

## PRESSEINFORMATION

September 2021

### #Küchengespräche 2021

#### Exklusive Einblicke rund um anspruchsvollen Genuss



**Georgensgmünd, September 2021: LUXHAUS, BENTLEY und WARENDORF starten jetzt die Video-Reihe Küchengespräche 2021 rund um gehobene Kulinarik und Lebensart. Bis Mitte Dezember geht jeden Donnerstag ein Experten-Talk online.**

Was macht Naturwein aus? Wie arbeitet ein Fleischsommelier? Warum sollte man Trüffel lieber reiben als hobeln? Wie bewahrt man Aromen beim Destillieren oder beim Kochen? Diese und weitere Fragen werden in den Küchengesprächen 2021 diskutiert. Die Video-Reihe ist eine Kooperation der Premiummarken LUXHAUS, BENTLEY und WARENDORF. Ab 2. September sprechen 15 renommierte Referenten online über ihre Produkte und ihre Philosophie und geben exklusive Einblicke in ihre Arbeit rund um anspruchsvollen Genuss. Mit dabei sind unter anderen Kochlegende Franz Keller, Aromen-Spezialist Heiko Antoniewicz und Sektproduzent Norbert Bardong. Jeden Donnerstag um 19 Uhr geht eine neue Folge online. Drehort der Gespräche ist eine eigens in der Niederlassung von Bentley in Roth aufgebaute Showküche von Warendorf. In den Talks entlocken LUXHAUS Marketingleiterin Carolin Seufert und

#### Pressekontakt:

##### Carolin Seufert

Tel.: +49 (0)9172-692 212

Mobil: +49 (0)1522-2588 212

Fax: +49 (0)9172-692 235

E-Mail: carolin.seufert@LUXHAUS.de

##### LUXHAUS

Pleinfelder Str. 64

D-91166 Georgensgmünd

www.LUXHAUS.de

##### Christiane Viriyachitt

Tel.: +49 (0)611-1 74 74 72

Fax: +49 (0)611-1 74 74 73

E-Mail: c.viriyachitt@cvpr.de

##### CVPR

Philippbergstr. 36

D-65195 Wiesbaden

September 2021

S. 1/6

Johannes Kandel, Brand Manager von BENTLEY, ihren Gesprächspartnern Insidertipps und Informationen über aktuelle Trends. Einige Küchengespräche sind als Verkostung oder Kochshow konzipiert. Interessierte können die vorgestellten Produkte zu sich nach Hause bestellen und an den Verkostungen teilnehmen oder die Rezepte nachkochen – auch zu einem späteren Zeitpunkt, denn die Videos bleiben nach Veröffentlichung online.

## #Küchengespräche 2021: das Programm

**02.09.2021 | 19:00 Uhr**

### „Fränkische Küche Grenzenlos – Sternekoch René Stein“

Koch. Für René Stein immer schon ein Traumberuf. Kulinarisch geprägt haben ihn Stationen bei namhaften Chefs. Die Erfahrungen aus seiner Zeit in den USA haben seinen Blick auf Produktqualität und Kombinationsmöglichkeiten geschärft. Mittlerweile hat er in Franken seine Heimat gefunden. Im „Schwarzen Adler“ wurde er zum ersten Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Interpretation der fränkischen Küche ist regional verwurzelt und grenzenlos überraschend.

**09.09.2021 | 19:00 Uhr**

### „Küche der Zukunft – Impulsgeber Heiko Antoniewicz“

Professor nennen ihn seine Kollegen. Denn dank seiner Bücher hat er die Möglichkeiten innovativer Küchenleistungen neu definiert. Sein jüngstes Buch richtet sich sowohl an Profis als auch an interessierte Hobbyköche. In „Aromen – Das Kochbuch“ beschreibt er spielerisch einfach neue Wege der Zubereitung von Speisen und Kombinationen von Lebensmitteln und Gewürzen. Passend zum Online-Vortrag kann man seine neuen kulinarischen Kreationen zu Hause genießen – erhältlich sind sie in seinem Shop.

