

Frühjahr
2022

GUSTO razzo

Der Genuss-Jäger!



GENUSS
REZEPTE
TRENDS
HAUSGERÄTE
TIPPS

Spargel, Erdbeeren & Co.:
DEN FRÜHLING SCHMECKEN

Tricks & Tipps fürs Kochen & Backen:
WIRKUNGSVOLL ENERGIE SPAREN

Kaffee-Special:
FÜR MILCHSCHAUMSCHLÜRFER

KRUPS
EVIDENCE
ECO design

AEG

WARUM ÜBER TEMPERATUR NACHDENKEN

Bestellen Sie mit dem Drehwähler ihres Backofens wie in einem Restaurant. Rare, medium oder well done: Erzielen Sie auch zuhause perfekte Ergebnisse, ohne ein Experte für Temperatureinstellung zu sein. Warum sollten Sie sich mit einem Backofen zufrieden geben, der nicht Ihren Anforderungen entspricht.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE/STEAMPRO

AEG

Frühling im Wohlfühl-Lebensraum

Glücklicherweise scheint seit Mitte März die Sonne fast ohne Unterlass, glücklicherweise werden die Tage länger, glücklicherweise gedeiht der Bärlauch im Garten schon prächtig und bis zu Spargel und Erdbeeren von heimischen Feldern ist es auch nicht mehr lang. Und glücklicherweise künden morgens um 6 Uhr die Vögel von der für mich schönsten Jahreszeit. Frühling!

Glücklicherweise gibt es diese „Schutzräume“ zum Auftanken für die Seele in einer Zeit, in der uns mit der Pandemie, dem Krieg in der Ukraine und dem Klimawandel - der historische Dorf kern meines Wohnortes stand im vergangenen Sommer komplett unter Wasser, dennoch harmlos zur Apokalypse an der Ahr - gleich drei Mega-Krisen zeitgleich heimsuchen. Unvorstellbare, unvorhersehbare Ereignisse, wohin man auch schaut.

Da bekommen das eigene Zuhause, den Familiensinn stiftende Feste wie Ostern und Pfingsten eine ganz neue Bedeutung. Wenn sich in den kommenden Wochen Familie und Freunde in der Küche wieder vermehrt treffen werden, dann hat das auch damit zu tun, dass das (gemeinsame) Essen nicht nur eine beliebige Form der Nahrungsaufnahme ist, sondern ein Lebensgefühl ist, das - idealerweise mit Zutaten aus der Region und je nach Saison - einfach nur gut tut. Immer schon, aber ganz besonders in diesen Zeiten. Längst hat sich die Küche von einem zweckbestimmten Ort zum Wohlfühl-Lebensraum entwickelt.

Ein Lebensgefühl ...

Man isst nicht einfach nur, um satt zu werden. Wir haben Spaß an ungewöhnlichen Küchen-Kreationen, neuen kulinarischen Geschmackserlebnissen. Und wir suchen das heitere Miteinander, wobei es auch an unserem Küchentisch hin und wieder ordentlich zur Sache geht.

Jetzt jedoch, wo es draußen spießt und blüht und duftet, wo aus dem Wintergrau ein Azurblau wird, jetzt im Frühling denkt auch die Seele wieder bunt. Höchste Zeit für das Frühlingserwachen in der Küche. Zeit dafür, der Kreativität leicht, lecker, lustbetont und frisch, einfach freien Lauf zu lassen.

Wir haben für die Frühjahrsausgabe von GUSTOrazzo den Tisch farbenfroh und vielseitig für Sie gedeckt: Köstliche Rezepte (natürlich auch mit Spargel und Erdbeeren), stylische Accessoires, anregende Reportagen, kurzweilige Interviews & Insights und natürlich - frisch ausgepackt von den Frühjahrsmessen - die Küchengeräte der neuesten Generation. Genießen Sie den Lebensraum Küche, gerade in Zeiten wie diesen.

Herzlichst

Matthias M. Machan

Matthias M. Machan
Chefredakteur





3

Editorial

Frühling im Wohlfühl-Lebensraum



6

„Freshes“ Frühjahr

Kultmarke startet in Deutschland



7

Tim Raue

Es ist angerichtet!



11

Cocktail-Empfehlung

Frühlingstage im Glas



12

Christian Mittermeier

Den Frühling schmecken



18

Kochfelder & Töpfe im Test

Heiße Sache auf kalten Spulen



20

Interview mit Franziska Graef

Familie ist das Wichtigste im Leben



26

Mahlen, Tampen, Brühen ...

Duftige Alltagsbegleiter



34

Ideal für Einsteiger

Barista für die Hosentasche



42

Kaffee-Genuss in Barista-Qualität

Druck. Dampf. Dosierung.



48

Gegen Lebensmittelverschwendung

Mehr Spaß am Kochen



54

Tipps fürs Kochen & Backen

Wirkungsvoll Energie sparen!



62

Richtig Lagern – seltener Einkaufen

Spezialausstattung sorgt für Komfort



66

Pochiertes Ei & Lammrücken

Eine Liebeserklärung an das Osterfest



76

Alles Liebe zum Muttertag

Kleine Präsente, besondere Aktivitäten



82

Typisch Mann, typisch Frau

Über den Stellenwert der Küche



88

Einer für alles

Intelligenter Multifunktionskocher



106

Im Sternenhimmel

Neue Ausgabe des Guide Michelin



120

Marktvergnügen in Palma

Zwischen Tapas und Tinto



126

Mythos Mosel

Das große Weinproben-Event

**Titelbild**

Perfekter Geschmack und ein gutes Gewissen: Mit dem neuen **Evidence ECOdesign Kaffeevollautomaten von Krups** kommt mehr als nur exzellente Bohnenkaffee-Qualität in die heimischen Küchen. Krups greift mit dem umweltfreundlichen Gerät im edlen schwarzen Design ein wichtiges Thema auf und will neue Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit setzen: 62% der Kunststoffkomponenten des Genuss-Verstärkers werden aus recyceltem Kunststoff gefertigt.

