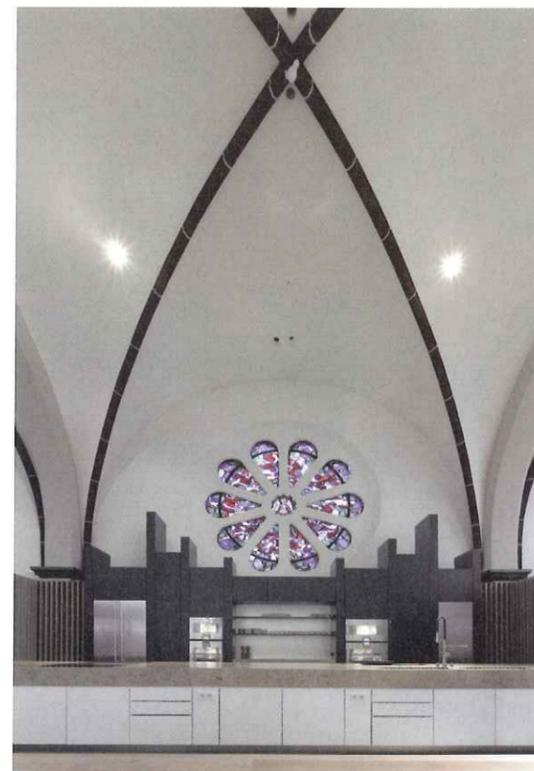
In dem rund 200 Mitglieder starken Verband der besten Winzer Deutschlands, hat Gaggenau einen Partner gefunden, der Weine von Weltklasse produziert und den Anspruch an höchste Qualität teilt. „Damit die Voraussetzungen für eine perfekte Lagerhaltung im privaten Haushalt erfüllt werden, bieten wir entsprechende Geräte für unterschiedliche Ansprüche und Gegebenheiten, die perfekten Weingenuß garantieren“, beschreibt Peter Bruns das Gaggenau-Sortiment an erstklassigen Geräten rund um den Wein.

Ein weiterer Themenschwerpunkt der Genuss-Allianzen gilt der schonenden Zubereitung von Speisen. Seit 2008 unterstützt und fördert Gaggenau „Slow Food Deutschland“. Der Verein versteht sich als Lobby des guten Geschmacks und setzt sich für verantwortliche Viehzucht, Fischerei und traditionelles Lebensmittelhandwerk ein. „Die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten“, ist für Peter Bruns ein zentrales Thema der Gemeinschaft mit Slow Food. Darüber hinaus spielt für diese Allianz Kinder- und Jugendarbeit eine tragende Rolle.



Liebe zum Detail: Sternekoch Christian Jürgens

Eine Kochschule oben auf der Orgelempore im ehemaligen Kloster Hennef-Geistlingen



Das „Slow Mobil“, ein umgebauter Bauwagen, ausgestattet mit Geräten von Gaggenau, ist bereits in München und Frankfurt



Die Leidenschaft für den Herd hat Tradition: Gaggenau Profi-Kohle-Herd von 1880

etabliert und nun auch in Karlsruhe unterwegs. Das gemeinsame und von Profis betreute Kochen darin soll Kindern einen Bezug zu bewusster Ernährung vermitteln und ihnen spielerisch die Zubereitung von Lebensmitteln bester Qualität nahebringen. Geschmacksbildung und Wissen um Lebensmittel sind für Gaggenau zentrale Themen. Die Genussmarke unterstützt die Kinder- und Jugendarbeit von Slow Food Deutschland, denn sie hält es für wichtig, dass Kinder und Jugendliche möglichst früh über Genuss und Spaß am Kochen den Respekt vor und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln lernen.

Erwachsene können die Freude am Kochen im einstigen Kloster in Hennef-Geistlingen entdecken. Seit November 2012 werden dort in opulenter Kulisse Kochkurse und -veranstaltungen zelebriert. Wo früher unzählige Orgelpfeifen die Empore zierten, befindet sich nun eine imposante, mit Gaggenau-Geräten ausgestattete Kochschule. Mit faszinierendem Blick ins Kirchenschiff werden hier beim Kochen alle Sinne berührt.

g

esteigert wird die Sinnesfreude, wenn Sterneköche zum Einsatz kommen. So bilden Partnerschaften mit kulinarischen Künstlern einen zentralen Eckpfeiler der Genuss-Allianzen. Sternekoch Christian



linke Seite oben: Gaggenau verzaubert die Gaumen auf dem „Ball des Weines 2013“.