**16.09.2021 | 19:00 Uhr**

### „Reinen Wein einschenken – Naturweinexpertin Surk-ki Schrade – La Vincellerie“

Surk-ki Schrade ist DIE Expertin in Sachen Naturwein. Sie handelt ausschließlich mit Weinen, die aus nichts anderem bestehen als dem vergorenen Saft ihrer Trauben. Keine Zusatzstoffe auf dem Weinberg, keine Zuchthefen im Keller. Reiner Wein,

#### Pressekontakt:

**Carolin Seufert**  
Tel.: +49 (0)9172-692 212  
Mobil: +49 (0)1522-2588 212  
Fax: +49 (0)9172-692 235  
E-Mail: carolin.seufert@LUXHAUS.de

**LUXHAUS**  
Pleinfelder Str. 64  
D-91166 Georgensgmünd  
www.LUXHAUS.de

**Christiane Viriyachitt**  
Tel.: +49 (0)611-1 74 74 72  
Fax: +49 (0)611-1 74 74 73  
E-Mail: c.viriyachitt@cvpr.de

CVPR  
Philippsbergstr. 36  
D-65195 Wiesbaden

September 2021

S. 2/6

lebendig, erfrischend, gewinnend. Im Herbst erscheint ihr grundlegendes Buch zum Thema: Reiner Wein – Vin naturel.

**23.09.2021 | 19:00 Uhr**

**„Daniel Mechs – Stiftungen bewahren und fördern, doch wer kann eigentlich eine Stiftung gründen und was muss man dabei beachten?“**

Bundesweit gibt es rund 23.000 rechtsfähige Stiftungen bürgerlichen Rechts. Daniel Mechs ist Leiter Private Equity bei der Sparkasse Nürnberg und berät seine Kunden unter anderem zu diesem Thema. Welche Anforderungen muss eine Stiftung erfüllen? Welche Voraussetzungen muss der Gründer mitbringen und was gilt es zu beachten?

**30.09.2021 | 19:00 Uhr**

**„Ralph Kobsik – warum WARENDORF mehr als ein Geheimtipp unter den Premiumküchen ist“**

Ralph Kobsik ist seit Mai 2021 Geschäftsführer des Premium Küchenherstellers WARENDORF. Mit viel Branchenerfahrung und Sinn für Marketing und Vertrieb, vor allem aber mit seinem Gespür für die anspruchsvolle Zielgruppe möchte er das Unternehmen, das Manufaktur und industrielle Fertigung in herausragender Weise kombiniert, zur No. 1 im hochwertigen Küchensegment machen.

**07.10.2021 | 19:00 Uhr**

**„Vorstellung BORA, Thomas Faber, Profi-Koch & Fleischsommelier“**

Thomas Faber, gelernter Metzger, Profi-Koch und Fleischsommelier, ist bekannt als erfolgreicher Feinkost-, Metzgerei- und Gastronomieunternehmer. Mit seiner charmant bodenständigen Art ist er heute einer DER Top-Experten in Sachen Steaks & Co. im deutschsprachigen Raum und begeistert seine Gäste auch als „kulinarischer Entertainer“ nicht nur in seinem eigenen Steak-Haus mit Live-Küche, sondern auch bei Koch-Shows, Fleischsommelier-Workshops, Beef-Tastings oder bei Auftritten für seine Sponsoren und Kooperationspartner. Kurz gesagt: Er ist ein Botschafter von Genuss, Lifestyle und Qualität.

**Pressekontakt:**

**Carolin Seufert**  
Tel.: +49 (0)9172-692 212  
Mobil: +49 (0)1522-2588 212  
Fax: +49 (0)9172-692 235  
E-Mail: carolin.seufert@LUXHAUS.de

**LUXHAUS**  
Pleinfelder Str. 64  
D-91166 Georgensgmünd  
www.LUXHAUS.de

**Christiane Viriyachitt**  
Tel.: +49 (0)611-1 74 74 72  
Fax: +49 (0)611-1 74 74 73  
E-Mail: c.viriyachitt@cvpr.de

CVPR  
Philippsbergstr. 36  
D-65195 Wiesbaden

September 2021

S. 3/6

**14.10.2021 | 19:00 Uhr**

**„Johannes Otto – warum der Latte Art Weltmeister 2020 keine Kängurus mehr sehen kann und warum Kaffeeliebhaber die Rösttrommel kennen sollten“**

Dass Latte Art Weltmeister 2020 Johannes Otto eine Leidenschaft für guten Kaffee haben muss, liegt auf der Hand. Was aber macht guten Kaffee aus, wo bekommt man ihn her, wer produziert ihn und wie wird er veredelt? Seine Arbeitsstätte, die Rösttrommel in Nürnberg, ist eine Spezialitätenkaffeerösterei mit Fokus auf saisonale Kleinsternten, immer auf der Suche nach neuen spannenden Aromen. Dürfen es Jasmin, Blutorange und Pfirsich sein oder doch lieber Haselnuss, Schokolade, Mandarine?