**Impressum****Herausgeber** futura-medien

GmbH, Im Hänferstück 44a,
77855 Achern,
Telefon: 07841/6309568,
Fax: 07841/6309581,
Email: info@infoboard.de,
Geschäftsführer:
Alexander Druckenmüller /
Gabriel Wagner,
HRB Mannheim 709493 -
Id.-Nr. DE 272978745.

Chefredaktion Matthias

M. Machan, Machan Media, Haan
Satz&Layout sprachart Kommu-
nikation, Achern
©2022 futura Medien GmbH.
All rights reserved.

tescoma.

BLITZSCHNELL
EINE PERFEKTES,
SELBSTGEMACHTES
EIS ZUBEREITEN!
**DIE TESCOMA
EISCREME-MASCHINE
GrandCHEF!**



**Machen Sie Ihr
Lieblingseis
zu Hause:**

Mit der
elektrischen
Eismaschine mit
Aluminium-Gefrier-
behälter ist das
ganz einfach. Sie ist
perfekt für die
Zubereitung von
Slushies, Frucht-,
Sahne oder
Schokoladensor-
bets sowie Joghurt.

Tescoma GmbH
Wingertstr. 18
35510 Butzbach-Griedel

<http://www.tescoma.de>

„FRESHES“ FRÜHJAHR



„Wir alle tragen Verantwortung – für uns selbst, für unsere Lieben und für die Gesellschaft“, Eko Fresh.

Gesund durch den Frühsommer? Damit das „im Handumdrehen“ klappt, bringt die US-Kultmarke Nutribullet, neu unter dem Marken-Dach von De'Longhi, nun auch auf dem deutschen Markt eine breite Produktpalette in den Handel. Unterstützung bekommt die Markteinführung durch den Deutschrapper Eko Fresh. Mit einem Augenzwinkern erinnert er an die coolen 2000-er Jahre und zeigt, wie leicht sich gesunde Ernährung im Alltag integrieren lässt, wenn man den passenden Helfer hat – in seinem Fall den „nutribullet Pro“.

Nutribullet steht für „nutrition made easy“, also im Handumdrehen gemixte Smoothies, Shakes oder Dips. Mit Power, Extraktionsklingen und Zyklostechnologie entlocken



Gesund in den Frühsommer: Eko Fresh und seine Frau Sarah Bora beim Start in den Tag. Fotos: De'Longhi

die Personal Blender von Nutribullet Obst und Gemüse ihre Nährstoffe und versprechen einen unkomplizierten, leckeren Vitaminboost für alle, die im Alltag wenig Zeit haben, aber dennoch ihre Gesundheit priorisieren. Mit einer Produktpalette von kompakten Mixern bis hin zu Entsaftern bietet die Marke clevere Küchenhelfer für eine gesundheitsbewusste, aktive und viel beschäftigte Zielgruppe – so wie Eko Fresh und seine Familie. In einem Spot begleitet man Eko und seine Frau Sarah Bora beim Start in den Tag und – dank der einfachen Handhabung des „nutribullet Pro“ – beim schnellen, gesunden Frühstück.

Frisches Obst landet im Becher, der kommt auf den Mixer, wird nach unten gedrückt – und der kompakte Mixer sorgt für den Rest. Dank einer Edelstahlklinge aus sechs Messern – der sogenannten Extraktionsklinge – 900 Watt Leistung und einer Zyklostechnologie, die dafür sorgt, dass der Inhalt immer wieder der Klinge zugeführt wird, werden die Zutaten gleichmäßig zerkleinert, ohne dabei den Inhalt zu erwärmen. Dadurch werden Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe erhalten, während sich sämtliche Zutaten in weniger als einer Minute in gesunde, cremige Smoothies verwandeln. Praktisch: Gemixt und getrunken wird direkt in und aus einem Becher, der dank Deckel auch als „To Go“-Becher genutzt werden kann – ideal für alle, die häufig schnell losmüssen.

Eko Fresh, der sich immer öfter für gesellschaftliche Veränderung einsetzt: „Wir alle tragen Verantwortung – für uns selbst, für unsere Lieben und für die Gesellschaft. Es ist wichtig, dass wir aktiv sind, uns einbringen – auch wenn das anstrengend und aufreibend sein kann und nicht immer so viel Spaß macht, wie easy peasy im Handumdrehen gesunde Smoothies für die Familie zu mixen.“



Die innovative Sterneküche von Tim Raue trifft auf innovatives Design und die smarte Technologie von Samsung.

Tim Raue: Es ist angerichtet

Tim Raue geht ins zweite Jahr als Markenbotschafter für Samsung Haushaltsgeräte. Es wird heiß hergehen, denn auch 2022 wird das erfolgreiche Zusammenspiel von hoher Küchenkunst, Stil und Technik fortgesetzt.

Tim Raue gilt als einer der besten Köche Deutschlands und steht nicht nur für die Feinheiten der asiatischen Küche, sondern auch für eine moderne Interpretation der Berliner Küche. Gerade erst wieder als bester Koch aus Deutschland auf Platz 31 in „The World's 50 Best Restaurants“ gelistet, zeugen seine beiden Michelin-Sterne und die Höchstpunktzahl von 19,5 im anerkannten Restaurantführer Gault&Millau von echter Klasse.

