

Kompetenztage: Fernsehkoch bei Holtmann

Gelldorf (sig). Mit dem Besuch des ehemaligen Küchenchefs des Gourmet-Anbieters „Käfer“, Thomas Stöhr, hat Möbel Holtmann seine „Küchenkompetenztage 2009“ eröffnet. Bis Sonnabend, 20. Juni, geht es bei Holtmann rund um das Thema Küche mit wertvollen Tipps fürs Kochen, Essen und Genießen. Die Küche ist nicht mehr ein ausschließlich weibliches Hoheitsgebiet. Bei den Kochshows dominieren längst die Männer, und auch bei seinem Auftritt in Gelldorf hatte Thomas Stöhr viel männlichen Beistand. Es imponierte, dass er mehrere Gänge gleichzeitig zubereitete und präzise erläuterte. Die meisten seiner Speisen findet man nicht in den üblichen Kochbüchern. Zum Beispiel Lachs unter Kürbiskruste mit einem Kokosnuss-Dip und den Süßwasserfisch Pangasius mit einer Essigbaumbeerenkruste. Mehrfach stellte Stöhr fest: „Wer gesund isst, der bleibt schlank.“ Diese Erfahrung galt sicherlich schon zu Großmutterns Zeiten. Aber welche technische Explosion sich seitdem rund um den Herd abgespielt hat, konnte sie nicht ahnen. Holtmann-Geschäftsführer Andreas Warnecke und sein Beratungsteam präsentieren den Besuchern bei den „Kompetenztagen“, die sie mit namhaften Herstellern ausrichten, neben 35 modernen Küchen noch fünf brandaktuelle Musterküchen mit neuen widerstandsfähigen Lackfronten. Auf dem Ceranfeld der Herde mit ihren Induktionswellen können heute nicht nur die Temperaturen, sondern auch die Koch- und Garzeiten genau vorgegeben werden. In den modernen Kühlschränken herrscht jetzt eine Temperatur von null Grad Celsius bei 95 Prozent Luftfeuchtigkeit, wodurch die Haltbarkeit der Lebensmittel verdoppelt wird. Die neuen Geschirrspüler haben eine zusätzliche variable Ablagefläche und benötigen für den Spülgang nur noch zwölf Liter Wasser.