

Berkel-Aufschnittmaschinen: Köstlicher Kult

Oliver Kübe ist DER Berkel-Spezialist schlechthin und liefert neue und wundervoll restaurierte Objekte



Oliver Kübe mit seinen wunderschönen Berkel-Auschnittmaschinen. © Beigestellt

Berkel-Aufschnittmaschinen sind Kult

Wenn Oliver Kübe Besuchern seine Schätze zeigt, funkeln seine Augen ebenso wie die auf Hochglanz polierten Preziosen. In seinem Showroom in Bammental ist der Mythos Berkel allgegenwärtig. Über 250 Modelle der legendären Aufschnittmaschinen reihen sich dort aneinander. Auf 800 Quadratmetern kann man nicht nur die größte Berkel-Auswahl, sondern auch die größte Berkel-Restaurierung Europas

bewundern.

Oliver Kübe, international als „Der Aufschneider“ bekannt, ist DER Mann, wenn es darum geht, die Faszination dieser geschichtsträchtigen Kultobjekte lebendig zu halten. Für ihn hat jedes Zahnrad seinen Platz, jedes Stück Metall seine eigene Geschichte.

Mit seinem Unternehmen **MySlicer.de** ist er in der Lage, jede Volano Schwungradmaschine originalgetreu zu restaurieren und professionell nachzubauen. Jedes seiner Schmuckstücke wird liebevoll per Hand justiert und persönlich ausprobiert.

Schließlich ist jede **Berkel** ein Meisterwerk an Präzision – und nur eine Maschine, die den Schinken hauchdünn und perfekt aufschneidet, verlässt das Haus.

Von Rotterdam in die ganze Welt

Oliver Kübe trägt jene Leidenschaft in sich, die einst den namensgebenden Schöpfer der Berkel antrieb. Wilhelmus Andrianus van Berkel war Metzger mit großer Leidenschaft für die Technik. 1898 erfand er die erste Schwungradmaschine, die Wurst und Schinken schneller und präziser aufschneiden konnte als je zuvor. In Rotterdam eröffnet er die weltweit erste Fabrik für Aufschnittmaschinen.

Der Siegeszug der Berkel war nicht mehr aufzuhalten – und die Faszination für die schneidigen Kostbarkeiten ist bis heute ungebrochen. Jedes Sternelokal mit Rang und Namen serviert seinen Gästen einen Hauch Luxus à la Berkel. Wer die einzigartige Geschmacksexplosion einer in Vollendung aufgeschnittenen Wurstspezialität live erleben möchte, kann bei Oliver Kübe das hauchzarte Herz der Berkel kosten – und in van Berkels magische Scheibenwelt eintauchen.

Alle weiteren Informationen gibt es direkt bei **Oliver Kübe bei My-Slicer, www.myslicer.de**

<https://youtu.be/iRmOf6V1PEk>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at