

Genießen und kaufen am 7. November mit vielen Überraschungen

# Küchen Campus – der besondere Küchenfachmarkt hat Geburtstag

VIERNHEIM – Einen Ausflug zu Küchen Campus machten zu Allerheiligen viele unternehmungslustige Besucher aus Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg, die ihren freien Tag genießen wollten. „Herzlich willkommen“ – dieser freundliche Gruß liegt bei Küchen Campus in der Luft. Bei Küchen Campus am Rhein-Neckar-Zentrum wird jede Menge geboten – das weiß man auch im Ried und an der Bergstraße. Vor etwas mehr als einem Jahr öffnete Küchen Campus seine Pforten und setzte sogleich neue Maßstäbe. Ein neuer Blick auf die Welt moderner Küchen stellt sich bei der großzügigen Ausstellung auf über 2.500 Quadratmetern wie von selbst ein. Inspiriert von den Einrichtungsvorschlägen, kann sich das Bild der eigenen neuen Küche entwickeln, die weit mehr sein wird als eine gut durchdachte Einrichtung zum Kochen und Essen. Der Spaziergang durch diese Erlebniswelt zeigt: Die moderne Küche ist zum Wohlfühlen und Entspannen da, ist eine Oase, in der das Leben eine neue Qualität erhält. Die harmonische Atmosphäre bei Küchen Campus macht das Schauen und Kaufen zum Vergnügen. Im entspannten Gespräch entwickeln Berater und Kunden die Küche gemeinsam. Wie die neue Küche daheim wirkt, kann anschließend in einer 3D-Animation aus vielen Perspektiven begutachtet werden.

Dass die Technik ihren Teil zu Komfort und Kochkunst beiträgt, erfährt man von Don Banaskiwitz, Leiter der hausinternen Kochschule „Koch Campus“. Am Montag zu Allerheiligen zauberte Don aus dem Hokaidokürbis Lektoreien, die ganz einfach nachzu-



Zu gewinnen ist eine spritzige, pinkfarbene Vespa zum Geburtstag von Küchen Campus. Abgabeschluss ist der 30. November 2010.

Fotos: Hannelore Nowacki

kochen sind. Gebratene Kürbiswürfel, nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt, sind eine Delikatesse, ebenso die pürierte karibische Kürbissuppe Joumou mit Rindfleischelinge und Nudeln, die einen Hauch Muskat und Chili vertragen. Selbst gebackenen Apfelstrudel mit Vanilleeis servierte Don allen, die sich den Tag versüßen wollten. An der Genussinsel im Foyer von Küchen Campus nahm Sing Tse Chin, ein Meister der asiatischen Küche, die Gäste bei seinen Kochvorführungen mit auf eine kulinarische Reise nach Asien. Sein Kochkurs am Abend führte durch die kulinarischen Hochburgen Chinas. Die Kunst, schnell und Vitamin schonend zu garen, gehört zur asiatischen Küche, wird jedoch viel effektiver und feiner, wenn die küchentechnische Ausrüstung stimmt. So ist ein Dampfgarer mit Backofenfunktion, zum Beispiel von AEG oder Miele, ist nicht nur komfortabel, sondern lässt den Lachs zart, die Pilze und Brokkoliröschen vollaromatisch

gar werden. Praktisch und Energie sparend sind Induktionskochfelder, auf denen Chin und Don am liebsten kochen. Wie Geschäftsführer Thomas Winkler und seine Frau Karin, beide kochen gerne, haben es aber oft eilig, wollen inzwischen auch fast alle Kunden nur noch mit dieser modernen Magnettechnik kochen – ein schnelles Vergnügen, bei dem auf der Herdplatte nichts anbrennen kann. Lassen Sie sich von den Geburtstagsangeboten am Sonntag überraschen und denken Sie an das Gewinnspiel.

Hannelore Nowacki

**KÜCHEN CAMPUS**  
Heidelberger Straße 24  
68519 Viernheim  
am Rhein-Neckar-Zentrum  
Telefon: (0 62 04) 789 66-0  
info@kuechen-campus.de  
www.kuechen-campus.de  
Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag: 10 bis 20 Uhr. Am 7. November verkaufsfördernder Sonntag von 13 bis 17 Uhr



Eine neue Küche hatte die Familie aus Sandhausen im Blick, bei Apfelstrudel mit Eiscreme von Don Banaskiwitz wurde eine Verwöhnpause eingelegt.