

2 TAGE, 4 GERICHTE, 1.800 GENIESSER

— „Ich liebe es, für viele Menschen zu kochen. Und der Ansturm hier war bombastisch“, sagt Marc Höhne, Spitzenkoch aus dem Elsbach Restaurant in Herford, der während der Häcker Küchen Hausmesse seinen Arbeitsplatz für zwei Tage nach Rödinghausen verlegte. Gemeinsam mit Marcus Lagmöller von HK Appliances verwandelte er die Campusküche in eine kulinarische Schmiede mit höchstem Qualitätsanspruch. „Auf unserer Speisekarte standen confierter Kabeljau, gratinierter Ziegenkäse, in Teriyaki geschmorter Schaufelbug vom Rind und Cupcakes mit Icing“, sagt Marcus Lagmöller. Per Headset versorgten die Beiden nicht nur die begeisterten Zuschauer mit Informationen, sondern spielten sich auch gegenseitig mit viel Humor gewürzt die sprichwörtlichen Bälle zu. Bei der Zubereitung kamen natürlich Blaupunkt-Einbaugeräte zum Einsatz. >



Confierter Kabeljau mit Karotten–Ingwerpüree und Liebstöckelcrumble

Weinempfehlung:
2017 Dautermann Weißer Riesling

Gratinierter Ziegenkäse mit Rote Bete–Relish und Tomaten–Chili Chutney

Weinempfehlung:
2017 Dautermann Cabernet Blanc

In Teriyaki geschmorter Schaufelbug* vom Rind mit Lauch und gepufftem Reis

Weinempfehlung:
2014 Dautermann Cabernet Sauvignon

Cup Cakes mit Icing

Weinempfehlung:
2014 Dautermann Spätburgunder Beerenauslese

**Schaufelbug:
Ist in der Mitte von einer feinen Sehne durchzogen, die durch das 16 Stunden lange Schmoren schön weich wird. Beim Schmoren wandelt sich die Sehne zu Gelatine.*

Sorgte für den passenden, edlen Tropfen: Marcus Lagmöller, Produktmanager bei HK Appliances und gelernter Sommelier.



„Wir haben das ganze Programm genutzt: Muldenlüfter, Backöfen und Dampfgerar. Und neben dem Kochen und der Auswahl der zu den Gerichten perfekt passenden Weine wurden auch die Geräte, ihre Eigenschaften und Vorteile vorgestellt“, erzählt Marcus Lagmöller. Der gelernter Sommelier verwöhnte die Gäste mit Cabernet Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder Beerenauslese und beriet zu Anbaugebieten, Geschmacksnuancen und Einsatzmöglichkeiten der Weine. „Spannend zu sehen war, dass die Besucher nicht nur zu uns kamen, um schnell etwas Leckerer zu essen, sondern sich Zeit nahmen und genau wissen wollten, wie wir welches Gerät einsetzen und wie welches Gericht zubereitet wird“, so Marcus Lagmöller, der vor allem für überraschte Gesichter sorgte, als er erzählte, wie lange das Rindfleisch im Dampfgerar geschmort wurde. „In der Mitte ist der Schaufelbug von einer feinen Sehne durchzogen, die sich in Gelatine

verwandelt, wenn man sie nur lange genug schmort“, so Marcus Lagmöller. Am Ende waren 16 Stunden notwendig, ehe die Verwandlung gelang und das Gericht serviert werden konnte. Doch nicht nur diese Zahl überraschte. „Nachdem wir am Sonntagabend auch den letzten Gast mit unseren Speisen und Getränken glücklich gemacht hatten, zogen wir ein erstes Fazit: Wir haben tatsächlich in zwei Tagen 1.800 Gerichte zubereitet“, rechnet Marcus Lagmöller vor und kann es selbst kaum glauben. „Das zeigt, dass Blaupunkt-Einbaugeräte auch für Spitzenküchen und den Einsatz bei längeren Kochevents geeignet sind“, fügt der Produktmanager bei HK Appliances noch an und weiß dabei aber ganz genau, dass ihr Zuhause eigentlich die ganz normale Küche ist. „Es ist aber auch einmal gut zu sehen, zu was die Geräte im Stande sind, wenn man sie so einsetzt und sie ihre ganze Qualität zeigen können.“

Der Mann am Herd: Marc Höhne, der normalerweise in seinem Restaurant im Elsbach-Haus in Herford kocht, wechselte für zwei Tage den Arbeitsplatz.

