

„Mega cool, dass das jetzt jeder kann“ Interview mit Sternekoch Andi Schweiger

**VORWERK DEUTSCHLAND
STIFTUNG & CO. KG,
GESCHÄFTSBEREICH
THERMOMIX**
Mühlenweg 17-37
42270 Wuppertal
Tel. +49 202 564-1619
Fax +49 202 564-1239
www.thermomix.de

1) Was macht den Thermomix für dich so besonders?

„Mich persönlich unterstützt der Thermomix eigentlich fast jeden Tag, sei es in meiner Kochschule, auf Events oder Privat. Auf Events ist er auch eine weitere Hitzequelle. Er ist ein unverzichtbarer Helfer – leistungsstark und zuverlässig. Für mein Umfeld macht den Thermomix besonders, dass man mit ihm schnell und einfach frisch kochen kann. Er ist für Jedermann die ideale Unterstützung. Besonders cool finde ich auch, dass er für Babynahrung einsetzbar ist.“

2) Du bist der Profi – Was ist Sous-vide-Garen und woher kommt der Hype?

„Das bedeutet Garen unter Vakuum. Für mich ist diese Art zu garen perfekt um Fleisch und Gemüse schonend vorzubereiten. Der Hype kommt aus der Molekularküche.“

3) Du warst einer der ersten, der die Welle exklusiv testen durfte. Dein Fazit?

„Ich habe die ersten Sous-vide-Rezepte für die Welle entwickelt und war erstaunt, wie perfekt und auf den Punkt gegart das Rinderfilet war. So zart und lecker – mega cool, dass das jetzt jeder kann. Es ist auch klasse, um das Fleisch fürs Grillen vorzubereiten, um es dann auf dem Grill zu finishen.“

4) Was sind deine persönlichen Tipps und Tricks aus der Profiküche für Thermomix Fans?

„Sous-vide ist perfekt zum Vorbereiten, wenn mal Gäste kommen, da das Fleisch auch durchaus länger im Wasserbad bleiben kann. Geschmacklich kann man variieren, indem man bei Gemüse verschiedene Kräuter, Butter, Gewürze, Öle, Obstsaft usw. hinzufügt.“