

Pressemitteilung

Datum  
Mai 2020

Seite  
1/4

**Allianz des guten Geschmacks.**

**Gaggenau Markenbotschafter Tohru Nakamura kocht zuhause: umai!**

**München, Mai 2020: Der Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura inspiriert mit seinem interaktiven YouTube-Kanal zum Kochen zuhause. Unter dem Titel UMAI by Tohru Nakamura – umai steht im Japanischen für köstlich – zeigt er auf seinem Kochkanal die Zubereitung verschiedener Gerichte. Die Videos stammen direkt aus seiner neuen mit Gaggenau ausgestatteten privaten Küche. Kennengelernt hat der Spitzenkoch aus dem Münchner Restaurant Werneckhof by Geisel die luxuriösen Kucheneinbaugeräte im Gaggenau Showroom in München-Bogenhausen. Dort entführt er seine Gäste regelmäßig in seine ganz besondere kulinarische Welt. Die Geräte haben ihn so begeistert, dass der neue Gaggenau Markenbotschafter sie auch privat nutzen möchte.**

„Egal ob aufwendig oder einfach gekocht: Am Ende des Tages soll“, so Sternekoch Tohru Nakamura, „das Gericht vor allem schmecken.“ Auf seinem interaktiven Kochkanal UMAI by Tohru Nakamura bereitet er einfache, zu Hause nachkochbare Rezepte Schritt für Schritt zu und gibt jede Menge Tipps. Seine Fans sind eingeladen, über YouTube in den Kommentaren oder über seine anderen Social-Media-Kanäle wie Instagram und Facebook Fragen zu stellen, Themen vorzuschlagen und sich aktiv einzubringen.

Der Sternekoch weiß, was Präzision und ein hoher Anspruch an das Erlebnis bedeuten – gemeint ist hier nicht nur der Genuss, sondern auch das Kochen selbst. Der mit zwei Michelin-Sternen und vom Gault Millau als „Koch des Jahres 2020“ ausgezeichnete Spitzenkoch ist ein Aromen-Künstler, der für eine weltoffene Küche der Extraklasse steht. „In Tohru Nakamuras Kochkunst vereinen sich Kreativität, präzises Handwerk und Sinn für Ästhetik zu einem wunderbaren kulinarischen Erlebnis“, so Gaggenau Geschäftsführer Marco Tümmler. „Seine Art zu kochen entspricht den Markenwerten von Gaggenau – genauso wie seine sympathische und authentische Persönlichkeit zu unserem Unternehmen passt. Wir freuen uns, dass wir ihn als Markenbotschafter gewinnen konnten.“

## Pressemitteilung

Datum  
Mai 2020

Seite  
2/4

Tohru Nakamuras Handschrift ist sowohl von der deutschen als auch von der japanischen Kultur geprägt. Regionale Zutaten kombiniert er auf ganz eigene Weise mit Einflüssen aus der japanischen Küche zu großartigen Kreationen aus Bekanntem und Neuem. „Ich fühle mich geehrt, Teil der Gaggenau Familie sein zu dürfen. Denn mein professioneller Anspruch verbindet sich hervorragend mit der Qualität und der Ästhetik der Geräte“, beschreibt der Spitzenkoch seine Motivation. Nach seinen Erfahrungen im Showroom will der erfolgreiche Küchenchef auch privat nicht mehr auf Gaggenau verzichten. „Ich freue mich sehr darüber, zuhause mit Gaggenau Geräten für meine Frau und unsere beiden Kinder zu kochen“, sagt Tohru Nakamura. Die Kinder (5 und 2 Jahre alt) interessieren sich übrigens sehr für die Kochkünste ihres Vaters und wollen immer öfter zuhause mitkochen. Jetzt können sie an den neuen Geräten in die Kochwelten ihres Vaters hineinwachsen.

### **Über Tohru Nakamura**

Als Sohn eines Japaners und einer Deutschen war Nakamura von Geburt an in beiden Kulturen zu Hause. Durch ein Praktikum als Teenager bei der bekannten Köchin Léa Linster in Luxemburg wurde die Begeisterung des heute 36-Jährigen für die gehobene Gastronomie geweckt. Nach dem Abitur folgte die Ausbildung im Hotel Königshof (ein Michelin-Stern), wonach es Tohru Nakamura in die Ferne zog. Nach zwei Jahren bei Joachim Wissler im Restaurant Vendome (drei Michelin-Sterne) in Bensberg bei Köln, zwei Jahren bei Sergio Herman im niederländischen Restaurant Oud Sluis (drei Michelin-Sterne) und einigen Wochen der Hospitation in seiner zweiten Heimat Japan kehrte Nakamura in sein Ausbildungsunternehmen Geisel Privathotels zurück. Im Jahre 2013 übernahm Tohru Nakamura dort den Posten des Küchenchefs im Werneckhof by Geisel (zwei Michelin-Sterne).

YouTube: [UMAI by Tohru Nakamura](#)

Instagram ([@tohrunakamura](#))

Facebook ([www.facebook.com/TohruNakamura.official/](http://www.facebook.com/TohruNakamura.official/))

## Pressemitteilung

Datum  
Mai 2020

Seite  
3/4

### **Über Gaggenau**

Gaggenau ist Hersteller von hochwertigen Hausgeräten und gilt als Innovationsführer für Technologie und Design „Made in Germany“. Das Unternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1683 zurückreicht, hat mit international vielfach prämierten Produkten die private Küche immer wieder revolutioniert. Der Erfolg basiert auf dem technologischen Fortschritt und einer klaren Formensprache, kombiniert mit perfekter Funktionalität. Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH, München, und heute weltweit in über 50 Ländern mit 24 Flagship Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau-showroom.de](http://www.gaggenau-showroom.de)

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau\_)

YouTube (<https://youtube.com/gaggenauofficial>)

Pressemitteilung

Datum  
Mai 2020

Seite  
4/4

**Bildunterschriften:**

**01 Umai! Gaggenau Markenbotschafter Tohru Nakamura kocht zuhause.**

Die luxuriösen Kücheneinbaugeräte haben den Spitzenkoch so begeistert, dass er sie sich in seine private Küche einbauen ließ.

**02 Inspiration zum Kochen zu Hause.**

In seiner neuen, mit Gaggenau Geräten ausgestatteten privaten Küche produziert 2-Sterne-Koch Tohru Nakamura auch Videos für seinen YouTube-Kanal UMAI by Tohru Nakamura.

**03 Weltoffene Küche der Extraklasse.**

Der 2-Sterne-Koch Tohru Nakamura kocht zuhause auf Gaggenau Geräten. Seine Handschrift ist sowohl von der deutschen als auch von der japanischen Kultur geprägt.

**04 Aromenkünstler Tohru Nakamura.**

Regionale Zutaten kombiniert der Gaggenau Markenbotschafter auf ganz eigene Weise mit Einflüssen aus der japanischen Küche zu großartigen Kreationen aus Bekanntem und Neuem.

**05 Tohru Nakamuras private Küche.**

Der professionelle Anspruch des Spitzenkochs verbindet sich hervorragend mit der Qualität und der Ästhetik der Gaggenau Geräte.

**Pressekontakt:**

**Karin Stengele**

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564