

MESSEN & EVENTS

## Küchenparty 2.0



Bei der Küchenparty konnten die Gäste den Köchen über die Schulter schauen / Fotos: ascobloc / AlexanderSolia

Das Revival der rockigen Küchenparty ready to cook der Unternehmen ascobloc und AlexanderSolia im vergangenen Jahr in Köln lockte die Gäste dieses Jahr nach Dresden. TV-Koch Ralf Jakumeit und Messe-Showkoch Torsten Beyer übernahmen den kulinarischen Part.

Im Ambiente des Bärenzwingers, einem ´68er Studentenclub und einer Kultlocation für jeden Dresdner, erwarteten die Gäste nach einer Dampferfahrt auf der Elbe Spezialitäten aus dem Rheinland und natürlich aus Sachsen. Bei der Vor- und Zubereitung von Himmel & Äad, Schnibbelbunne, Kartoffelsalat von ?Omma? oder einer Ochsenbacke als Sauerbraten konnten Jakumeit und Beyer auf die Kochgeräte und Schneidemaschine der beiden Unternehmen zurückgreifen.

Am nächsten Tag lud ascobloc alle Gäste zu einer Betriebsbesichtigung ins Hauptwerk in Dresden-Cossebaude ein. Der Werksrundgang durch die Produktion umfasste auch eine Demonstration der Solekühlung im hauseigenen Entwicklungslabor. Gezeigt wurde ein Kälteträgernetz mit drei angeschlossenen Kühlgeräten von ascobloc in Funktion. Hier konnten die Fachhändler ebenfalls einen Einblick in die Mess- und Prüftechnik, die für die Entwicklung solcher Geräte unerlässlich ist, gewinnen.