Die Verbindung von Tim Raue und Samsung Hausgeräte ist passend wie authentisch zugleich. Nicht nur weil er als Sternekoch für Leidenschaft in der Küche steht, sondern weil er auch privat ein großer Fan des Samsung Hausgeräte-Portfolios ist. Nicht zuletzt ist aus diesem Grund sein Zuhause mit einem Dual Cook Flex Einbaubackofen und dem Induktionskochfeld mit Virtual Flame ausgestattet.

„In meiner Küche geht es um Präzision, Technik und Performance, darum eine gemeinsame Vision zu teilen. Dabei will ich immer mit den Besten zusammenarbeiten. Deswegen freue ich mich sehr, als Markenbotschafter für Samsung Hausgeräte ein weiteres Jahr die Küche zu rocken“, sagt Tim Raue.

gorenje
Life Simplified

Maria Groß
gorenje
Life Simplified

Sie ist Sterneköchin, medial bekannte Gourmet-Gastronomin und längst eine eigene Marke. Jetzt wird Maria Groß Markenbotschafterin für Gorenje und die neuen Gorenje OptiBake Einbau-Backöfen und –Herde. Damit trifft Technologie auf Leidenschaft: Die Technologie geht auf die Bedürfnisse von Anfängern, Kochbegeisterten und nicht zuletzt erfahrenen Köchen ein. Mit dem Motto der neuen Geräte-Generation „Wir kümmern uns um das Kochen. Ihr Euch um die schönen Seiten des Lebens.“ kommt die Leidenschaft dazu.

Das passt: Die Sterne-Köchin Maria Groß ist neue Markenbotschafterin von Gorenje.

Die Gorenje Markenbotschafterin: 100% Maria Groß



Regionalität, Nachhaltigkeit und Organics sind Bausteine der Küchen-Philosophie von Maria Groß.



Maria Groß sorgt mit ihrem Profi-Wissen für mediale Aufmerksamkeit zu den OptiBake Einbau-Backöfen und –Herden von Gorenje.



„Maria Groß ist die ideale Markenbotschafterin für Gorenje und unsere neuen OptiBake-Produkte. Mit ihrem Label 'Maria Ostzone' steht sie für Unkompliziertheit, Innovation und Qualität. Attribute, die exakt zu uns passen. Wir sind begeistert, eine so authentische Persönlichkeit für uns gewonnen zu haben“, freut sich Anja Zankl, Head of Marketing der Hisense Gorenje Germany GmbH.

Sterneköchin und Medienprofi

Maria Groß ist in Straußfurt in der Nähe von Erfurt aufgewachsen. Ihr Studium der Philosophie und Germanistik brach sie mit 25 ab und begann eine Kochausbildung in einem Gourmetrestaurant in Berlin. Es folgten Stationen in der Schweiz und in Erfurt. 2013 erkornte Maria Groß ihren ersten Michelin-Stern, wurde so die damals jüngste deutsche Sterneköchin. Seit 2015 führt sie das Restaurant Bachstelze in Erfurt unter ihrem Label „Maria Ostzone“. Darunter zählt sie Regionalität, Nachhaltigkeit und Organics als Bestandteile ihrer Philosophie. „Maria Ostzone“ ist für Maria Groß aber mehr als das: Es ist ein Lebensgefühl, das auf Unkompliziertheit, Innovation und Qualität zielt.

Als Sterneköchin hat Maria Groß zudem vielfältige Medienerfahrung: Jurorin der ZDF Küchenschlacht, Kochgegnerin von Tim Mälzer im VOX-Format „Kitchen Impossible“, Jurorin bei „Grill den Henssler“ und „Grill den Profi“, Gastjurorin bei „The Taste“ sowie Teilnehmerin in der Sat.1-Kochshow „Kampf der Köche“ mit Alexander Herrmann sowie den ZDF-Sendungen „Kerners Köche“ und „Stadt, Land, Lecker“. Darüber hinaus ist sie erfolgreiche Buchautorin.

Kochtipps & Küchentricks

Ob Kochtipp oder Küchentrick, Maria Groß sorgt mit Profi-Wissen auf verschiedenen Wegen für mediale Aufmerksamkeit zu den OptiBake Einbau-Backöfen und –Herden von Gorenje. Sie tritt für Gorenje in diversen Werbe- und Kommunikationsmaßnahmen auf. Sowohl am PoS, digital, auf Social Media und in Print wird die Markenbotschafterin im Zeitraum Ende Q1 und Q2 für Gorenje sichtbar sein. Eine sympathische Unterstützung der Marke in allen Kundenkanälen.

-- Advertorial --



Die OptiBake-Backöfen verfügen über zahlreiche technische Ausstattungsmerkmale für Koch-Newcomer wie Back-Ambitionierte.



Mit 16 Herden, 12 Backöfen und je 7 Ofen- und Herd-Sets werden durch die verschiedensten Einstellungsmöglichkeiten bei OptiBake Garen und Backen zum reinsten Vergnügen.



Die OptiBake Einbau-Backöfen und -Herde wurden von Gorenje auf einer neuen Plattform entwickelt und gehen mit verschiedenen Ausstattungsmerkmalen gezielt auf die Bedürfnisse der Nutzer ein. Die Programmpalette bietet mit „Advanced“- und „Essential“-Modellen ein umfassendes Angebot mit mehr als 40 Produkten. Mit 16 Herden, 12 Backöfen und je 7 Ofen- und Herd-Sets werden durch die verschiedensten Einstellungsmöglichkeiten bei OptiBake Garen und Backen zum reinsten Vergnügen.

