

Doppelte Brotbackpower für die Küchenmaschine MYestro – GRAEF holt gleich zwei Experten an Board

(Arnsberg, November 2022) Zum Launch der neuen Küchenmaschine MYestro setzt der Küchengerätehersteller GRAEF ab sofort auf doppeltes Brotback-Know-how – und das sogar ganz aus der Nähe. Ralf Gießelmann aus Bergneustadt, Brotsommelier und GRAEF Kompetenzbotschafter rund um die Themen Brot und Backen und „Brotfee“ Heidi Schlautmann aus Lippetal stellen ihre ausgewiesene Expertise nun in den Dienst der neuen Küchenmaschine MYestro, das aktuelle Highlight im Produktsortiment des Familienunternehmens. Ralf Gießelmann ist seit der Premiere auf der IFA das Gesicht des neuen Küchenhelfers und mit seiner Sommelierkompetenz bereits bei einigen Projekten involviert. Heidi Schlautmann kommt jetzt als zweites Brotbackgenie hinzu und wird GRAEF u. a. mit Brotbackkursen unterstützen. Für das Unternehmen ist es ein entscheidender Schritt dahin, sich im Nischenbereich Brotbacken einen Namen zu machen und noch mehr Aufmerksamkeit im Markt zu erreichen. „Wir freuen uns, nicht nur einen, sondern gleich zwei exzellente Persönlichkeiten an unserer Seite zu wissen, die die Kunst des Brotbackens aus verschiedenen Blickwinkeln betrachten. Mit diesen zwei Experten sind wir hervorragend aufgestellt und können Händler:innen wie Endverbraucher:innen ein Rundumpaket bieten“, so Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG.

Ralf Gießelmann – Backen ist Kunst und jedes Brot ein Kunstwerk

Ralf Gießelmann ist nicht nur Bäckermeister und Konditor, sondern einer der weltweit ersten dreizehn Brotsommeliers und der erste in seinem Heimatland Nordrhein-Westfalen. Diese Auszeichnung verdiente er sich 2016 dank seiner besonderen sensorischen Fertigkeiten und seiner Kenntnisse nationaler wie internationaler Brotkultur. Außerhalb seines Amtes als Sommelier betreibt er die Bäckerei Gießelmann in Bergneustadt im Bergischen Land, zusammen mit seiner Frau und seiner Schwester. Der Sommelier ist aber auch bereits ein bekanntes TV-Gesicht: Alle vier Wochen backt er beim WDR in der Sendung „Hier und heute“ und entwirft Brote und Rezepturen für verschiedene

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Ralf Gießelmann ist Kompetenzbotschafter für die neue GRAEF MYestro.



Brotfee Heidi Schlautmann unterstützt GRAEF ebenfalls mit ihrer Expertise.



Die MYestro ist das aktuelle Highlight im Produktsortiment von GRAEF.

mehr >>

Presseinformation

Institutionen. Eins wird deutlich: Backen ist für ihn eine echte Leidenschaft, jedes einzelne Brot für ihn ein Kunstwerk. Ralf Gießelmann wird GRAEF als Kompetenzbotschafter fortan mit Rezepten, Expertise und Tipps beratend zur Seite stehen. Für den Film zur MYestro stand er bereits vor der Kamera und ist begeistert von der Qualität der Küchenmaschine: „Die MYestro arbeitet ähnlich wie eine große Profimaschine. Sehr stabil, sehr ruhig und mit viel Power – die besten Voraussetzungen für das Gelingen von Brotteigen in der heimischen Backstube“, so Ralf Gießelmann. „Ich freue mich auf viele weitere Projekte und bin gespannt, welche Türen wir zusammen aufstoßen können“, so der Brotsommelier weiter.

Heidi Schlautmann – verzaubert von der MYestro

Heidi Schlautmann, seit 2019 als Brotfee bekannt, ist seit vielen Jahren dem Kneten und Formen von Teig und allerhand Leckereien aus dem Backofen verfallen. Was als Hobby begann, wurde zu einer echten Erfolgsgeschichte. Heute ist die Autodidaktin landesweit bekannt und gibt im heimischen Lippetal, nur 40 km von Arnsberg entfernt, allseits beliebte Brotbackkurse, die schon monatelang im Voraus ausgebucht sind. Ihr Wissen hat sie sich vor allem selbst angeeignet – nach vielen Tutorials, verschiedenen Weiterbildungen, Experimenten in der eigenen Küche und unzähligen „wohl oder nicht so wohl“ geratenen Broten hat sie sich zu einer wahren Spezialistin entwickelt und tritt heute bei Sendungen wie „Der Vorkoster“ im WDR und anderen TV-Programmen des öffentlich-rechtlichen Fernsehens auf. Mittlerweile werden ihre Kurse von hochkarätigen Co-Dozenten, wie Brotblogger „Der Brotdoc“ Dr. Björn Hollensteiner, Pizzateigweltmeister Salvatore, Hobbybäcker und Fleischsommelier Oliver Distelkamp, begleitet. Zusammen mit GRAEF bietet sie nun speziell gehostete Brotbackkurse für Händler:innen und Endkund:innen an. „Die MYestro hat mich von Anfang an begeistert. Sie ist superleise und laufruhig und dabei aber voller Power – selbst schwere Hefeteige knetet sie ohne Probleme. Ich kann die Zusammenarbeit mit einer Traditionsmarke wie GRAEF kaum erwarten und hoffe, viele Interessierte von der Freude am Backen überzeugen zu können“, so Heidi Schlautmann.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Für Brotfans, Familien und Hobbybäcker:innen: die MYestro von GRAEF



Die Küchenmaschine hat beide Brotexperten von Anfang an überzeugt.

mehr >>

Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnsmberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Das Jahr 2022 startete das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen mit einem neuen Markenclaim: „Für heute. Für morgen. Für dich.“ Der neue Claim unterstreicht die Unternehmensphilosophie und ist gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Die innovativen Produkte aus der Arnsmberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine, einem Multiwolf und einer Küchenmaschine sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt – zuletzt in 2022. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Maïke Veith

E-Mail: m.veith@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN