

Küchengeräte testen

BESSEY & FLAMMER lädt zur Hausmesse

Vitaminbomben aus einem neuen Entsafter, würzige Quiches aus neuen Formen, Wasser mit Minze oder Ingwer aus Glaskaraffen, Kaffeespezialitäten aus verschiedenen Vollautomaten, selbstgemachte Ravioli oder Gemüse in Spaghettiform – bei der Hausmesse von Bessey & Flammer

in Bühl gab es viel zu entdecken. Zehn verschiedene Hersteller gaben praxisnahe Anregungen für das Kochen in der eigenen Küche. Seit neun Jahren organisieren Christoph und Sibylle Engelhardt zum Start ins Frühjahr die große Hausmesse. „So viel geballte Information durch praktische Vorführungen gibt es für den Verbraucher selten“, erklärt Engelhardt, der gerade auf diesen praktischen Ansatz großen Wert legt. Deshalb durften die Besucher auch mal selbst zum Küchenhelfer greifen und vor dem Kauf ausprobieren.

Als ideal für die Messe erwies sich der im vergangenen Jahr erfolgte Umbau im Hause Bessey & Flammer, so dass in großzügigem Ambiente den Fachleuten über die Schultern geschaut werden konnte. (jure)



Bei Bessey & Flammer wird gezeigt, wie aus der Karotte Saft gepresst wird.

Foto: jure