Dabei gliedert sich das moderne Design der Serie perfekt in die bisherige Gorenje-Küchenwelt und Ausstattung ein. Neben zeitlosem Edelstahl besticht ein durchgängiger Look in Schwarz, da sowohl Bedienpanel, Bedienelemente als auch Front komplett aus schwarzem Glas bestehen. Die Serie erhielt den Plus X Award in den Kategorien High Quality, Design, Bedienkomfort und Funktionalität als auch den German Design Award 2022 in der Kategorie „Special Mention“ für die Ausführungen in Schwarz.

Unsere Cocktail-Empfehlung:

Frühlings- tage im Glas

Ein Rezept, so frisch und neu wie der Frühlingsanfang: Mit der Neu-Interpretation des Cocktail-Klassikers „Das letzte Wort“ stellt die Feinbrennerei Sasse eine Drink-Idee vor, die dank regionaler sowie zur Jahreszeit passender Zutaten einem vergessenen geglaubten Klassiker neues Leben einhaucht.

Dabei vertraut die Neuauflage „Das (vor)letzte Wort“ nicht wie gewöhnlich auf Gin als Basiszutat, sondern überrascht mit der Verwendung eines mehrfach ausgezeichneten Lagerkorns. Mit hellen Aromen wie Vanille und weißer Schokolade sorgt das Münsterländer Unikat für eine geschmackvolle Süße und Würze zugleich und taucht den Drink in angenehme, weiche Farben. Eine Kombination aus Himbeergeist und Gerlever Inspiration ist für die fruchtige Note verantwortlich und stimmt auf sonnige Frühlingstage ein. Veredelt wird das Ganze durch eine aus weißer Schokolade hergestellte Espuma, die in Erinnerung bleibt – versprochen.

„Das (vor)letzte Wort“ ist an den Cocktail „Last Word“ angelehnt, der während der Prohibition in den 1920er Jahren kreiert wurde. Nach der Zeit des landesweiten Alkoholverbots geriet der Drink in Vergessenheit – bis er viele Jahre später in einem alten Notizbuch wiederentdeckt wurde. Doch damit ist die Geschichte noch nicht vorbei, das „letzte Wort“ noch nicht gesprochen. Auf der Suche nach neuen Drink-Ideen und dem besten, natürlichen Geschmack findet Sasse immer wieder auch in der Vergangenheit Inspiration für Neues. Entstanden ist daraus der Drink „Das (vor)letzte Wort“. Ein Cocktail, der sich als Verbeugung vor der alten Schule versteht und zugleich Mut zur Innovation beweist. Eine perfekte Symbiose aus Alt und Neu, die Frühlingsgefühle weckt und sonnige Tage im Freien versüßt.



Passend zum Frühlingsbeginn schreibt die Rezept-Idee „Das (vor)letzte Wort“ der Feinbrennerei Sasse ein weiteres stimmungsvolles Kapitel in der Geschichte rund um einen Klassiker.

Das (vor)letzte Wort

Die Zutaten für 1 Person

Espuma

- » 100g weiße Schokolade
- » 125ml Milch
- » 5g Zucker
- » 100ml Sahne
- » 20 Blätter Minze

Drink

- » 20ml Lagerkorn
- » 20ml Himbeergeist
- » 20ml Gerlever Inspiration
- » 20ml Zitronensaft
- » 20ml Zuckersirup
- » 2EL Espuma

Die Zubereitung

- » Für das Espuma weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, Milch und Zucker einrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen und Sahne einrühren. Über Nacht kaltstellen. Mit Minzblättern im Mixer zerkleinern. Durch ein Sieb in einen Sahnebereiter füllen. Mit einer Kapsel laden.
- » Für den Drink alle Zutaten bis auf Espuma mit Eiswürfeln in einem Shaker vermischen. In eine Cocktailschale abseihen. Espuma auf den Drink geben und mit einer Himbeere dekorieren.

Den Frühling schmecken

Als AEG-Markenbotschafter weiß Christian Mittermeier (Foto) ganz genau, wie man Gutes gut behandelt. Denn genauso hält er es mit den Lebensmitteln in seiner Küche – stammen diese doch, wo es möglich ist, aus der Region. Entscheidend ist dabei der Geschmack, denn „Taste matters“ – egal ob bei Fleisch oder vegetarischen Produkten. Für ein geschmackvolles Frühlingsmenü zaubert der Spitzenkoch diesmal eine Spargelterriner als Vorspeise, gefüllte Paprika zum Hauptgang und als Abschluss dieses Drei-Gänge-Menüs eine Milchkaffee-creme in der Tasse.

Spargelterriner

Zutaten für 4 Portionen

- » 500g Spargel
- » 2 Eier
- » 2 Eigelb
- » 100g Emmentaler
- » 2 EL Creme Fraiche
- » Salz, Pfeffer
- » Butter

Zubereitung

- » Den Spargel schälen und im Dampfsatz auf Schiene 2 für 20 Minuten dämpfen.
- » Einige Spargelstangen zur Seite legen, die restlichen Spargelstangen mit Eiern, Käse und Creme Fraiche pürieren und abschmecken.
- » Eine rechteckige Form (5x15 cm) mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Mischung einfüllen.
- » Die Terrine im Multidampfgarer auf Einschubebene 2 im Programm „Intervall Plus“ bei 90 °C für 30 Minuten stocken lassen.
- » Die ganzen Spargelstangen darauflegen und die restliche Masse über den Spargel geben und nochmals 30 Minuten fertig garen.
- » Terrine auskühlen lassen, stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.



