



NORBERT IPSEN · PUBLIC RELATIONS & WERBEAGENTUR GMBH

Presseinformation

Startschuss für die Aktion „Neue KochErlebnisse“ mit HANSA-COMPLET-KÜCHEN im Phoenix-Center

Promis schälen Spargel für Kinder

Harburg. Mit einem sensationellen Finale ging die Aktion „Neue KochErlebnisse“ von HANSA-COMPLET-KÜCHEN heute zu Ende. Viele engagierte Prominente kamen heute am Samstag, den 24. Mai, ins Phoenix-Center, um gemeinsam Gutes zu tun. Nach dem Motto: Spargel schälen für einen guten Zweck kamen Bettina Tietjen, Jo Brauner, Wilhelm Wieben, Renate Schneider, Iris Siegfried und Angelika Bachmann von Salut Salon, Peter Sebastian, Prof. Dr. Maximilian Gege, B.A.U.M. und Cord Wöhlke, Budnikowsky und schälten rund 100 KG frischen Spargel aus der Heide. Dabei stellten alle Promis schnell ihre Fingerfertigkeit am Spargelschälgerät unter Beweis.

Chefkoch des Tages war Frank Wiechern, Küchenchef vom Restaurant Leuchtturm in Hittfeld. Mit Witz, Charme und Professionalität wies er die prominenten Gäste in die Kunst des Spargelschälens ein. Schließlich ging es allen darum, viel frischen Spargel zu schälen und den Kunden des Phoenix-Centers zu verkaufen. Der gesamte Erlös der neun „Spargel Schäler“ kommt einem neuen Kinder- und Jugendprojekt des Harburger Turnerbundes von 1865 e.V. zugute. Spargel kaufen und den Kindern helfen: Ziel dieses Projekt ist eine feste Anlaufstelle für Kinder und Jugendliche im Blockhaus für den Jugendclub. Sprachunterricht, Sport und Spiel sowie die Zusammenführung Jugendlicher unterschiedlicher nationaler Herkunft stehen im Mittelpunkt dieses Projektes.

Eine ereignisreiche Aktionswoche mit vielen Höhepunkten. Köchen. Kochen. Köche: Eingeladen zum Showkochen hat HANSA-COMPLET-KÜCHEN im Rahmen eines Küchen-Sonderverkaufes.

Das Kochen der Profis wurde Tag für Tag zum Erlebnis. Am Montag war Torsten



NORBERT IPSEN · PUBLIC RELATIONS & WERBEAGENTUR GMBH

Simke (Restaurant Alsterkrug) dabei. Dienstag kamen Ole Sternberg und Nujiyan Yesilmen (Fürst Bismarck Mühle). Antonio Decataldo (Restaurant Arcimboldo) kochte am Mittwoch. Marcus Ramster (Hotel-Restaurant Ramster) präsentierte am Donnerstag seine Rezeptideen. Volkmar Preis (Landhaus Dill) zauberte am Freitag grünen Spargel mit Scampi. Frank Wiechern (Restaurant Leuchtturm) kreierte heute Spargel mit Hummerzabaione . Sechs Küchenchefs - sechs Profis also, die alles gezeigt und live erzählt haben, wie in einer technisch modern ausgestattete Küche Kochen heute funktioniert.

Im Dampfgarer schonend Gemüse, Fisch und Fleisch zeitgleich kochen hat immer Qualität als Ergebnis, die man wirklich schmeckt. Auch das energiesparende Induktionskochfeld ist aus Profi-Küchen nicht mehr wegzudenken und bringt einen Zugewinn an Komfort, Geschmack und bis 40% Energieeinsparung. Moderne Küchentechnik und attraktives Design zeichnen die ausgestellten Küchen aus, die HANSA-COMPLET-KÜCHEN vorgestellt hat.

Neue KochErlebnisse! Eine erfolgreiche Aktion mit großartigem Finale.

Stand: 24.05.2008

Rückfragen:

NORBERT IPSEN PR & WERBEAGENTUR

Janka Schröder

Tel.: 0 40/670 50 60

Fax: 0 40/670 50 699

info@ipsen-norbert-pr.de

