

PRESSEMITTEILUNG

Torsten Götz startet mit «Kitchen Case» am 2. September in die sechste Staffel

«Mehr als die Hälfte der Leute kocht zu Hause nicht»

Küsnacht, 20. August 2018. Nach fünf Staffeln «Kitchen Case» zieht Torsten Götz Bilanz: Viele Leute, die er in seiner Sendung trifft, kochen zu Hause nur selten. Die einfachen, frischen und gesunden Rezepte, die er mit ihnen in der Sendung kocht, kommen wohl genau deshalb so gut an. Torsten Götz' Ziel: Die Leute mit simplen Rezepten zu begeistern, damit sie mehr Freude am Kochen haben.

«Mehr als die Hälfte der Leute, die ich in meinen Sendungen kennenlerne, kocht zu Hause nicht oder nur unregelmässig», sagt Torsten Götz, der mit «Kitchen Case» bereits auf fünf Staffeln zurückschaut. «Die vielen Take-away-Restaurants, die in den letzten Jahren entstanden sind, zeigen, dass sich heute viele «to go» ernähren». Um zu Hause zu kochen, hätten die Leute entweder zu wenig Zeit oder es fehle ihnen an der nötigen Inspiration.

Gleichzeitig schießen Food-Blogs wie Pilze aus dem Boden und überall wird von gesunder Ernährung gesprochen – ein Widerspruch? Nein, meint Götz: «Der Erfolg der Food-Blogs liegt in der Einfachheit, wie sie die Zubereitung von Essen darstellen. Das inspiriert. Gleichzeitig wächst das Bedürfnis für gute, gesunde Ernährung.» Doch der Lebensstil der Leute sei sehr unterschiedlich. Während manche sehr bewusst und regelmässig kochen, scheut ein Grossteil den Aufwand. Nicht selten seien letztere es vom Elternhaus aus gewohnt, dass kochen mit stundelangem In-der-Küche-Stehen zu tun hat.

Genau hier will Götz auch in der sechsten Staffel der Sendung ansetzen: Er will Rezepte zeigen, die wenig Zutaten brauchen und schnell zuzubereiten sind. «Nur simple Rezepte werden geshared», spricht Götz aus eigener Erfahrung. Bei der Entwicklung seiner Kreationen schaut er darum darauf, dass alle Zutaten, wenn möglich, im gleichen Laden gekauft werden können, keine besonderen Kochkenntnisse benötigt werden und das Rezept visuell ansprechend dargestellt ist. Und natürlich darf auch das Geschmackserlebnis nicht zu kurz kommen.

«Kitchen Case» ab 2. September 2018, jeweils sonntags um 19:55 Uhr in SAT.1.

Sendedaten:

| | |
|--------------------|--|
| 2. September 2018 | Gartencenter Hoffmann, Unterengstringen (ZH) |
| 9. September 2018 | Kidsdesign, Thalwil (ZH) |
| 16. September 2018 | Finger Gerüstbau, Pfyn (TG) |
| 23. September 2018 | STF Schweizerische Textilfachschule, Zürich |
| 30. September 2018 | Zürich City Roller Derby, Zürich |
| 07. Oktober 2018 | Tiro Ofenbau, St. Gallen |
| 14. Oktober 2018 | Casa del tango, Zürich |
| 21. Oktober 2018 | Kloster Wurmsbach, Rapperswil-Jona (SG) |

Weitere Auskünfte:

Medienstelle
Fanny Anderson
Tel. +41 44 245 40 10
fanny.anderson@fjwelles.ch

Marianna Marrella
Marketing Manager B2C
SevenOne Media (Schweiz) AG
Fähnlibrunnenstrasse 5
CH-8700 Küsnacht
Tel. +41 44 914 84 12
Fax: +41 44 914 84 99
marianna.marrella@71m.ch



Torsten Götz im Gartencenter Hoffmann, Unterengstringen.



«Kitchen Case» bei Kidsdesign, Thalwil.



Torsten Götz bei den Ordensschwestern vom Kloster Wurtsbach, Rapperswil-Jona.

Zur Sendung «Kitchen Case – die schnellste Kochshow der Schweiz»

In der Kochsendung «Kitchen Case» besucht Torsten Götz verschiedene Schweizer Büros, Werkstätten und Sportclubs und lädt die Angestellten zum gemeinsamen Koch-Event ein. Mit dem Kitchen Case, einer mobilen Küche auf vier Rädern, kocht der deutsch-schweizerische Koch und Gastronom zusammen mit den Angestellten ein gesundes, schnelles und geschmackvolles Mittagmenü. Und steht mit dem einen oder anderen Tipp helfend zur Seite.

SAT.1 (Schweiz) AG



Torsten Götz

Torsten Götz war Küchendirektor in den renommiertesten 5-Sternehotels der Schweiz, zuletzt im Victoria Jungfrau in Interlaken oder im Park Hotel Vitznau. Von Tokio über Bangkok bis Oslo arbeitete er in den Top-Restaurants rund um den Erdball. Unter Ottmar Hitzfeld kochte Torsten Götz, der sich auch auf Diätetik und gesunde Ernährung spezialisiert hat, für die Schweizer Fussballnationalmannschaft. In seiner «Kulinarischen Genuss-Werkstatt» in Unterseen BE bietet er Kochkurse und Live-Kochshows an.

