



CHURU CHURU • CHURU besucht... SENSUS Möbel und entdeckt V-Zug

Ein Erlebnis für alle Sinne wurde den CHURU-Partnern im Mai bei SENSUS Möbel in Uttenreuth geboten. Dieses besondere Einrichtungshaus ist nicht leicht zu finden. SENSUS-Gründer Christoph Rudrich weiß um die versteckte Lage seines Showrooms. Die besonderen Marken, die er führt und die individuellen Angebote aus seinem Haus haben ihn aber weit über Bayern hinaus bekannt gemacht, erzählt er den Gästen. Und er verrät auch gleich, warum er sich so einen abgelegenen Firmensitz ausgesucht hat.

Von der Brauerei zum Einrichtungshaus

Wir stehen in einem alten Fabrikgebäude, das zu einem modernen Showroom umgestaltet wurde. Herr Rudrich hat hier viel Arbeit und Liebe hineingesteckt. Gleich im Haus nebenan ist er nämlich groß geworden. „Nach meiner Ausbildung zum Schreiner, bin ich Heilpädagoge geworden“, erzählt er uns. „Das habe ich gern gemacht, aber ich hatte auch immer viele Ideen für passgenaue und ausgefallene Möbel, die ich nebenher gebaut habe und für die ich einen Laden benötigte.“ Die alte Fabrik neben seinem Elternhaus stand leer. Dabei war sie schon einmal im Familien-

besitz. „1676 war hier eine Brauerei, gut 200 Jahre später sogar mit einem eigenen Gleisanschluss. Auf den Gleisen ist dann bis in die 1960-er Jahre die Sekufahren“, weiß Herr Rudrich spannend aus der Geschichte zu berichten. „Aus der Brauerei machte mein Onkel eine Konservenfabrik, die aber nach dem Krieg pleite ging. Heute habe ich hier Räume für meine Firma SENSUS Möbel gemietet.“ Jetzt plant und verwirklicht er von hier mit seinem Team Einzelmöbel bis zu kompletten Einrichtungen für Wohnungen, Häuser, Praxen und Büroobjekte.

Individuelle Möbel und Wohn(t)räume

Wie in einem Loft können bei SENSUS Möbel alle Wohnbereiche erlebt werden. Sie finden hier viele Inspirationen zum Thema Wohnen, Schlafen, Büro, Küche, Bad sowie Garten und Lichtgestaltung. Bei SENSUS gibt es auch Küchenplanung nach Maß. Die Innenarchitektin Susanne Tomic hilft Ihnen dabei, Ihre Wünsche umzusetzen: „Die Küche wird wieder immer mehr zum Lebensmittelpunkt. Wir beziehen Küchenmöbel von unseren Lieferanten und bauen Ihnen Einrichtungsgegenstände, wie z.B. einen Essbereich passend



Christoph Rudrich, Susanne Tomic und Sabine Jankowski

dazu. Für die Ausstattung mit Küchengeräten empfehlen wir hochwertige, innovative Haushaltsgeräte. Wir sind z.B. offizieller V-Zug-Händler. V-Zug ist ein über 100 Jahre alter Familienbetrieb aus der Schweiz, der hochwertige Küchengeräte herstellt.“ Wie aufs Stichwort duftet es verführerisch in der gesamten Möbel-Ausstellung.

V-Zug-Vorführung vom Feinsten

Im großen Küchenbereich im Entree des Showrooms ist V-Zug-Koch Alexander Popp dabei, zahlreiche Köstlichkeiten für uns zuzubereiten – alle im hochmodernen V-Zug-Dampfgarer Combi-Steam. Nebenbei erklärt er uns die Vorteile des Dampfgarens, sowie die Funktion und Vielseitigkeit des Gerätes. Es gibt einen leckeren Mango-Oliven-Salat mit confiertem Kabeljau. Der Fisch wird sous vide vakuum gegart bei

52 Grad. Dann dürfen wir uns Lachsmedaillons schmecken lassen, die bei 145 Grad beschwaden wurden. So tritt kein Eiweiß aus und es schmeckt wahnsinnig gut. Anschließend dürfen wir Rinderfilet mit sautiertem Spargel genießen. Das Fleisch wurde bei 90 Grad 4,5 Stunden lang langsam gegart. Den Abschluss bilden ein warmer Apfelstrudel und ein Schokoladenkuchen im Glas, der auf der Zunge schmilzt.

Exklusive Küchengeräte, die uns überzeugt haben

Alle eben genannten Köstlichkeiten hat V-Zug-Koch Alexander Popp ausschließlich in einem V-Zug-Dampfgarer zubereitet. Das Ergebnis hat uns abso-



Alexander Popp

lut überzeugt. „Im Combi-Steam sind alle Programme bereits eingespeichert. Das Gerät errechnet auf Knopfdruck, die notwendige Garzeit. Man kann gar nichts verkehrt machen. Die Bedienung ist sehr einfach. Alle V-Zug-Küchengeräte haben die gleiche einfache Bedienführung“, erklärt uns Herr Popp. Und er verrät, dass mit dem Regenerierungsprogramm des Dampfgarers z.B. altes Brot und Pizza vom Vortag auf Knopfdruck wieder frisch und knusprig werden. „Es ist sogar ein Eierkochprogramm hinterlegt. 10 Minuten unter Volldampf im Eierkarton gegart, bekommen Sie perfekte weiche Eier. Wie das geht, weiß ich nicht“, lacht Herr Popp, „aber es funktioniert. Genauso wie das Gemüse garen. Sie legen alle Sorten gemeinsam auf ein Blech, wählen die Garzeit für das am längsten brauchende Gemüse aus und alles ist zu diesem Zeitpunkt auf den Punkt gegart.“ Die Geräte habe ihren Preis, aber das Ergebnis ist einem Gourmet-Koch würdig und es erspart viel Arbeit. Bei SENSUS Möbel gibt es mehrmals im Jahr eine V-Zug-Vorführung. Melden Sie sich an und lassen Sie sich überraschen auch von den vielen raffinierten Möbeln und der erstklassigen Beratung, die es so nur bei SENSUS gibt.

Herzlichen Dank an Christoph Rudrich und sein SENSUS-Team für den inspirierenden Abend sowie V-Zug Koch Alexander Popp für die unbeschreiblich köstliche Bewirtung.