SAT.1 (Schweiz) AG

PRESSEMITTEILUNG

Die 5. Staffel von «KitchenCase» startet am 4. Februar 2018

Torsten Götz kocht am Abstimmungssonntag im Bundeshaus

Küsnacht, 18. Januar 2018. Am Abstimmungssonntag vom 4. März 2018 ist Torsten Götz mitten drin im Geschehen und kocht in seiner mobilen Küche zusammen mit den National- und Ständeräten in der Galerie des Alpes im Bundeshaus.

«Im Bundeshaus kochen zu können, ist das absolute Highlight dieser Staffel», sagt Torsten Götz, der mit «KitchenCase» bereits in die fünfte Staffel startet. Torsten Götz wird zusammen mit National- und Ständeräten in seiner mobilen Küche in der Galerie des Alpes kochen.

Ausserdem wird Torsten Götz in dieser Staffel die Fahrgäste der Zentralbahn kulinarisch verwöhnen, mit den Europameisterinnen des Ruderclubs Zürich kochen und den Sechstklässlern der Primarschule Unterengstringen die Lebensmittelpyramide lehren.

«KitchenCase» ab 4. Februar 2018, jeweils sonntags um 19:55 Uhr in SAT.1.

Torsten Götz kocht mit den Delilahs.

Kurzinterview mit Torsten Götz

Was willst du mit «KitchenCase» bewirken? Mir ist es wichtig aufzeigen zu können, wie schön und doch relativ einfach gemeinsames Kochen mit frischen Zutaten sein kann. So können Farben, Aromen und der Geschmack ganz klar in den Vordergrund gestellt werden.

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

SAT.1 (Schweiz) AG

Was sind die Food Trends 2018? Sicher IN sind Drinks und Smoothies, die Street-Food Küche für zu Hause und die schnelle, einfache, aber gesunde Ernährung.

Was ist dein Tipp, um die überflüssigen Pfunde nach den Festtagen loszuwerden? Man sollte, wenn möglich, die Kohlenhydrate reduzieren. Als guter Ausgleich dient reichlich Gemüse. Und man sollte versuchen, zuckerhaltige Lebensmittel zu reduzieren oder durch natürlich Süssstoffe (z.B. Honig) zu ersetzen. Vor allem aber sollte man sich bewegen, d.h. wenn möglich nach draussen gehen. Das stärkt auch das allgemeine Wohlbefinden.

Wie kommt man gesund durch den Winter? Da wir heute in der Lage sind, das ganze Jahr frische Zutaten kaufen zu können, sollte man auch im Winter diese Möglichkeiten für eine gesunde und ausgewogene Ernährung ausnutzen. Kaum bekannt ist heute noch, dass z. B. Sanddorn sehr reich an Vitamin C ist. Auch die Kaki ist sehr gesund, deren Inhaltsstoffe anti-oxidativ und cholesterinsenkend wirken.

Wie ernährst du dich? Ich liebe Fleisch von gesunden und glücklichen Tieren. Bei mir gibt es aber nicht so oft Fleisch, ich ernähre mich öfters vegetarisch. Vegan ist meine heimliche Liebe, aber das ist sehr aufwendig in der Zubereitung. Vor allem wenn es nur wenigen Personen sind, für die man kocht. Ich schaue darauf, dass meine Ernährung abwechslungsreich ist. Da darf es auch mal ein rezenter Käse, eine gute Rauchwurst und ein frisches Brot sein, die schmecken nämlich herrlich!

Gibt es etwas, auf das du nicht verzichten kannst? Oh ja leider! Ich liebe Gummibärchen, fast jede Sorte. Habe mich aber inzwischen so im Griff, dass ich nicht immer welche haben muss. Allerdings dürfen diese nicht als Vorrat zu Hause sein, denn dann überleben sie nicht lange!

Sendedaten:

04. Februar 2018	Zentralbahn: Auf der Strecke Interlaken – Luzern kocht Götz mit den Fahrgästen.
11. Februar 2018	Sanimat AG, Sursee: Gekocht wird mitten in der Badezimmer-Ausstellung.
18. Februar 2018	Ruderclub Zürich: Torsten Götz kocht mit den Europameisterinnen.
25. Februar 2018	SIDMAR AG, Mönchaltdorf: Kochen mit IT-Spezialisten.
04. März 2018	Bundeshaus: Kochen mit National- und Ständeräten.
11. März 2018	Copro AG, Amriswil: Kochen mit den Angestellten des Fischverarbeitungsunternehmens.
18. März 2018	Primarschule Unterengstringen: Torsten Götz kocht mit Sechstklässlern.
25. März 2018	Delilahs: Musikalisches Finale mit der Schweizer Band.

Zur Sendung «KitchenCase – die schnellste Kochshow der Schweiz»

Auf seiner Mission besucht Torsten Götz verschiedene Schweizer Büros, Werkstätten und Sportclubs und lädt die Angestellten zum gemeinsamen Koch-Event ein. Mit dem KitchenCase, einer mobilen Küche auf vier Rädern, kocht der Gourmetkoch zusammen mit den Angestellten ein gesundes, schnelles und geschmackvolles Mittagsmenü. Und steht mit dem einen oder anderen Tipp helfend zur Seite.

SAT.1 (Schweiz) AG

Torsten Götz: Ottmar Hitzfelds Nati-Koch

Torsten Götz war Küchendirektor in den renommiertesten 5-Sternehotels der Schweiz, unter anderem 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 Fussball- Nationalmannschaft. In seiner «Kulinarischen Genuss-Werkstatt» in Unterseen BE bietet er Kochkurse und Live-Kochshows an.