Pressemitteilung

Die VOM FASS Showküche-Reihe geht weiter – am 31.05.2015 und am 05.07.2015 finden das zweite und dritte Event der „VOM FASS Stars- und Sterneküche“ mit TV-Sterneköchen und Gästen statt

Stefan Herrmann und Tim Raue begeistern in der VOM FASS Showküche

Waldburg, Mai 2015

Schürzen an und Kochutensilien raus, denn es heißt wieder: Auf die Plätze, fertig, kochen! In den nächsten zwei Auflagen der VOM FASS Showküche geht es am 31.05.2015 und am 05.07.2015 in der Zentrale in Waldburg, Region Allgäu-Bodensee, wieder einmal ans Eingemachte. Nach dem Erfolg von Frank Oehler in der ersten Showküche sind nun Stefan Hermann und Tim Raue an der Reihe, in einem exklusiven Kurs 14 Köche in Spe, zum Kreieren und Probieren anzuregen. Wer dem Sternekoch lieber nur über die Schulter schauen will, kann sich zusammen mit bis zu 50 Genießern beim abendlichen Galadinner verwöhnen lassen.

In den VOM FASS Showküchen entdecken die Teilnehmer wie sie ganz leicht auch zu Hause ihre Speisen mit den VOM FASS Spezialitäten verfeinern können - getreu dem Motto „Sehen, Probieren, Genießen“. Am 31.05.2015 und am 05.07.2015 gibt es mittags exklusive und raffinierte Tricks von Stefan Herrmann und Tim Raue, wie man mit den VOM FASS Produkten genussvolle Momente erleben kann. Hochwertige Olivenöle, feinste Samenöle und erlesene Nussöle gehören zu dem vielfältigen Sortiment der VOM

FASS-Ölen. Wer Lust auf internationale Spezialitäten hat, ist mit den VOM FASS-Feinkost-Produkte genau richtig: Von handgemachten Teigwaren, bis hin zu pikant-fruchtigen Chutneys und feinsten Gewürzmischungen findet man alles, was der Gaumen begehrt. Die Vielfalt der VOM FASS Köstlichkeiten bereitet Genuss auf hohem Niveau für die moderne, innovative Küche.

Getreu der ersten Showküche, stellen die Sterneköche Hermann und Raue bei den „Galadinner“ wieder eigene Menüs für 40 bis 50 Gäste in der modernen Design-Küche zusammen. Begleitet werden die Menüs von den hauseigenen Weinen und edlen Spirituosen, die Gourmet-Herzen höher schlagen lassen. Dabei können die neugierigen Genießer den Sterneköchen über die Schulter schauen und den einen oder anderen Handgriff abgucken.

Der gebürtige Berliner Tim Raue überzeugt inzwischen seit mehr als 15 Jahren Kritiker und Gäste mit seiner einzigartigen Küchenphilosophie. 2010 hat er sich gemeinsam mit seiner Frau Marie-Anne Raue selbständig gemacht und nur wenige Meter vom Touristenmagnet Checkpoint Charlie das Restaurant Tim Raue eröffnet, das mit zwei Michelin Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet ist. Neben dem Restaurant Tim Raue agiert der Sternekoch in seiner Funktion als Kulinarischer Berater außerdem noch im Sra Bua by Tim Raue im legendären Kempinski Hotel Adlon, im La Soupe Populaire timraue auf Bötzow Berlin sowie im STUDIO Tim Raue auf dem Gelände der Factory Berlin.

Bereits zu Beginn seiner Selbständigkeit hatte Stefan Hermann die Vision, in seiner Wahlheimat Dresden ein Ensemble unterschiedlicher Betriebe zu etablieren. Dass er dieses Ziel erreicht hat, zeigt neben dem wirtschaftlichen Erfolg vor allem das organische Wachstum seines Unternehmens, das man inzwischen als „kleines Genussimperium“ bezeichnen kann. Denn neben dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant bean&beluga gehören auch der Biergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, das Restaurant william im Dresdner Schauspielhaus sowie ein eigener Stand auf dem Dresdner Striezelmarkt zum Unternehmen. Außerdem verantwortet die Gruppe die gesamte Gastronomie in der Semperoper sowie im Schauspielhaus.

Bereits die erste Showküche am 19.04.2015 war ein voller Erfolg: Die 12 Kursteilnehmer am Kochkurs konnten sich von Frank Oehler jede Menge Tipps und Tricks zeigen lassen und später das selbst gekochte 3-Gänge-Menü in entspanntem Ambiente verkosten. Abends beim Galadinner verzauberte Oehler mit 3 weiteren Köchen 40 Personen mit einem 5-Gänge-Menü, das von frischem Forellentatar bis hin zu Uria-Roastbeef zu

Bärlauch-Stampfkartoffeln und Escoffier-Vanilleeis ging. Die Gäste des ersten Show-Cooking-Events zeigten sich durchweg begeistert.

Karten für den Kochkurs sowie das Galadinner am 31.05.2015 und am 05.07.2015 gibt es unter www.events.vomfass.de.

Weitere Show-Cooking-Events sind unter anderem am 13.09.2015 mit Thomas Bühner sowie am 04.10.2015 mit Daniel Achilles geplant.

Kontakt:
VOM FASS AG
Birgit Fliedner
Am Langholz 17
88289 Waldburg
Tel. +49 (0)7529 9745-18
E-Mail b.fliedner@vomfass.com

Im Profil
Die familiengeführte VOM FASS AG mit Sitz in Waldburg feierte im Jahr 2014 ihr 20 jähriges Bestehen. Sie steht für „Genuss und Qualität“ - und eben alles, was mit „Essen und Gesundheit“ zu tun hat. Den Ansprüchen an Qualität, Sortenvielfalt und Regionalität werden die VOM FASS Produkte in jeder Hinsicht gerecht. Die VOM FASS AG zählt heutzutage über 280 weltweite Shops in 30 Ländern. Zur Herstellung der hauseigenen Spezialitäten werden dabei nur die besten Rohstoffe verwendet und auf ein traditionelles Qualitätsbewusstsein sowie eine langjährige Erfahrung gesetzt. Der intensive Kontakt zu den regionalen Erzeugern sorgt letztlich für ein Qualitätsmanagement, das die Kontrolle von der Erzeugung bis ins VOM FASS-Geschäft ermöglicht. Die Produktplatte reicht von erlesenen Essigen, vom hochwertigen Öl-Sortiment bis hin zu den exklusiven Feinkost-Artikeln wie raffinierten Chutneys, Gelees, Nudeln oder aromatischen Pestos. Das alles macht VOM FASS zum Weltmarktführer beim Verkauf von offenem Essig, Öl und Wein. Darüber hinaus finden sich erlesene Spirituosen aus aller Welt im Sortiment der VOM FASS AG.