Gefüllter Spitzpaprika

Zutaten für 4 Portionen

- » 4 Spitzpaprika (rot oder gelb)
- » 100g Grünkern, grob gemahlen
- » 100g Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, Lauch, Paprika)
- » 250ml Geflügelbrühe
- » 1 Messerspitze Raz el Hanout (Cous-Cous-Gewürz)
- » 4 Thymianzweige
- » 2 EL Olivenöl

Zubereitung

- » Grünkern kurz anschwitzen, Gemüsewürfel hinzufügen und mit Geflügelbrühe aufgießen.
- » Sehr langsam im geschlossenen Topf garen (ca. 1 Stunde).
- » Mit Cous-Cous-Gewürz abschmecken, gegebenenfalls noch Flüssigkeit zufügen.
- » Spitzpaprika waschen, Deckel abschneiden und entkernen.
- » Anschließend mit Grünkern-Couscousmasse füllen und in eine mit Olivenöl eingefettete Form geben.
- » Jeweils mit einem Thymianzweig garnieren und 20 Minuten bei 180 °C Heißluft garen.



Milchkaffee-creme in der Tasse serviert

Zutaten für 8 Portionen

- » 330ml Milch
- » 125ml Sahne
- » 1 Espresso
- » ½ Vanilleschote
- » 1 Ei
- » 3 Eigelb
- » 90g Zucker
- » 2 EL löslicher Kaffee (Instant)
- » 1cl Mokkalikör

Zubereitung

- » Milch, Sahne, Espresso, Instant-Kaffeepulver und die längs aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen.
- » Das Ei und die Eigelbe mit dem Zucker gut verrühren, aber keinesfalls schaumig schlagen, und die heiße Milch langsam unterrühren.
- » Die Eiernmilch durch ein feines Sieb gießen, und von der Oberfläche mit einem Löffel den Schaum abnehmen.
- » Den Mokkalikör unterheben.
- » Die Masse in Kaffeetassen füllen und bei 90 Grad 30 Minuten Intervall Plus-Garen.
- » Die Creme vor dem Servieren in der Tasse abkühlen lassen. Dazu mit Folie bedecken, damit die Oberfläche nicht antrocknet.
- » In der Tasse mit einem Sahnetupfchen oder Milchschaumhaube mit Kakaopuder bestäubt servieren und einen hausgemachten Keks dazu anlegen.

Geschmackssache

Mehr leckere Rezepte finden Sie auf dem AEG-Blog Geschmackssache unter folgendem Link: <https://geschmackssachen.aeg.de/> oder über den QR-Code.





Gefragt bei den Medien: AEG-Markensbotschafter Christian Mittermeier.

Im Interview

Christian Mittermeier über die Vorteile des Dampfgarens:
Einfacher, schneller und besser Kochen.

Herr Mittermeier, was sind die Vorteile beim Kochen mit Dampf?

Das Kochen mit Dampf hat vor allem zwei große Vorteile: Wärme wird schneller transportiert und das Gargut verliert weniger Feuchtigkeit.

Wie wirkt sich das auf die zubereiteten Produkte aus?

Grundsätzlich werden Speisen so schneller fertig und gleichmäßiger gegart. Fleisch oder Brot bekommt eine

knackige Kruste und es entstehen kräftige Röstaromen für einen vollmundigen Geschmack. Durch geringeren Verlust der Flüssigkeit im Vergleich zum trockenen Garen bleiben die Zutaten außerdem saftiger.

Welche Produkte können so zubereitet werden?

Fast alles lässt sich im Dampfgarer zubereiten – je nach Modell. Ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Getreide und Obst. Sogar die Zubereitung von Backwaren ist möglich. Es gilt nur ein paar Dinge wie zum Beispiel die Temperatur zu beachten.

AEG SteamPro Multi-Dampfgarer: Dampfgaren wie die Profis

Die Modelle der SteamPro-Reihe mit integriertem Speisethermometer von AEG ermöglichen ausgezeichnete Ergebnisse, egal was zubereitet wird. Die Steamify-Funktion fügt automatisch die benötigte Dampfmenge hinzu, das Surroundcook-System sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Dank präziser Programmierereinstellungen wird das Kochen ein echter Genuss, bei dem zusätzlich Energie gespart werden kann, da Dampf die Wärme schneller überträgt als Flüssigkeit.



the Bambino™

Wahrer Espresso. Echter Mehrwert.

Der schnellere Weg für professionelle Ergebnisse zu Hause.



Master Every Moment®

Sage®



Genussmomente aus der Eifel

Genussvolles Essen ist ein Stück Lebensfreude. Doch für echten Genuss bleibt oftmals wenig Zeit oder er möchte – trotz wunderbarer Hausgeräte – handwerklich nicht so leicht gelingen. Der Kunst des genussvollen Essens widmet sich Delikatessen-Experte Andreas Zimmermann bereits seit 30 Jahren. Gemeinsam mit seinem Neffen Bastian Speich ist er mit den „GenussGläschen“ aus ihrer Familienmanufaktur in der Eifel nun den Schritt von der Zulieferung der Spitzengastronomie zu den Verbrauchern gegangen: feine Küche und Kochhandwerk kombiniert mit den Vorteilen des Convenience.

Die „GenussGläschen“ werden sorgfältig in der Manufaktur in Niederzissen zubereitet, mit frischen und fast ausschließlich regionalen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker, Palmöl, Bindemittel oder andere künstliche Zusatzstoffe. Die Gläschen bleiben ungekühlt bis zu einem Jahr haltbar und sind damit auch ideale Begleiter für unterwegs, ins Büro, in den Urlaub oder zum Picknick. Die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten von inhabergeführten Höfen in der Eifel und im Westerwald, die Zusammenarbeit mit Meisterköchen in einer vollausgestatteten Profiküche sind das Qualitätsversprechen der Familienunternehmer. Angefangen mit bekannten als auch regionalen Küchenklassikern ergänzen rein pflanzenbasierte Gerichte als auch ausschließlich saisonale Spezialitäten das Angebot, ob leckere Erbsen-Minz-Suppe, veganes Süßkartoffel-Linsen-Curry oder ein schmackhaftes Waldpilz-Risotto.



