

2 DAYS, 4 DISHES, 1,800 PEOPLE

— “I love cooking for a lot of people. And the rush here was amazing,” says Marc Höhne, top chef from the Elsbach Restaurant in Herford, who moved his work station to Rödinghausen for two days during the Häcker Küchen in-house exhibition. Together with Marcus Lagmöller from HK Appliances, he transformed the campus kitchen into a culinary workshop with the highest standards of quality. “Our menu consisted of cod, goats cheese au gratin, teriyaki braised beef, and cupcakes with icing,” says Marcus Lagmöller. The two of them not only provided enthusiastic spectators with information via headsets, but also played off each other with a lot of humour. Of course, Blaupunkt built-in appliances were used to prepare the food. “We used the whole programme: extractor fans, ovens, and steam cookers. And in addition to cooking and selecting wines to go perfectly with the dishes, the equipment, its characteristics, and its benefits were also demonstrated,” explains Marcus Lagmöller. The trained sommelier spoiled guests with Cabernet Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, and Spätburgunder Beerenauslese and advised them on cultivation areas, taste nuances, and possible uses of the wines. “It was exciting to see that the visitors not only came to us to eat something quick and tasty, but took their time and wanted to know exactly how to use which appliance and how which dish is prepared,” says Marcus Lagmöller, who was met with particular surprise when he explained how long the beef was braised in a steam cooker. “The beef has a fine tendon running down the middle, which turns into gelatine if you cook it for long enough,” says Marcus Lagmöller. In the end, it took 16 hours to transform the ingredients and until the dish could be served. But this wasn’t the only surprising figure. >

2 JOURS 4 PLATS 1800 PERSONNES

— « J’aime beaucoup cuisiner pour un grand nombre de personnes. Et il y avait tellement de gens, c’était génial », déclare Marc Höhne, chef étoilé du restaurant Elsbach à Herford qui s’est déplacé jusqu’à Rödinghausen, pour travailler deux jours dans notre exposition. Ensemble avec Marcus Lagmöller du département HK Appliances, il a transformé la cuisine du campus en un atelier culinaire aux exigences de qualité supérieures. « Au menu, on avait du cabillaud confis, du fromage de chèvre gratiné, de l’épaule de bœuf braisée dans une sauce Teriyaki, ainsi que des cupcakes avec glaçage, » déclare Marcus Lagmöller. À travers un casque-micro, les deux experts ont donné des informations utiles aux spectateurs enthousiasmés, mais aussi pimenté leur prestation avec beaucoup d’humour et d’anecdotes. Ce sont naturellement des produits Blaupunkt qui ont été utilisés pour la préparation de ces plats. « Nous avons mis tout l’assortiment au travail : hottes intégrées, fours et fours vapeurs. En plus de la préparation des plats et de la sélection des meilleurs vins pour les accompagner, les appareils, leurs propriétés et avantages étaient également présentés, raconte Marcus Lagmöller. Ce sommelier de formation a choyé les invités avec du cabernet Blanc, du Riesling, du cabernet sauvignon ainsi que le vin rouge sec Spätburgunder Beerenauslese, et conseillé sur les zones de culture, les différents saveurs et les meilleures associations de ces vins. « Le plus intéressant était de voir que les visiteurs ne venaient pas seulement nous voir pour rapidement se délecter d’une de nos délicatesses, au contraire, ils prenaient leur temps et voulaient exactement savoir comment nous utilisons tel ou tel appareil et comment tel ou tel plat était préparé », déclare Marcus Lagmöller qui a récolté des regards surpris lorsqu’il a révélé en combien de temps la viande de bœuf avait été cuite dans le four vapeur. >



« L'épaule de bœuf a au centre un fin tendon qui se transforme en gélatine si l'on le laisse mijoter assez longtemps » Marcus Lagmöller d'indiquer. Au final, nous avons eu besoin de 16 heures pour que la transformation s'opère et que nous puissions servir le plat. Mais ce n'est pas que ce nombre qui a surpris. « Après avoir rendu heureux notre dernier invité en ce dimanche soir, nous avons tiré notre première conclusion : nous avons véritablement sorti 1800 assiettes en deux jours, » déclare Marcus Lagmöller qui a lui-même un peu de mal à y croire. « Cela montre que les appareils encastrables Blaupunkt sont également adaptés à des cuisines haute performance et pour une utilisation à des événements culinaires de longue durée, » ajoute le Manager produits de HK Appliances qui sait pourtant parfaitement que vous avez chez vous une cuisine tout ce qu'il y a de plus normal. « Mais il est bon de voir une fois de quoi les appareils sont capables lorsqu'on les utilise de cette façon et qu'ils peuvent montrer leurs capacités. »

Cabillaud confis avec une purée de carottes et de gingembre et crumble à la livèche

Vin recommandé :

Vin blanc Dautermann Weißer Riesling 2017

Fromage de chèvre gratiné avec délice à la betterave et chutney tomates-chili

Vin recommandé :

Dautermann Cabernet Blanc 2017

Épaule* de bœuf braisée dans une sauce teriyaki accompagnée de poireau et de riz soufflé

Vin recommandé :

Dautermann Cabernet Sauvignon 2014

Cupcakes avec glaçage

Vin recommandé :

Spätburgunder Beerenauslese 2014

Finding the right wine for you: Marcus Lagmöller, product manager at HK Appliances and trained sommelier.