Kompromisslos in Lugano

Blaupunkt überzeugt auf ganzer Linie



— Giovanni Mantovani muss nicht lange überlegen, wenn er nach den Vorteilen der Blaupunkt-Einbaugeräte gefragt wird: „Die Qualität ist perfekt, das Preis-Leistungs-Verhältnis so wieso und der Umstand, dass es die Geräte mit dem blauen Punkt nicht im Internet zu kaufen gibt, bringt uns auch nur Vorteile“, erklärt der Schweizer.

Mantovani, am 1. August 1952 geboren, ist CEO von zwei Unternehmen. Die SIBI Arredamenti AG wurde bereits 1957 als reine Schreinerei gegründet und stellte als eine der ersten Firmen Küchen in Lugano und Umgebung her. Jahre später kam die MATCO AG hinzu, mit der die Vorgänger von Giovanni Mantovani Interieur-Utensilien vertrieben. Als dann der erste deutsche Küchenproduzent auf das Unternehmen zukam, fuhren die Inhaber zweigleisig. Bei SIBI wurde weiterhin selber gebaut, bei MATCO die Küchen aus Deutschland vertrieben. „Irgendwann liefen uns aber in der Produktion die Kosten weg. Gleichzeitig hatten wir Probleme beim Service mit den Küchen – und kamen auf Häcker Küchen als neuen Lieferanten“, erzählt der heute 66-Jährige. „Heute würde ich sagen, dass wir diese Entscheidung schon zehn Jahre eher hätten treffen müssen. Aber das lässt sich ja leider nicht mehr ändern“, so Mantovani. Der erfolgreiche Geschäftsmann setzt seitdem komplett auf Häcker Küchen und war auch einer der ersten, der sich dafür entschied, Blaupunkt-Einbaugeräte ins Portfolio mit aufzunehmen. „Bei allen anderen Marken habe ich das Problem, dass meine Kunden die Geräte im Internet günstiger bekommen, als ich sie ihnen anbieten kann. Selbst bei den Einkaufspreisen ist es manchmal so, dass ich besser beim Elektrofachmarkt um die Ecke einkaufe. Das kann mir bei Blaupunkt nicht passieren“, freut sich Giovanni Mantovani.