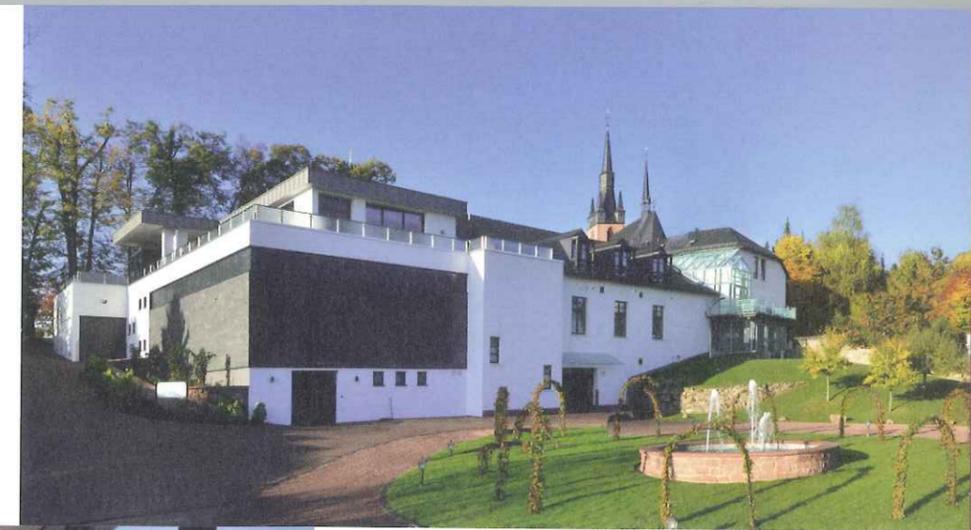


Foto links und oben, aus: Der Riesling - Weingut Robert Weil, Tre Torri Verlag

„ES IST UNS EIN ANLIEGEN, DIE KULTUR DES ESSENS UND TRINKENS ZU PFLEGEN UND LEBENDIG ZU HALTEN.“

Peter Bruns

Jürgens zum Beispiel entwickelt und verwirklicht seine Kochideen mit Geräten von Gaggenau. Auch François Geurds, ebenfalls mit Stern geadelt, führt mit dem „Ivy“ seit 2009 ein erstklassiges Restaurant in Rotterdam und ist Kooperationspartner der Marke. Spitzenkoch Dieter Müller schwört auf die Induktionskochfelder des Hauses.

Profitieren die Mâitres von der exzellenten Technik in durchdachtem Design, so ist die Ausstattung ihrer Kochschulen für Gaggenau ein wichtiger Anhaltspunkt in der Entwicklung neuer Produkte. Die Spitzenköche geben wertvolle Tipps aus der Praxis und Gaggenau setzt diese Erkenntnisse in Innovationen um. Bestes Beispiel hierfür ist der Dampfbackofen, bei dessen Entwicklung der elsässische 3-Sterne-Koch Marc Haerberlin den Hausgerätehersteller begleitet hat. Darüber hinaus werden Ofen, Dunstabzugshaube und Kühlschrank in den Kochschulen unter Extrembedingungen getestet und stellen ihre Funktionalität und Qualität in kompromissloser Ästhetik unter Beweis. „Dank innovativer Technik, die wir konsequent an den Erfordernissen der Profiküche orientieren, setzen wir auch



linke Seite
Mitte: François Geurds und ein Dessert von ihm: Vanilleeis mit Macadamianüssen, Brotkrumen, Entenleber und Aniskresse

unten: Die gesamte Fläche als eine große Kochzone: Das neue Induktionskochfeld von Gaggenau schafft mehr Freiraum für die Kreativität von Spitzenkoch Dieter Müller.

Standards für die ambitionierte private Küche“, beschreibt Peter Bruns die fruchtbare Zusammenarbeit.

Exklusive Genussskultur setzt Genussfähigkeit voraus. Deshalb ist Gaggenau in regem Austausch mit weltweit renommierten Sterneköchen und Experten der Kulinariik. Bruns sieht die Marke insofern als Botschafter der Kulinariik, als dass die Marke mit ihren Genuss-Allianzen exklusive Kochkultur und kultivierte Lebensart erlebbar macht.

Für zukünftige Projekte der Marke bedeutet das, nicht nur die kultivierte Lebensart des eigenen Landes zu fördern, sondern sie in die Welt hinaus zu tragen. Hier wird auch der gute Tropfen eine Rolle spielen. Deutschlands Weine gehören inzwischen wieder zur internationalen Spitze. Innovative Winzer, qualitäts-

versessen und weltoffen, erzeugen Weine auf Weltklasseniveau. Die deutsche Spitzengastronomie hat nicht ohne Grund nach Frankreich die meisten Sternerestaurants in Europa. Deshalb hat Gaggenau gemein-

und Robert Weil eine Initiative ins Leben gerufen. Im Juni startet die erste „Reise des Guten Geschmacks“, die vom Weingut Robert Weil in Deutschland über die internationalen Gaggenau-Showrooms in Amsterdam, Paris und London zurück zum Weingut Rudolf Fürst führen soll und wo überall die neue deutsche Kulinariik zelebriert wird. Die Route der „Reise des Guten Geschmacks“ soll in den kommenden Jahren durch die ganze Welt führen. QM-Red.



sam mit dem Weinmagazin FINE und den sieben deutschen Spitzenwinzern der Weingüter Dönnhoff, Rudolf Fürst, Dr. Heger, Knipsper, Dr. Loosen, Mayer-Näkel

Genuss und Spaß: das mit Gaggenau-Geräten ausgestattete Slow Mobil für Kinder fährt zu Schulen und Kindergärten, um dem Nachwuchs eine gesunde Einstellung zu Nahrungsmitteln und ihrer Zubereitung näherzubringen.