

Medienmitteilung**Nenad kocht für kurze Zeit im prestigeträchtigen Leuehof**

Spreitenbach, 16. Dezember 2020. – Miele Markenbotschafter Nenad Mlinarevic setzt diesen Winter ein neues Pop-Up Konzept um. Am 20. November 2020 eröffnete er das Pop Up Restaurant Leuehof direkt an der Bahnhofstrasse in Zürich, wo sich früher die ehemalige Schalterhalle der Bank Leu befand. Als Partner des Projekts, stattet Miele die offene Küche mit den neusten Geräten der Generation 7000 aus und stellt zusätzlich mit dem «Plantcube» ein besonderes Highlight vor.

Am 20. November 2020 ist das temporäre Restaurant von Miele Markenbotschafter Nenad Mlinarevic in die ehemalige Schalterhalle der Bank Leu eingezogen und verwöhnt Gäste aus Zürich und der Umgebung. Ob beim Business Lunch, einem Dinner oder auf einen Drink an der Bar, es lohnt sich die aufwändig sanierte Location zu besuchen und in den Genuss der Gerichte von Nenad Mlinarevic und seinem Geschäftspartner Valentin Diem zu kommen.

Das Pop Up Restaurant Leuehof wurde mit Küchengeräten der neusten Generation von Miele ausgestattet. Durch die offene und gut sichtbare Küche sind Gäste mitten im Geschehen. In der Küche sind vier Combi-Dampfgarer, zwei extrabreite Backöfen und zwei Kochfelder mit integriertem Dunstabzug eingebaut, die bei Nenad und seinem Küchenteam täglich in Betrieb stehen. Auch die Bar ist mit Miele Kühl- und Weinschränken ausgestattet. Zudem steht ein ganz besonderes Highlight im Pop Up, das so zum ersten Mal in der Schweiz präsentiert wird: Der Plantcube, der Miele Tochter Agrilution.

Mit dem Plantcube bringt die Miele Tochter Agrilution das zukunftsweisende Konzept des „Vertical Farming“ in die Schweiz. Beim Vertical Farming werden Nahrungsmittel umweltschonend und platzsparend in mehrstöckigen Gewächshäusern angebaut, und dies möglichst nah am Ort des Verzehrs. Das Prinzip basiert auf ausgelegten Saatmatten, die durch ein automatisches Licht, Klima und Bewässerungssystem kontrolliert werden. Im Plantcube, der nicht grösser ist als ein Standardkühlschrank, können Salate, Kräuter und Microgreens zu jeder Zeit geerntet werden – somit ist das ganze Jahr über Frühling in der Küche. Im Pop Up Restaurant Leuehof wird der Plantcube zum aller ersten Mal in der Schweiz präsentiert. Im Restaurant wurden zwei Plantcubes eingebaut, einer in der Küche und einer in der Bar.

Das temporäre Restaurant ist bis am 13. Februar 2021 geöffnet.

<https://www.leuehof.com/>

Medienkontakt:

Barbara Kaiser

E-Mail: barbara.kaiser@miele.com

Tel: [+41 56 417 25 40](tel:+41564172540)

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen gut 20'100 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 430 Mitarbeiter beschäftigt.

Zu diesem Text gibt es folgende Fotos

Foto 1: Die offene und gut sichtbare Küche erlaubt es den Gästen im Geschehen hautnah dabei zu sein.



Foto 2: Erstmals präsentiert in der Schweiz: Der Plantcube, der Miele Tochter Agrilution. Nenad Mlinarevic erntet für sein Pop-Up frische Kräuter aus dem Plantcube.



Foto 3: Im Restaurant wurden zwei Plantcubes platziert. Einen in der Küche und einen in der Bar, welche für die Gäste zugänglich ist.



Foto 4: Das Pop-Up Restaurant Leuehof ist noch bis am 13. Februar 2021 in Betrieb.

Download Text und Fotos: www.miele.ch