L'amateur de bons vins : Marcus Lagmöller, Chef de product chez HK Appliances et sommelier de formation.

**Épaule : recouverte d'un tendon fin au milieu qui s'attendrit après que la viande ait mijoté pendant 16 heures. Au cours de la cuisson, le tendon se transforme en gélatine.*



“After we had made the final guests happy with our food and drinks on Sunday evening, we drew an initial conclusion: We actually prepared 1,800 dishes in two days,” Marcus Lagmöller calculated, hardly able to believe this number himself. “This shows that Blaupunkt built-in appliances are also suitable for top kitchens and for use during longer cooking times,” adds the product manager at HK Appliances, knowing that they actually have a normal kitchen at home. “But it’s also good to see what the machines are capable of, if you use them in that way and they can show off all their abilities.”

The man at the stove Marc Höhne, who usually cooks in the restaurant at the Elsbach Haus in Herford and changed his work station for two days.

L'homme aux fourneaux : Marc Höhne, qui travaille normalement au restaurant « im Elsbach-Haus » à Herford, a changé de lieu de travail pour deux jours.

Confit cod with carrot ginger puree and lovage crumble.

Suggested wine pairing:

2017 Dautermann White Riesling

Goats cheese gratin with beetroot relish and tomato chilli chutney

Suggested wine pairing:

2017 Dautermann Cabernet Blanc

Teriyaki braised beef* with leek and puffed rice

Suggested wine pairing:

2014 Dautermann Cabernet Sauvignon

Cupcakes with icing

Suggested wine pairing:

2014 Spätburgunder Beerenauslese

**Beef:*

The beef has a fine tendon running down the middle, which becomes wonderfully tender after cooking for 16 hours. When stewed, the tendon turns to gelatine.

Uncompromising in Lugano

**Blaupunkt
is impressive
across all
lines**

Aucun compromis à Lugano

**Blaupunkt
convainc
sur toute
la ligne**



— Giovanni Mantovani doesn't have to think for long when he's asked about the advantages of the Blaupunkt built-in appliances. "The quality is perfect, the price-performance ratio equally so, and the fact that the devices bearing the blue dot are not available online brings us only advantages," explains the Swiss man.

Mantovani, born on 1 August 1952, is CEO of two companies. SIBI Arredamenti AG was founded in 1957 as a carpenter's workshop and was one of the first companies to manufacture kitchens in Lugano and the surrounding area. Years later, MATCO AG was added, with which the predecessors of Giovanni Mantovani sold interior utensils. When the first German kitchen manufacturer approached the company, the owners followed a double track approach. SIBI continued to build its own kitchens, while MATCO sold kitchens from Germany. "At some point, though, we ran out of costs in production. At the same time, we had problems servicing the kitchens – and came across Häcker Küchen as our new supplier," says the 66 year old. "Today, I'd say that we should have made this decision ten years ago. But unfortunately we can't change that now," says Mantovani. Since then, the successful businessman has relied entirely on Häcker Küchen and was also one of the first to decide to include Blaupunkt built-in appliances in his portfolio. "With all other brands, I find that customers can get the devices for cheaper on the Internet than I'm able to offer them. Sometimes even I can buy things for a better purchase price from the electrical market round the corner. That can't happen to me with Blaupunkt," says Giovanni Mantovani happily.

His customers in and around Lugano have no problem with the fact that they usually only know the brand from car radios. "When they look at the extractor hoods, dishwashers, and refrigerators here in the exhibition and become convinced of the quality and design, they no longer have any concerns."



— Giovanni Mantovani ne doit pas longtemps réfléchir lorsqu'on lui demande de citer les avantages des appareils encastrables de la marque Blaupunkt : « la qualité est parfaite, le rapport qualité-prix de toutes les façons, et le fait que les appareils avec le point bleu ne soient pas disponibles sur internet nous apporte également des avantages, explique le Suisse.

Mantovani, né le 1er août 1952, est à la tête de deux entreprises. La société SIBI Arredamenti AG a été fondée en 1957 comme menuiserie et a été l'une des premières à concevoir des cuisines à Lugano et dans les environs. Des années plus tard, l'entreprise MATCO AG au sein de laquelle les prédécesseurs de Giovanni Mantovani commercialisaient des ustensiles d'intérieur, s'ajoutait. Lorsque le premier concepteur allemand de cuisines a rejoint l'entreprise, les propriétaires ont travaillé sur deux axes. SIBI a continué à construire ses propres cuisines, tandis que MATCO commercialisait des cuisines venant d'Allemagne. « À un certain moment, les coûts de production se sont envolés. Nous avons aussi des problèmes pour le SAV des cuisines, nous avons alors choisi Häcker Küchen comme nouveau fournisseur », raconte Mantovani aujourd'hui âgé de 66 ans. « Aujourd'hui, je peux dire que nous aurions dû prendre cette décision dix ans plus tôt. Mais on ne plus rien y changer », ajoute-t-il. L'homme d'affaires prospère mise depuis lors complètement sur les cuisines Häcker et était

The Blaupunkt appliances are very good value for money: Giovanni Mantovani. Se réjouit du bon rapport qualité-prix des appareils Blaupunkt : Giovanni Mantovani.