**21.10.2021 | 19:00 Uhr**

**„Sterneglanz im Catering – Volker Beuchert – Geschäftsführung Kirberg Catering“**

Volker Beuchert hatte das große Glück, zur rechten Zeit in Wertheim geboren zu werden. So erhielt er am Beginn seiner atemberaubenden Karriere prägende Eindrücke in den Schweizer Stuben bei Kochlegende Dieter Müller. Später wird er die Ideen der Sterneküche in den Bereich des Caterings übertragen und aus diesem Bereich etwas Neues, Einzigartiges prägen. Die Coronakrise zwingt die Gastronomie, mehr aber noch das Catering dazu, neue Wege zu gehen. So kommen Volker Beucherts Kunden jetzt in den Genuss des „Glück im Glas“.

**28.10.2021 | 19:00 Uhr**

**„Norbert Bardong – warum ein Menü mit Sektbegleitung (mehr) Laune macht“**

Hochwertiger Wein ist die Basis für den Sekt von Norbert Bardong. Sekt, in dem man den unverfälschten Geschmack des Weines und den Weincharakter des jeweiligen Jahres wiederfindet. Er stellt das besondere Sortiment in brut und extra brut, hergestellt in klassischer Flaschengärung mit mindestens 36 Monaten Reifezeit auf der Hefe, vor und gibt nützliche und überraschende Tipps.

**04.11.2021 | 19:00 Uhr**

**„Vom Einfachsten das Beste – Kochlegende Franz Keller – Falkenhof“**

Was soll man über Franz Keller sagen? Er ist nichts weniger als eine Koch-Legende. Er hat bei allen Meistern der Nouvelle Cuisine gekocht. Paul Bocuse war sein Freund

**Pressekontakt:**

**Carolin Seufert**  
Tel.: +49 (0)9172-692 212  
Mobil: +49 (0)1522-2588 212  
Fax: +49 (0)9172-692 235  
E-Mail: carolin.seufert@LUXHAUS.de

**LUXHAUS**  
Pleinfelder Str. 64  
D-91166 Georgensgmünd  
www.LUXHAUS.de

**Christiane Viriyachitt**  
Tel.: +49 (0)611-1 74 74 72  
Fax: +49 (0)611-1 74 74 73  
E-Mail: c.viriyachitt@cvpr.de

CVPR  
Philippsbergstr. 36  
D-65195 Wiesbaden

September 2021

S. 4/6

und Lehrmeister. Er hat Sterne an verschiedenen Standorten erköcht. Dann wendete er sich von der Sterneküche ab, um sich dem Wesentlichen zu widmen: dem naturverbundenen Geschmack sorgfältig erzeugter Lebensmittel. Konsequenterweise ist, betreibt er seinen eigenen Hof. Denn nur so kann er die Qualität erhalten, die ihm wichtig ist: vom Einfachsten die Beste.

**11.11.2021 | 19:00 Uhr**

## **„Patric Schleicher – warum man V-Zug Geräten nicht ins Handwerk pfuschen sollte“**

Patric Schleicher ist Vertriebschef des Schweizer Haushaltsgeräte-Herstellers V-Zug. Die Produkte des 1913 in Zug (im Kanton Zug) gegründeten Unternehmens überzeugen durch sprichwörtliche Schweizer Präzision. So beherrscht der Dampfbackofen nahezu magisch anmutende Tricks wie das perfekte gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gemüsesorten oder das Kochen des perfekten Frühstückseis im Karton.

**18.11.2021 | 19:00 Uhr**

## **„Adrien Hurnungee: auf den Spuren von Genuss und Qualität“**

Experimentell, innovativ, passioniert und in kreativer Höchstform – so betitelt das Fachmagazin BEST CHEFS Adrien Hurnungee. Sein Credo, frei nach Pablo Picasso, lautet: „Lerne die Regeln wie ein Profi, damit du sie wie ein Künstler brechen kannst“. Adrien Hurnungee ist im Inselparadies Mauritius geboren und lebt mittlerweile in Mittelhessen am berühmten Keltengrab für seinen kulinarischen Traum: Kochen und Experimentieren für einen ehrlichen und gesunden Genuss.

