

A LA CARTE

A LA

CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

SAUERLAND

WESTFALEN

MÜNSTERLAND

FRANKEN

Landpartie Österreich

*Sonnenuntergang
in der Alpenrose Maurach mit Blick
auf das Karwendelgebirge*

Heft 10 Oktober 2016

Deutschland € 7,-

Luxemburg € 8,20, Italien € 9,50

Belgien € 8,20, Spanien € 9,50

Schweiz SFR 9,80



4 194009 807008



V-ZUG Steamer bringen einen besonderen Luxus in die Küche: Zeit!



V-ZUG
**DAMPF MACHEN
UND TROTZDEM
ZEIT GEWINNEN**

Er ist Gastgeber im Fünf-Sterne-Hotel Landhaus Stricker auf Sylt, Sternekoch, Buchautor, Golfer, Familienvater und ein begeisterter Harley-Fahrer: Holger Bodendorf. Also kurz zusammengefasst: ein Mann mit wenig Zeit. Umso mehr freut sich der 49-Jährige jetzt über seinen neuen Dampfgarer.

„Bei der Planung meiner neuen Küche stieß ich auf die Schweizer Küchenmanufaktur V-ZUG. Die Experten des Küchenstudios Schuler in Kirchheim unter Teck haben mich von der Qualität des Schweizer Traditionsunternehmens überzeugt. Besonders der Steamer hat es mir angetan. Schonend auf den Punkt dampfgaren, das ist perfekt“, so Holger Bodendorf. Seit seiner Gründung 1913 ist V-ZUG in Familienbesitz. Mit wegweisenden Neuheiten, wie etwa dem GourmetDämpfen und der GarSensorik, wurde hier das Kochen revolutioniert. Zum Portfolio des vielfach ausgezeichneten Unternehmens gehören u. a. Backöfen, Herde, Mikrowellen, Coffee-Center, Geschirrspüler, Kühlschränke und eben Steamer. Immer mehr gesundheitsbewusste Menschen setzen auf schonendes Garen. Zum modernen Lifestyle reicht heute nicht nur sportlich und fit sein, auch die kulinarischen Genüsse dürfen dabei nicht zu kurz kommen.

Bretonischer Hummer mit Poweraden, getrockneten Tomaten und Parmesanschaum. Wer das Gericht ausprobieren möchte – Rezept unter www.landhaus-stricker.de

Diese Wünsche erfüllen die Steamer der Küchenmanufaktur V-ZUG in vielfacher Weise. In ihnen gelingt gesundes Essen besonders schmackhaft. Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente sowie die Farbe und der Eigengeschmack der Zutaten bleiben erhalten und weil man natürlich nicht immer einen Sternekoch wie Holger Bodendorf in der Küche hat, wurde das Programm GourmetDämpfen entwickelt. Im

Combi-Steam SL und im Combi-Steam XSL sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. So gelingt das Meistermenü praktisch per Knopfdruck. Mit dem neuen Combi-Steam MSLQ ist es V-ZUG zum Beispiel als erstem Anbieter gelungen, die drei Beheizungsarten konventionelle Hitze, Dampf und Mikrowelle in einem Gerät zu kombinieren. Eine Weltneuheit.

Holger Bodendorf selbst sieht noch einen weiteren Vorteil: „Ich kann jetzt viel öfter privat Gäste einladen, stehe dann nicht mehr den ganzen Abend nur am Herd. Mit dem V-ZUG Steamer bereite ich das Menü vor, richte es auf den Tellern an und regeneriere es im gewünschten Moment innerhalb von Minuten.“ ■

◆ Weitere Infos: www.vzug.com

Sternekoch Holger Bodendorf und Lebensgefährtin Nina laden gern Gäste ein.

