

PRESSEINFORMATION, 01.06.2017

## Häferlgucken bei Profiköchin Nora Kreimeyer, der Mamsell vom Ludwig van in Wien

- **Profiköchin Nora Kreimeyer zeigt, wie jeder zuhause gutes Essen auf den Tisch bringt und warum der Geschirrspüler ein unbedingtes Muss in der Küche ist**
- **Gutes Essen geht auch ohne Gastronomie-Küche**
- **Qualität der Lebensmittel und der Spaß am Kochen zählen**

„Für gutes Essen braucht es keine Gastronomieküche oder sehr teure Zutaten – es reichen Spaß am Kochen, solide und zuverlässige Hausgeräte und ein gutes Rezept“, ist sich Nora Kreimeyer, Köchin aus der Mamsell, dem Mittagstisch vom Restaurant Ludwig van in Wien, sicher. „Auch mit modernen Hausgeräten kann jeder Essen in Restaurant-Qualität auf den Tisch bringen. Kreimeyer kocht in Profiküchen und weiß, welche Möglichkeiten, welche Technologien und Ausstattungen man als Profi zur Verfügung hat. Wie sie als Privatperson in ihrer kleinen, gemütlichen Küche ebenso kulinarische Kunstwerke vollbringt, zeigt sie [bewusst-haushalten.at](http://bewusst-haushalten.at) und hat für uns ihre Türen und Töpfe geöffnet. Die gebürtige Deutsche lebt und arbeitet seit sechs Jahren in Wien und macht derzeit als Köchin, quasi als Mamsell, den Mittagstisch vom Restaurant Ludwig van. Es gibt nur zwei Gerichte jeden Tag, „eines vegetarisch und eines mit Fleisch“, erklärt Kreimeyer.

Kreimeyer zeigt, dass auch eine Lasagne ein ausgezeichnetes Essen sein kann. „Vorausgesetzt sie ist mit Liebe zubereitet worden und die Zutaten haben die richtige Qualität“, so Kreimeyer. „Sowohl in der Küche als auch beim Kochen kommt es auf die erstklassige Qualität an: der Zutaten und der Geräte“, so Alfred Janovsky, Branchensprecher des Forums Hausgeräte, „dann stimmt auch das Ergebnis.“

Das A und O in der Küche zuhause ist für Kreimeyer übrigens der Geschirrspüler. „Denn lästiges Abspülen kann schon mal den Familienfrieden stören“, ist die leidenschaftliche Köchin überzeugt. Und die Zahlen geben ihr recht: Der Geschirrspüler ist weiter auf dem Vormarsch, 80 Prozent der privaten Haushalte in Österreich haben einen Geschirrspüler zuhause.

Daneben kommt es der Profiköchin vor allem auf Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Stabilität ihrer Hausgeräte an. „Wer viel zuhause kocht, braucht einen gut einstellbaren, gradgenauen Backofen, einen geräumigen Kühlschrank und einen Herd, der schnell arbeitet. „Natürlich ist ein Gasherd sehr schnell, aber auch Induktionskochfelder liegen sehr gut in der Zeit. Damit ist der Rest fast ein Kinderspiel“, so Kreimeyer. Grundsätzlich hat Kreimeyer einen Tipp für alle Hobbyköche parat: „Einfach mal machen, ausprobieren und testen, was schmeckt, dann traut man sich langsam auch an größere und schwierigere Gerichte“, ist sich Kreimeyer sicher.

### ***Größter, deutschsprachiger Ratgeber für moderne Hausgeräte***

Das Magazin auf [www.bewusst-haushalten.at](http://www.bewusst-haushalten.at) ist eine Hochglanzzeitschrift im Web und zeigt, wofür innovative Hausgeräte stehen: Emotion, Inspiration, Lifestyle. Die Geschichten erzählen, wie wir leben, wohnen, genießen und nachhaltig und komfortabel leben können. Und wie uns smarte Technologie dabei hilft. [www.bewusst-haushalten.at](http://www.bewusst-haushalten.at) ist der größte, deutschsprachige Ratgeber für moderne Hausgeräte und informiert umfassend über die Themenbereiche Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen, Gefrieren, Kochen und Backen. Über 35 verschiedene Gerätekategorien werden detailliert beschrieben – vom Backofen bis zum Waschtrockner. Die Plattform ist eine Initiative des Forum Hausgeräte, dem

führende Marken-Hersteller für Hausgeräte angehören und das sich seit mehr als 30 Jahren für die Anliegen von Handel und Konsumenten einsetzt. Das Forum Hausgeräte ist ein Netzwerkpartner des Fachverbands der Elektro- und Elektronikindustrie (FEEL).

Link: [www.bewusst-haushalten.at](http://www.bewusst-haushalten.at)

**Rückfragehinweis:**

Branchensprecher:

Alfred Janovsky, Obmann

Geschäftsführer Electrolux Hausgeräte GmbH

T: +43 1 866 40 347, M: +43 664 123 66 05,

E: [alfred.janovsky@electrolux.co.at](mailto:alfred.janovsky@electrolux.co.at)

W: [www.bewusst-haushalten.at](http://www.bewusst-haushalten.at)

FEEL Kommunikation

Mag. Gabriele Schöngruber

Mariahilfer Straße 37-39, 1060 Wien

T.: +43 1 588 39-63

E: [schoengruber@feel.at](mailto:schoengruber@feel.at)

W: [www.feel.at](http://www.feel.at)



Bildunterschrift: Nora Kreimeyer, Köchin in der „Mamsell“ vom Restaurant „Ludwig van“ in Wien, lässt bewusst-haushalten.at in ihrer privaten Küche beim Kochen über die Schulter schauen.

**Über das Forum Hausgeräte**

Das Forum Hausgeräte, ein Netzwerkpartner des Fachverbands der Elektro- und Elektronikindustrie (FEEL), ist eine firmenneutrale Interessengruppe der wichtigsten Hersteller und Importeure von Haushaltsgroßgeräten. Alle Mitglieder im Forum Hausgeräte stehen für Markenqualität und bewusstes Haushalten mit modernen Hausgeräten. Dazu zählen Marken wie AEG, Bauknecht, Bosch, Elektabregenz, Gorenje, Liebherr, Miele, Neff, Siemens, Whirlpool und Zanussi.