**25.11.2021 | 19:00 Uhr**

## **„Maria Lux – Gelebte Nachhaltigkeit beim Architektenhaushersteller LUXHAUS“**

Mit Maria Lux steht beim fränkischen Holzbauunternehmen LUXHAUS die vierte Generation in den Startlöchern. An der Seite ihres Vaters Alexander Lux wächst sie in ihre Aufgaben als zukünftige Familienunternehmerin hinein und erläutert, was ihr dabei wichtig ist. Dass der Jungjägerin und Bienenzüchterin die Umwelt ein Anliegen ist, liegt dabei in der Natur der Sache. Im Gespräch verrät sie, wofür sie sich außerdem einsetzt.

### **Pressekontakt:**

**Carolin Seufert**  
Tel.: +49 (0)9172-692 212  
Mobil: +49 (0)1522-2588 212  
Fax: +49 (0)9172-692 235  
E-Mail: carolin.seufert@LUXHAUS.de

**LUXHAUS**  
Pleinfelder Str. 64  
D-91166 Georgensgmünd  
www.LUXHAUS.de

**Christiane Viriyachitt**  
Tel.: +49 (0)611-1 74 74 72  
Fax: +49 (0)611-1 74 74 73  
E-Mail: c.viriyachitt@cvpr.de

CVPR  
Philippbergstr. 36  
D-65195 Wiesbaden

September 2021

S. 5/6

**02.12.2021 | 19:00 Uhr**

## **„Destillate als Unikate – Michael Mörser Brennmeister und Destillat-Erlebnisführer – Lignum Vitae“**

Wie kann man aus den flüchtigen Aromen einer Obstsorte oder gar eines Trüffels ein Destillat gewinnen? Einen Edelbrand vom weißen Pfirsich? Den Geschmack der Nancy-Mirabelle im Glas? Den Geschmack der Gute-Luise-Birne am Gaumen? Für Michael Mörser kein Problem. Der Destillat-Erlebnisführer nimmt das Publikum mit auf eine aromatische Reise und zeigt, welche Fülle und Komplexität ein Destillat bereithalten kann, wenn es sorgfältig und aus Meisterhand produziert wird.

**09.12.2021 | 19:00 Uhr**

## **„Sebastian Jungbluth – wie(so) man Trüffel anpflanzt und wieso man sie lieber reiben als hobeln sollte“**

Sebastian Jungbluth ist Landschaftsgärtner und Gründer des ersten und bislang einzigen Trüffelparks in Deutschland. Er hat seine Passion für die teuren Knollen mit seiner Profession, dem Garten und Landschaftsbau, verknüpft. Als echter Überzeugungstäter möchte er auch Hobbyköche für den Einsatz des vor allem aus der Spitzengastronomie bekannten Produkts begeistern und die Angst davor nehmen, man könnte die Kostbarkeit falsch verwenden oder gar verschwenden.

<https://www.LUXHAUS.de/kuechengespraech2021>

## **Über LUXHAUS**

LUXHAUS bietet Wohlfühlklima „Made in Germany“. Der Anbieter maßgeschneiderter Wohlfühlhäuser aus Holz produziert rund 240 energieeffiziente Häuser jährlich. Alle sind individuell mit den Bauherren geplante Einzelstücke. Sie werden in den eigenen Werkshallen am Stammsitz im fränkischen Georgensgmünd in hoher Präzision gefertigt. Die Wurzeln des Familienunternehmens mit über 90-jähriger Tradition liegen in der Holzwirtschaft: LUXHAUS hat sich von einem Sägewerk über eine Zimmerei zu einem Wohlfühlhaus-Hersteller mit Rundum-Service entwickelt. Alexander Lux führt das Unternehmen in dritter Generation.

[www.LUXHAUS.de](http://www.LUXHAUS.de)

### **Pressekontakt:**

**Carolin Seufert**  
Tel.: +49 (0)9172-692 212  
Mobil: +49 (0)1522-2588 212  
Fax: +49 (0)9172-692 235  
E-Mail: [carolin.seufert@LUXHAUS.de](mailto:carolin.seufert@LUXHAUS.de)

**LUXHAUS**  
Pleinfelder Str. 64  
D-91166 Georgensgmünd  
[www.LUXHAUS.de](http://www.LUXHAUS.de)

**Christiane Viriyachitt**  
Tel.: +49 (0)611-1 74 74 72  
Fax: +49 (0)611-1 74 74 73  
E-Mail: [c.viriyachitt@cvpr.de](mailto:c.viriyachitt@cvpr.de)

CVPR  
Philippsbergstr. 36  
D-65195 Wiesbaden

September 2021

S. 6/6