Bananen mit Himbeeren und Erdbeeren zu einer leckeren „Nicecream“ verwandeln? „Nicecream“ ist ein veganes, fettarmes Eis ohne zugesetzten Kristallzucker. Das Grundrezept besteht aus gefrorenen Bananen und etwas Pflanzenmilch, die das Eis besonders cremig werden lässt. Die „Nicecream“ kombiniert Himbeeren und Erdbeeren mit den Vanille-Aromen der Macadamianuss und der milden Süße des Grafschafter Karamell. Denn: Für eine extra Portion Süße ist der Karamellsirup der Grafschafter Krautfabrik das ideale Topping für die kühle Leckerei. Das Rezept ist in wenigen Schritten zubereitet und eignet sich ideal als Nachtisch oder auch als erfrischender Snack für zwischendurch.

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- » 2 Bananen (ca. 280 g)
- » 50 g gesalzene Macadamianüsse
- » 250 g TK-Erdbeeren
- » 250 g TK-Himbeeren
- » 200 ml Mandeldrink 40 g + etwas Grafschafter Karamell
- » Gefrierbeutel (ca. 2 l Inhalt)

Zubereitung:

- » Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.
- » Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- » Gefrorene Erdbeeren, gefrorene Himbeeren (bis auf einige zum Garnieren), gefrorene Bananen, Mandeldrink und 40 g Grafschafter Karamell in einem Hochleistungsmixer cremig pürieren.
- » Nicecream-Masse in Gläsern oder Schalen anrichten. Übrige gefrorenen Himbeeren nach Belieben grob zerkleinern. Nicecream mit Himbeeren und Macadamia bestreuen. Mit etwas Grafschafter Karamell beträufeln und sofort servieren.

Foto & Rezeptur:
Grafschafter Krautfabrik

Heiße Sache auf kalten Spulen

Die März-Ausgabe des Magazins „test“ der Stiftung Warentest widmete sich dem Titelthema Kochen und hat Kochfelder und Töpfe auf Herz und Nieren geprüft. Während bei den Kochfeldern – durch die Bank schnitten alle mit einem „gut“ ab – die Low-Budget-Variante von Ikea (269 EUR) mit dem teuersten Modell (Miele für 1.050 EUR) mithalten kann, setzte sich bei den Topfsets eines der teuersten (Fissler) im Ranking durch.

Kochen mit Induktionstechnik funktioniert schnell und gut. Allerdings verteilt sie nicht immer die Wärme gleichmäßig im Topf. Das ergab die Untersuchung der Stiftung Warentest von 14 Induktionskochfeldern, davon fünf mit einem eingebauten Dunstabzug. Die sogenannte Downdraft-Technik zieht den Kochdunst nach unten ab. Zwei Geräte im Test saugten sogar besser als viele Dunstabzugshauben über dem Herd.

Schnell & energiesparend

Mit Induktion kochen heißt vor allen Dingen schnell kochen. Die Spulen unter der Glasoberfläche erzeugen Magnetfelder, die im Topfboden Wirbelströme verursachen. Der Topf heizt sich auf und gibt die Wärme an den Inhalt weiter. Das ist nicht nur energiesparender, sondern funktioniert auch schneller als Wärmestrahlung oder Gas.

Im Labor erhitzen alle Kochfelder anderthalb Liter Wasser in rund sechs Minuten auf 90 Grad, mit Booster brauchte das Schnellste sogar nur rund drei Minuten. Doch auch langsames Schmelzen von Schokolade funktionierte auf niedrigster Stufe problemlos. Allerdings verteilten die Magnetspulen die Wärme nicht gleichmäßig, vor allem die parallel angeordneten ovalen Spulen erwärmten die Kochfläche nicht vollständig.

Alle klassischen Induktionskochfelder schnitten in einem außergewöhnlich engen Ranking mit „gut“ ab, ein Trio der BSH indes machte am Ende mit einer glatten 2,0 den Testsieger unter sich aus: Die sich sehr ähnlichen Modelle von Bosch (PIF645BB1E), Siemens (EH645BFB1E) und Constructa (CA724255) konnten die „test“-Tester am meisten überzeugen.

Kochfelder mit eingebautem Dunstabzug sind wesentlich teurer. Die Modelle im Test kosten 1.280 Euro (Elica) bis 3.450 Euro (Miele KMDA 7476 FR). Bei ihnen sitzt die Ab-

zugstechnik nicht über, sondern unter dem Herd. Das eröffnet für den Küchenbau ganz neue Möglichkeiten. Der Kochwrasen wird vom Topf weg nach unten abgezogen, daher der englische Name Downdraft.

Einige Prüflinge machten das sogar besser als die klassischen Hauben über dem Herd. Am besten saugten die Modelle von Siemens (EX 877LX67E) und Bora (Pure Pura) den Dunst nach unten und filterten das Fett raus.

Kochtöpfe: Der Preis ist nicht entscheidend

Und bei den Kochtöpfen? Zwar ist eines der teuersten Topfsets im Test (Fissler für 530 EUR) das Beste. Doch gute Sets gibt es auch für weniger als 100 EUR. Zu diesem Ergebnis kommt die StWa bei ihrer Untersuchung von 17 Edelstahl-Topfsets u.a. von Rösle, Fissler, WMF, Ikea und Tchibo. Die Preise liegen zwischen 50 und 530 Euro. Fast alle Sets bestehen aus vier bis fünf Töpfen, darunter eine Stielkasserolle.