Mantovani is particularly fond of pyrolysis function on Blaupunkt ovens. "Every Swiss person would like something like this – but up until now it's been too expensive for everyone to be able to afford it. When I was able to demonstrate the first Blaupunkt oven with pyrolysis function here in my exhibition, it was literally torn from my hands. Other than that, I don't have a successor yet, so I'm planning on carrying on for a few more years by myself and getting people excited about Häcker Küchen and Blaupunkt appliances," says 66 year old Giovanni Mantovani, looking to the future. In 2013 he travelled to the Häcker in-house exhibition in Rodinghausen for the first time. He was so enthusiastic about it than he now returns every year. "After 40 years in the kitchen industry, nobody needs to show me a new hinge or a new shade of white. >

également l'un des premiers à décider d'ajouter les appareils encastrables Blaupunkt à l'assortiment. Pour toutes les autres marques, mon problème est que les clients les achètent bien moins cher sur internet. Même pour les prix d'achat, il est parfois plus intéressant pour moi de faire mes achats au magasin électroménager du coin. Cela ne peut pas m'arriver avec Blaupunkt », se réjouit Giovanni Mantovani.

Ses clients à Lugano et dans les alentours n'ont aucun problème avec le fait de ne connaître la marque qu'en rapport avec les radios de véhicules. « Lorsqu'ils inspectent les hottes, les lave-vaisselles et les réfrigérateurs ici au showroom, et qu'ils sont convaincus de la qualité et du design, ils n'ont plus aucune appréhension. » >



It's much more important for me to see how a company works and be able to talk to my contacts. And that's exactly what the Häcker Küchen and Blaupunkt managers offer me," says Mantovani. He also likes to show his customers what the built-in appliances with the blue dot can do. "I always have water in this pot here that I can heat quickly, which I can use to demonstrate the power of the extractor fan," says Mantovani. He wants to continue to reply on both – the sale of extractor fans and classic extractor hoods. Both are sought after in Switzerland and the northern part of Italy.

MATCO has been working with Blaupunkt built-in appliances for almost three years now. "We have already sold more appliances than we can count. But there hasn't been a single complaint yet. We have never had to replace an appliance or send out a service technician. This is a unique situation," Giovanni Mantovani praises the brand with the blue dot. "That's one of the greatest advantages the equipment from Rödighausen has to offer." —

Mantovani a été particulièrement impressionné par la fonction pyrolyse des fours Blaupunkt. « C'est quelque chose que chaque Suisse veut avoir. Mais jusqu'ici c'était tellement cher que Monsieur tout le monde ne pouvait pas se l'offrir. Lorsque j'ai présenté le premier four avec fonction pyrolyse ici dans mon showroom, il m'a été littéralement arraché des mains. Pour l'instant, je n'ai encore aucun repreneur. J'ai donc l'intention de travailler encore quelques années à faire découvrir les cuisines Häcker et les appareils Blaupunkt », raconte le sexagénaire Giovanni Mantovani en pensant au futur. En 2013, il a pour la première fois visité les journées portes ouvertes de Häcker à Rödighausen. Il en avait été tellement impressionné qu'il revient désormais chaque année. « Après 40 dans le secteur des cuisines, je suis loin de la nouvelle charnière ou du nouveau coloris blanc. Pour moi, le plus important est de voir comment une entreprise fonctionne, de pouvoir m'entretenir avec mon interlocuteur.

Et c'est exactement ce que je trouve chez Häcker Küchen et que les responsables de Häcker Küchen m'offrent », dit Mantovani. Il montre aussi volontiers à ses clients ce que les appareils encastrables avec le point bleu peuvent faire. « Il y a toujours de l'eau dans cette casserole que je fais rapidement chauffer pour montrer la puissance de la hotte intégrée », dit Mantovani qui veut continuer de miser sur les deux modèles : la vente de hottes intégrées et celle de hottes aspirantes classiques. Les deux modèles sont acceptés et demandés en Suisse et dans le nord de l'Italie.

L'entreprise MATCO travaille depuis près de trois ans avec les appareils encastrables Blaupunkt. « Nous en avons déjà vendu un nombre incalculable. Mais nous n'avons jamais eu aucune réclamation. Nous n'avons encore jamais eu à remplacer un appareil ou à envoyer un technicien chez un client. « C'est vraiment exceptionnel », déclare Giovanni Mantovani en félicitant la marque au point bleu. « C'est l'un des grands avantages des appareils de Rödighausen. » —