

Presseinformation: Kochendwasserhahn überzeugt Profis

## Hier quookt der Chef



Mit Auszeichnungen sind diese „Grand Chefs“ bestens vertraut, doch statt sie wie gewohnt in Empfang zu nehmen, bringen die Starköche Sebastian Frank und Johann Lafer ihre Wertschätzung für professionellen Einsatz in der Küche diesmal selbst zum Ausdruck. Beide möchten nach dem Praxistest auf den Quooker nicht mehr verzichten. Ritterschlag für den Original-Kochendwasserhahn.

Sie wurden jeweils als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet, mit Sternen im Guide Michelin und Gault Millau-Punkten dekoriert, doch Johann Lafer und

Sebastian Frank ruhen sich keineswegs auf ihrem kulinarischen Lorbeer aus, sondern machen unverändert das, womit sie ihn verdient haben: Kochen. Lafer als Chef von Le Val d’Or und Bistro d’Or, den Restaurants seiner unweit von Mainz und Wiesbaden gelegenen Stromburg, Sebastian Frank als Chef des Horvath in Berlin. In ihren Küchen stellten sie den Original-Kochendwasserhahn Quooker auf die Probe und bewerteten ihn anschließend wie folgt:

**Johann Lafer:** Der Quooker überzeugt durch Energie- und Zeitersparnis. Er reduziert ungenutzte Wartezeiten und ermöglicht so ein effizienteres Arbeiten, beispielsweise beim Blanchieren von Gemüse, dem Erhitzen von Löffeln zum perfekten Portionieren etwa von Mousse, oder um Nachspeisen vor dem Stürzen aus



der Form zu lösen. Genial ist, dass Sicherheitsknopf und Spray-Strahl ein Verbrennen mit dem kochenden Wasser verhindern. Der Quooker liegt im Trend, da er Menschen, die immer weniger Zeit haben, dabei aber gut essen und gern selbst gern kochen wollen, perfekt zur Hand geht.



**Sebastian Frank:** Der Quooker ist vor allem Zeitgewinn, wie ein gutes Öl schmiert er den (Küchen-) Motor an der richtigen Stelle und hält ihn am Laufen. Als professionelles Gerät wirkt er sich stressreduzierend und damit auch mental positiv für den Koch aus. Man braucht einfach mal nicht auf das Blanchierwasser zu warten oder kann sofort auf die die spontan bestellte Portion Kindernudeln reagieren. Ich kann mir gut vorstellen, einen Quooker auch daheim zu haben. Man legt die Leidenschaft für professionelles Arbeiten ja nicht beim nach Hause gehen ab.

---

**Hintergrundinformationen zum Unternehmen:**

Quooker ist ein familiengeführter Betrieb aus den Niederlanden. Es begann im Jahre 1970 mit einer spontanen Eingebung und wuchs heran zu einer Revolution. Der Kochend-Wasser-Hahn Quooker ist eine einfache aber geniale Idee: Ein Wasserhahn, aus dem auf Knopfdruck und im Handumdrehen direkt 100°C kochendes Wasser kommt. Durch den Ersatz des Wasserkochers und des Boilers ist er platz-, energie-, wasser- und zeitsparend zugleich. Dabei ist er 100% sicher: Der Hahn ist – im Gegensatz zum Wasserkocher – fest mit der Arbeitsplatte verbunden, doppelwandig und hat einen kindersicheren Druck-Drehknopf. Der Quooker erfreut sich in vielen Ländern seiner Beliebtheit – er ist bereits in zehn europäischen Ländern verfügbar und es wurden über 330.000 Quooker weltweit verkauft.

---

**QUOOKER SCHWEIZ AG**

Kasernenstrasse 1 CH-8184 Bachenbülach

Telefon +41 (0)43 4112030 Fax +41 (0)43 4112039 E-Mail info@quooker.ch