Das Fazit: Die meisten Töpfe heizen gut auf, halten beim Kochen dicht, lassen sich gut ausgießen und reinigen. Am Preis allein sollten Koch-Fans ihre Kaufentscheidung allerdings nicht ausrichten. Der Testsieger „Fissler Original-Profi Collection“, dessen Töpfe am Boden mit die beste Temperaturverteilung haben, kostet genauso viel wie Schlusslicht Le Creuset mit der schlechtesten Temperaturverteilung.

Noch mehr Informationen zum Kochen mit Induktion mit und ohne eingebautem Dunstabzug sowie die ausführlichen Testergebnisse auch zu den Topfsets sind online unter www.test.de/kochfelder bzw. www.test.de/topf abrufbar.



Kein Kochfeld erhitzt Wasser so schnell wie Induktion.
Fotos: Stiftung Warentest



Kochfelder mit eingelassenem Dunstabzug saugen den Dampf nach unten ab.



Die Stiftung Warentest hat für das Magazin „test“ 17 Topfsets getestet.

März 2022

Stiftung Warentest

test

1

test 3/2022

6,90 Euro 8,90 €

Töpfe und Kochfelder

Mit Induktion: Gute Kochfelder, die Tempo machen, ab 270 Euro Seite 50

Edelstahl-Töpfe: Sets für jeden Herd von Elo bis Zwilling Seite 58

Kochfelder 50

Kochtopf-Sets 58

Naturhaarfalten 18

Apfelsaft 18

Messenger-Apps 38

Matratzen 64

Antivirenprogramme 26

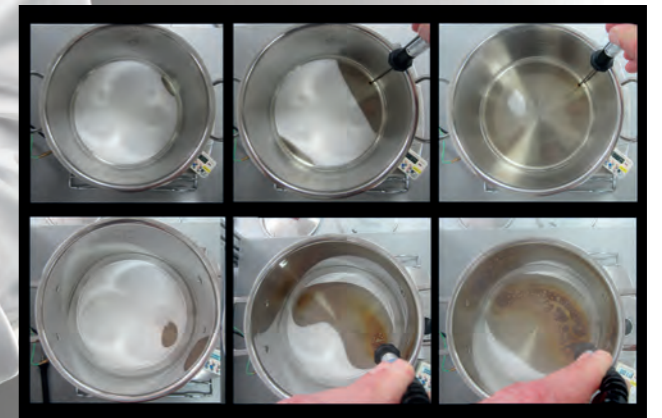
In-Ohr-Kopfhörer 32
Klein, kraftvoll, aber oft nicht einfach zu bedienen

Wallboxen für E-Autos 74
Private Ladestationen: Zwei mit Sicherheitsmängeln

Hearables im Test 90
Weniger als Hörgeräte, mehr als Kopfhörer

Zusammenziehen 84
Rechte, Pflichten und Sparpotenziale für Paare

Erstmals im Test: Kochfelder mit integriertem Dunstabzug Seite 54



Tipptopp: Der Puderzucker im Topf schmilzt überall gleichmäßig (obere Reihe). Mangelhaft: Der Boden erhitzt ungleichmäßig und wird stellenweise sehr heiß (untere Reihe).

„Familie ist das Wichtigste im Leben“

Franziska Graef, Head of Marketing des Arnsberger Familienunternehmens Gebrüder Graef, im Interview mit GUSTOrazzo Chefredakteur Matthias M. Machan über die Rhabarber- und Spargel-Saison, ein frühlingsfrisches Lieblingsgericht und den obligatorischen Koffein-Kick.

Jetzt ist Frühling, die Wochenmärkte füllen sich mit frischem Obst und Gemüse aus der Region. Wie sieht die Frühlingsküche bei Dir aus?

Bunt und lecker! Ich bin ein großer Fan von One-Pot-Gerichten und Suppen in sämtlichen Variationen. Beides ist super schnell zubereitet, leicht, gesund und super vielfältig in den Zutaten. Frisches, regionales Frühlingsgemüse passt da natürlich perfekt – egal ob als cremige Suppe oder als würzige Asiapfanne. Ich freue mich aber auch sehr auf die Rhabarbersaison – als Kuchen oder Schorle ist er einfach lecker!

Auch die Spargelzeit steht vor der Tür. Was sind für Dich die perfekten kulinarischen Spargel-Begleiter?

Ich liebe die Spargelzeit und esse ihn tatsächlich in jeder Variante unglaublich gerne. Grüner Spargel mit frischer Pasta, als Salat oder ganz klassisch mit Salzkartoffeln, Schinken und Sauce hollandaise. Den Klassiker esse ich selbstverständlich am liebsten bei Mama, nirgendwo schmeckt es so gut wie dort.

Welche Rolle spielen bei Lebensmitteln für Dich die Regionalität, also das Sauerland und die Saison?

Regionalität spielt nicht nur bei uns im Unternehmen eine große Rolle, sondern auch bei mir zu Hause. Das gilt auch für Saisonalität. Wir haben hier im Sauerland einige Bauernhöfe und tolle Wochenmärkte. Obst und Gemüse wird quasi direkt um die Ecke, im Nachbarort, angebaut, morgens geerntet und landet mittags schon bei uns im Topf – einfach wunderbar. Das gilt für uns auch beim Fleisch – das kaufen wir von einem regionalen Bauern, nur fünf Minuten von uns entfernt.

Hast Du ein frühlingsfrisches Lieblingsgericht?

