

# Immobilien Presse

Das Zuger Immobilienforum

Mittwoch, 23. November 2005  
Auflage: 53 000 Exemplare

Ein Produkt der Zuger Presse  
Zuger Media AG · Untermüli 7 · 6302 Zug  
Inserate 041 729 35 55 · Fax 041 729 35 36



## Fischereimuseum 4

Zug kommt von Fischen

## Kochinsel Steinhausen 11

Eine Kochinsel der Leidenschaft

## Küchenarchitektur 12

Vom Küchentraum zur Traumküche

## Zuger Bauern 19

Unter freiem Himmel einkaufen

### Kilian Küchen

alte Steinhauserstr. 15  
6330 Cham  
© 041 743 01 40



**Kilian Küchen**  
sympathisch & zuverlässig

Besuchen sie unsere Ausstellung, oder  
[www.kiliankuechen.ch](http://www.kiliankuechen.ch)

**Stierli Immobilien**  
Treuhand AG Zug

Ihr Partner für:

**Verwaltung, Vermietung,  
Kauf und Verkauf**

Dammstrasse 16, 6304 Zug  
Tel. 041 720 33 25  
Fax: 041 720 33 26

E-Mail:

[stierli-immo@bluewin.ch](mailto:stierli-immo@bluewin.ch)

**Christoph Styger**

- Wintergärten
- Balkonverglasungen
- Falt- und Schiebewände
- Glasvordächer

Waldhofstr. 33 ■ 6314 Unterägeri  
Tel. 041 750 48 04 ■ Fax 041 750 00 05  
■ [www.aluglasbau.ch](http://www.aluglasbau.ch)

**RE/MAX**  
IMMOBILIENSERVICES WELTWEIT

**Immobilien suchen,  
Wohnträume finden**



[www.remax.ch](http://www.remax.ch)

## Kochinsel Steinhausen

# Eine Kochinsel der Leidenschaft

Die neue Traumküche gleich beim Kochen ausprobieren. Mit der Firma einen Abend lang Menüs zubereiten und anschliessend begleitet von einem charaktervollen Wein geniessen. Die Kochinsel von Andy Weimer am Schlossberg in Steinhausen ist eine Kochschule der etwas anderen Art.

Von Joe Lienert, Creafactory®

Betrifft ein Besucher das moderne Gebäude an der Bahnhofstrasse in Steinhausen zum ersten Mal, ahnt er, dass er hier in keiner normalen Küchenausstellung steht. Die moderne Kochinsel mit Induktionsherd, Dampfzug, einem japanischen Flächengrill «Teppan Yaki» und vielen weiteren Feinheiten fällt sofort ins Auge. Die Kochinsel gestaltet hat der Spezialist für Küchenbau, Möbeldesign und Innenausbauten Bruno Jans. Seine spritzlackierten weissen Fronten bestechen in ihrer Schlichtheit ebenso wie der massive, rohe Beton, aus der die Kochinsel gefertigt ist.

### Entdecken und Geniessen

Doch die Kochinsel ist mehr als eine Küchenausstellung. Sie ist eine Insel im doppeldeutigen Sinn. Denn Andy Weimer regt zum einen Firmen, Familien, Vereine und Einzelpersonen an, sich für einen gemeinsamen Kurs um die Kochinsel zu scharen.

### Kochschule und Küchenausstellung zugleich

Die Kochinsel von Andy Weimer bietet Kochkurse für Laien und Fortgeschrittene an. Zudem gibt sie Firmen und Gruppen die Möglichkeit, Teamförderung einmal anders zu erleben – mit Menüs, die man selbst unter kundiger Anleitung kocht, um sie anschliessend an der grossen Tafel entspannt zu geniessen. Aktuell auf dem Programm der Kochkurse steht zum Beispiel der Abend «Weihnachtsmenü ohne Stress». Mehr Informationen findet man auf der Website [www.kochinsel.ch](http://www.kochinsel.ch).

Bruno Jans, Spezialist für Küchenbau und Innenausbauten, macht in der Kochinsel seine Küchen erlebbar. Besucher der Ausstellung können unterschiedlichste massgefertigte Küchen-

Zum anderen bietet er im wahren Sinne des Wortes den Teilnehmern seiner Anlässe eine Insel, um für ein paar Stunden dem Alltag zu entfliehen: «Unsere Philosophie lautet in zwei Worten «Entdecken und Geniessen». Es geht bei unseren Kursen nicht in erster Linie darum, Wissen zu vermitteln, sondern auf ebenso lust- wie stilvolle Art in einem entspannten Ambiente die Freude am Kochen zu entdecken.»

