

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

KÜCHEN KOCHS

LEBE LIEBER LECKER

LISHE
48
40
Maison
RDAM



TOPFGUCKER

APRIL 2018


TOPFGUCKER
KÜCHEN KOCHS

Grüner Weg 106

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 10 bis 19 Uhr

Sa. 9.30 bis 18 Uhr

Telefon 0241/182040

www.kuechen-kochs.de

Lebe lieber lecker

Kochs. Küchen & Lifestyle gestaltet den Lebensmittelpunkt individuell

Liebe geht durch den Magen! Und bei *Kochs. Küchen & Lifestyle* fängt diese Liebe an. Das Familienunternehmen am Grünen Weg 106 hat sich bereits in vierter Generation dem Lebensmittelpunkt Küche verschrieben. Mit großem Einsatz und viel Herzblut berät das Team rund um Walter Kochs und seinen Sohn Kristoff als Geschäftsführer. Mit Leib und Seele dabei ist mittlerweile auch Astrid Kochs (Foto), Ehefrau des Juniorchefs. Mit drei kleinen Kindern weiß die junge Mutter, was moderne Familien brauchen. Und so bietet *Kochs. Küchen & Lifestyle* zur Grundausstattung mit vielen Küchenmodellen und noch mehr technischem Equipment auch die passende Deko. Lifestyle-Accessoires exklusiver Marken wie *Riviera Maison* machen das Shopperlebnis komplett. Oder doch noch nicht ganz?

Kochschule mit köstlichem Mehrwert

Tatsächlich! Das 1919 gegründete Unternehmen setzte 2008 mit Aachens erster Kochschule ein Ausrufezeichen. Und das ist bis heute ein Maßstab: Seit gut einem Jahr ist *Minkis Grill- und Kochschule* im Haus ansässig. Großzügige Räume plus Terrasse und die Kooperation mit Geräten sowie Zubehör von *Kochs. Küchen & Lifestyle* wecken den Appetit. Das Angebot an Kursen von Thomas Minklai ist groß – und hat garantiert für jeden Geschmack das passende Leckerchen in petto (s. Rezept rechts). Auch für Meetings und Events jeder Art bietet sich die Location an. Für Astrid Kochs ist sie aber vor allem eins: „Eine Inspiration für unsere Kunden.“

Bei *Kochs. Küchen & Lifestyle* bekommt der Käufer eben mehr als den Herd fürs Heim, hier werden im persönlichen Gespräch individuelle Konzepte für den Lebensraum Küche entworfen. „Bei uns ist das komplette Interieur erhältlich“, weiß Astrid Kochs. Ihre Familie – immerhin arbeiten fünf Kochs im Unternehmen –, aber auch alle 30 Mitarbeiter freuen sich daher auf interessierte Besucher, „am liebsten ebenfalls mit der ganzen Familie“, die sie mit ihrer Dienstleistung und ihrem Service willkommen heißen. Und es muss ja

nicht immer gleich die neue Küche sein, mit Blick auf den Sommer lenkt Astrid Kochs die Sicht auf das umfangreiche Grillsortiment. Und hier schließt sich der Kreis: *Minkis* zeigt dem stolzen Käufer dann, wie er ruckzuck zum Meister am Grill wird. Keine Frage, *Kochs. Küchen & Lifestyle* weiß, wie Liebe schmeckt. Wohl bekomm's! cf

THOMAS MINKLAI EMPFIEHLT:

Involtini mit Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen:

5 Stück Hähnchenbrust oder 600 g Kalbssteak oder 300 g Putenbrust oder 1 Kalbsfilet (Fleisch nach Belieben wählen), 38 g Mozzarella, 10 Scheiben dünner Schinken, etwas Salbei, Salz, Pfeffer, Geflügelgewürz, Butter, eventuell Sahne.

Zubereitung:

Schinken auf Frischhaltefolie (das erleichtert das Aufrollen) auslegen. Das Fleisch in fünf Portionen sehr platt klopfen, auf den Schinken legen, dünn mit Salbei und Mozzarella belegen, mit *Minkis Geflügelgewürz* würzen. Alles zu feinen Röllchen aufrollen, ein bisschen wie dünne Rouladen. Die Folie entfernen, das Fleisch mit Rouladenstechern oder Faden fixieren. Involtini bei kleiner Hitze in Butter – nach Gusto mit etwas zusätzlichem Salbei – anbraten. Anschließend können die Involtini statt in Butter auch in Sahne gekocht werden. Das ergibt eine leckere Sauce. Selbstgemachte Chips dazulegen.

Mehr zu den Kochkursen unter minkis-kochschule.de.

Alle BAD AACHEN-Topfgucker unter www.bad-aachen.net/!