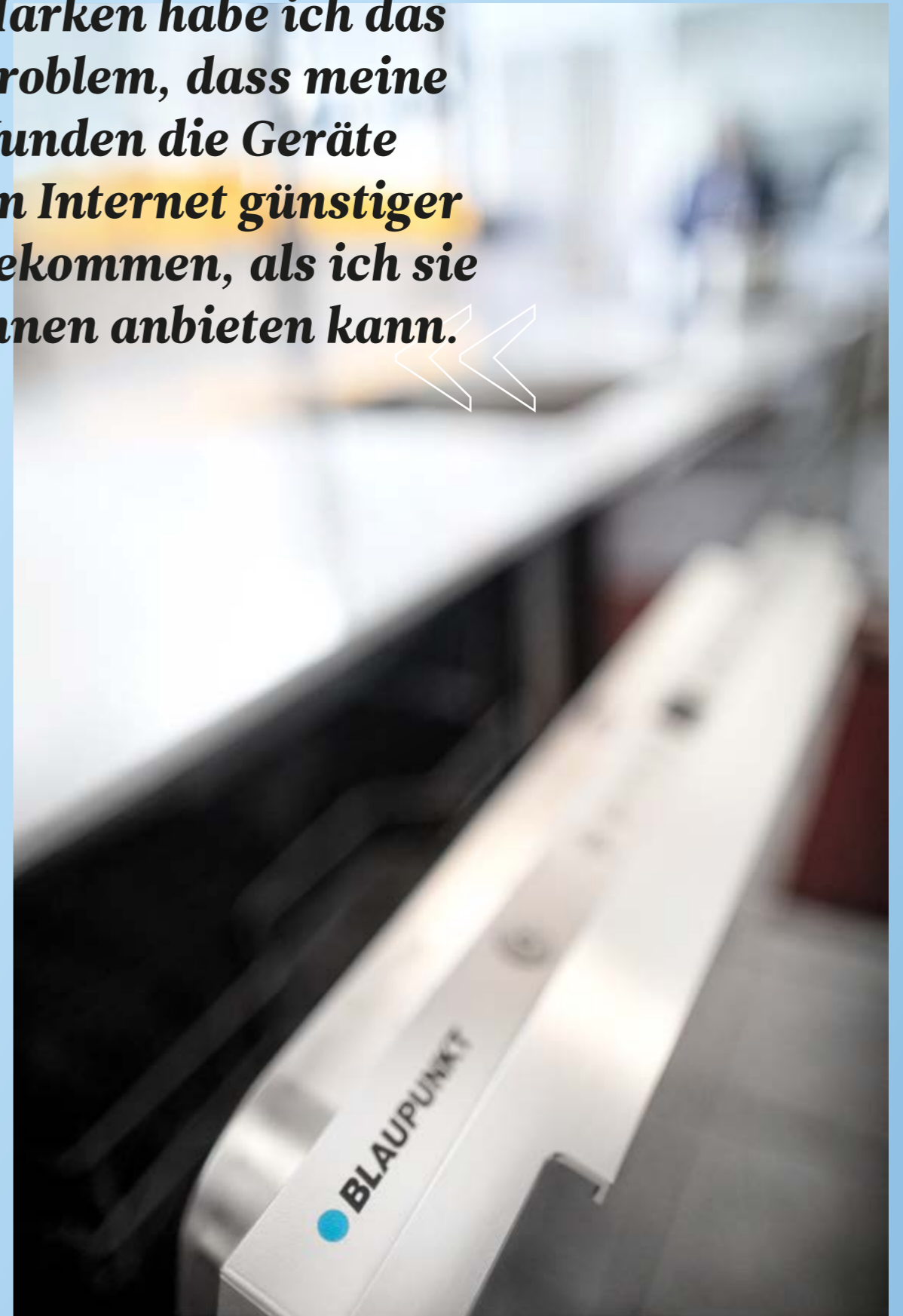


Seine Kunden in und rund um Lugano haben kein Problem damit, dass sie die Marke meist nur aus dem Autoradiobereich kennen. „Wenn sie sich die Hauben, die Geschirrspüler und Kühlschränke hier in der Ausstellung anschauen und sich von Qualität und Design überzeugt haben, dann gibt es keine Bedenken mehr.“

Besonders angetan hat es Mantovani die Pyrolysefunktion der Blaupunkt-Backöfen. „So etwas wünscht sich jeder Schweizer – allerdings war das bislang so teuer, dass dies nicht für jeden erschwinglich war. Als ich dann den ersten Blaupunkt-Backofen mit Pyrolysefunktion hier in meiner Ausstellung vorführen konnte, wurde er mir förmlich aus den Händen gerissen. Im Moment habe ich im Übrigen noch keinen Nachfolger, also plane ich erst einmal damit, dass ich selber noch einige Jahre weitermache und Menschen für Häcker Küchen und Blaupunkt-Geräte begeistere“, erzählt der 66-jährige Giovanni Mantovani in die Zukunft schauend. 2013 reiste er das erste Mal zur Häcker Hausmesse nach Rödinghausen. Hier war er so begeistert, dass er nun im Jahresrhythmus wiederkommt. „Mir muss nach 40 Jahren in der Küchenbranche niemand mehr ein neues Scharnier oder einen neuen Weißton zeigen. Für mich ist viel wichtiger, dass ich sehe, wie ein Unternehmen funktioniert, dass ich mich mit meinen Ansprechpartnern unterhalten kann. >

Freut sich über das sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis der Blaupunkt-Geräte: Giovanni Mantovani.

Bei allen anderen Marken habe ich das Problem, dass meine Kunden die Geräte im Internet günstiger bekommen, als ich sie ihnen anbieten kann.





Und genau das wird mir bei Häcker Küchen und bei den Verantwortlichen von Blaupunkt geboten“, sagt Mantovani. Der zeigt auch gerne seinen Kunden, was die Einbaugeräte mit dem blauen Punkt können. „Ich habe in diesem Topf hier immer Wasser, das ich schnell erhitzen und mit dessen Hilfe ich die Kraft des Muldenlüfters demonstrieren kann“, sagt Mantovani und will weiterhin auf beides setzen: auf den Vertrieb von Muldenlüftern und klassischen Abzugshauben. Beides sei in der Schweiz und im nördlichen Teil Italiens akzeptiert und gesucht.

Seit nunmehr fast drei Jahren arbeitet das Unternehmen MATCO mit Blaupunkt-Einbaugeräten. „Wir haben jetzt schon unzählige Geräte verkauft. Aber tatsächlich hat es noch keine einzige Reklamation gegeben. Wir mussten noch nie ein Gerät austauschen oder einen Servicemitarbeiter schicken. Das ist wirklich einzigartig“, lobt Giovanni Mantovani die Marke mit dem blauen Punkt. „Das ist einer der allergrößten Vorteile, den die Geräte aus Rödinghausen zu bieten haben.“

Wir haben jetzt schon unzählige Geräte verkauft. Aber tatsächlich hat es noch keine einzige Reklamation gegeben. Das ist wirklich einzigartig.