Mit ihren voll funktionsfähigen Küchenapparaten vom Backofen bis zum Steamer bietet die Kochinsel interessierten Besuchern aber auch die Gelegenheit, eine Küche 1:1 zu testen. Bruno Jans zeigt nicht nur bei den Geräten, was alles möglich ist. Fronten in unterschiedlichsten Farben, Designs und Materialien, Tische, Schränke und Sideboards in schlichter, klarer Ausführung... Hier wurde mancher Traum von einer neuen Küche geweckt. Verwirklichen tut Bruno Jans

möbel besichtigen. Alle Geräte sind voll funktionsfähig und bieten damit Personen, die sich für eine neue Küche interessieren, die perfekte Gelegenheit, sie real zu testen.

### Kochinsel Weimer

Andy Weimer  
Bahnhofstrasse 57  
6312 Steinhausen  
Telefon: 041 740 60 70  
Mobil: 076 531 67 76  
E-Mail: [info@kochinsel.ch](mailto:info@kochinsel.ch)  
[www.kochinsel.ch](http://www.kochinsel.ch)

an der gleichen Adresse:  
**werkstatt für wohnen und küche**  
bruno jans  
[www.wohnenundkueche.ch](http://www.wohnenundkueche.ch)

Öffnungszeiten  
Montag: geschlossen  
Dienstag bis Freitag: 14 bis 18 Uhr  
Samstag: 9 bis 14 Uhr

diese Träume dann in seiner «Werkstatt für Wohnen und Küche» in Baar.

### Integrierter Verkaufshop

Viel Liebe zum Detail bietet die Kochinsel auch im integrierten Verkaufshop. Christina Jans-Villa hat mit stillicherem Geschmack Accessoires für den Wohn- und Essbereich ausgesucht: Modernes Porzellan und



Besteck fehlen ebenso wenig wie Tischwäsche aus qualitativ hochwertigem Leinen, Geschenkartikel, exklusive Speiseöle, echte italienische Eierteigwaren, Kochbücher, Messersets und vieles mehr.

Andy Weimer animierte mit seinen Kochkursen schon viele Teams, sich gemeinsam am Herd zu betätigen: «Ein Event auf der Kochinsel ist Teamförderung in seiner schönsten Form. Die Hierarchien etwa, die in einer Firma herrschen, die bei uns zum Kochen eines Viergang-Menüs antritt, werden plötzlich aufgeweicht. Der sonst so ruhige Lehrling kann sich beim Kochen als veritabler Organisator entpuppen, und mancher Vorgesetzte tritt ins zweite Glied zurück und lässt sich gerne von seinem Angestellten anleiten, um ein Stück exzellentes Fleisch auf den Punkt zu braten oder Gemüse zu rüsten.» Den krönenden Höhepunkt für die Teilnehmer bildet nach getaner Arbeit, sich an die grosse Tafel zu setzen und das selbst zubereitete Mahl frei von Hektik zu geniessen.

### Papardelle an einer Sauce mit Salsice und geröstetem Kürbis

Gerösteter Kürbis  
ca. 300g Kürbis, in mittlere Würfel geschnitten  
1 TL Koriandersamen  
1 TL getrockneter Oregano  
1 Prise Fenchelsamen  
1 kleine Peperoncino, getrocknet (je nach Geschmack)  
½ TL Salz  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 Knoblauchzehe, grob gehackt  
2 EL Olivenöl

1. Die Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen.
2. Den Knoblauch dazugeben und zusammen mit den Gewürzen zu einer Paste zermahlen.
3. Die Kürbiswürfel in eine Schüssel geben, mit dem Olivenöl und den zerstoßenen Gewürzen gut vermischen.
4. Auf ein Backblech geben und im 220 Grad heißen Ofen goldbraun rösten.

### Salsicesauce

Vier Salsice von der Metzgerei Aklín (oder andere Schweinswürste), aus der Haut gelöst und fein gehackt  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 TL Tomatenpüree  
1 dl Weisswein  
1 dl Bouillon  
Salz & Pfeffer

1. Das Fleisch im heißen Öl scharf anbraten bis es Farbe angenommen hat.
2. Zwiebeln dazugeben, mitdünsten.
3. Tomatenpüree ebenfalls mitdünsten.
4. Mit dem Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
5. Die Bouillon dazugiessen und ebenfalls etwas einkochen lassen.

Die Papardelle im Salzwasser al dente kochen, abgiessen und auf Tellern verteilen, mit der Sauce und den Kürbiswürfeln drapieren und nach Belieben mit fein gehackten, rohen Tomatenwürfeln, geriebenem Parmesan und mit frischen Kräutern wie Majoran oder Thymian garnieren.

Andy Weimer, Kochinsel