Ja, mein Lieblingsgericht im Frühling ist Pasta mit grünem Spargel, Tomaten, Pinienkernen und Parmesan. Wenn es nicht veggie sein muss, gerne auch mal mit Pancetta. Kleiner Tipp von mir: Mit den Allesschneidern von Graef sind alle Zutaten nicht nur schnell geschnitten, sondern bleiben auch superaromatisch, was das Gericht einfach superlecker macht.

Worauf achtest Du als junge Mutter besonders bei der Ernährung?

Ich versuche gesund und ausgewogen zu kochen, damit man auch mal mit weniger Schlaf und kurzen Nächten möglichst fit bleibt. Natürlich klappt das ehrlicherweise nicht immer so, wie man sich das vorstellt. Deshalb sind wir auch öfter im Restaurant unseres Markenzentrums, im „Mundwerk“ zu Gast.

Zudem habe ich meine Küchenhelfer noch mehr lieben gelernt. Fix was schnibbeln oder zerkleinern – eine unkomplizierte, schnelle Küche ist für mich im Mama-Alltag einfach wichtig.

Welche Hausgeräte sind für Dich in der Küche unverzichtbar?

Unseren großen Kühlschrank und die Spülmaschine weiß ich auf jeden Fall sehr zu schätzen. Unverzichtbar ist natürlich mein Allesschneider, der mir gerade bei Gerichten mit viel Gemüse die Schneidearbeit abnimmt und mein Sparringspartner für eine gesunde, schnelle Küche ist.

Auch möchte ich meinen Siebträger, die „baronesa“ von Graef, nicht missen, dank ihr gönne ich mir im Alltagstrubel auch mal eine kleine Kaffeeauszeit nur für mich – Koffein-Kick inklusive.

Nicht zu vergessen, der Akku-Stabmixer: Ich koche den Brei für meine Tochter selbst und deshalb ist er fast täglich bei uns im Einsatz. Mit seinen scharfen Messern püriert er sämtliche Zutaten superfein – perfekt, wenn man noch keine Zähne hat.

Du hast mir mal im Gespräch gesagt: „Gesundes Essen und gemütliche Kochabende mit Freunden und Familie bedeuten mir sehr viel.“ Was genau macht das für Dich so wichtig?

Familie ist einfach das Wichtigste im Leben. Jetzt, wo wir selbst Eltern sind, merken wir das noch viel mehr. Familie ist Geborgenheit, ein sicherer Hafen, ein Ort zum Krafttanken. Kurz nachdem unsere Tochter geboren wurde, kamen oft Freunde von uns, um für uns in unserer Küche zu kochen. Sie haben uns eine Auszeit von Fläschchen, Windeln und Co. geschenkt, die wir einfach nur genießen konnten.

Gutes Essen mit Freunden oder der Familie ist so wertvoll, gibt einem neue Energie und tut einfach gut. Deshalb trifft sich auch jedes Wochenende die ganze Familie Graef im



Er war 2018 der erste prominente Gast im „Mundwerk“ und half kräftig mit: Koch-Ikone Johann Lafer.



Frisch aufgeschnittene Lebensmittel halten länger. Übrigens stammen 85% der Bauteile, die im Allesschneider SKS700 verbaut werden, von regionalen Partnern aus NRW.



Franziska Graef versucht sich vor allem gesund und ausgewogen zu ernähren. Ein Blick ins Kochbuch ist da immer hilfreich.

Mundwerk oder bei meinen Eltern – ein Ritual, das niemand von uns missen möchte.

Wie ist die Rollenverteilung bei Euch in der Familie in der Küche?

Wir haben da keine konkrete Rollenverteilung. Wir sind beide begeisterte Köche – wenn es denn die Zeit zulässt. Backen hingegen ist eher das Terrain meines Mannes. Mir fehlt ein wenig das Talent für Kuchen, Törtchen & Co....

Und wer macht den Abwasch?

Wenn irgendwie möglich die Spülmaschine, ansonsten machen wir das häufig zusammen.

Bei Euch in der Familie ging es ja schon immer um kreatives Kochen und frische Lebensmittel. Ob Käse, Brot oder Wurst, bei Euch wurden und werden die Lebensmittel schon immer am Stück gekauft und dann frisch aufgeschnitten. Was sind die Vorteile?

Hier gibt es eine Menge Vorteile. Die Lebensmittel sind zum Beispiel wesentlich länger haltbar – einige sogar bis zu zwei Wochen. Das haben wir vor einiger Zeit im Zuge unserer Haltbarkeitsstudie herausgefunden. Gemeinsam mit einem Münchner Labor haben wir Lebensmittel am Stück über einen längeren Zeitraum mit ihren geschnittenen Pendants verglichen.

Während die Schinkenwurstscheiben bereits nach zehn Tagen verkeimt waren, war die Wurst, die am Stück gelagert wurde, noch länger als drei Wochen frisch. Wer Lebensmittel also am Stück kauft und nur nach Bedarf frisch aufschneidet, reduziert nicht nur Lebensmittelabfälle und tut der Umwelt etwas Gutes, sondern genießt auch noch die frischen Aromen von Wurst und Käse, die hauchdünn aufgeschnitten besonders gut zur Geltung kommen.

Wer wie ich die Marke Graef seit Jahren begleitet, kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus: Allesschneider werden als Lifestylegeräte und Kunstobjekte geadelt, Siebträger wecken echte Begehrlichkeiten ...

Ich denke, da haben wir uns als Familie und als Unternehmen immer wieder neu erfunden. Die Firma Graef wird mittlerweile in vierter Generation familiengeführt und jede Generation bringt frischen Wind mit. Als meine Schwester und ich vor mehr als fünf Jahren ins Unternehmen eingestiegen sind, haben wir natürlich viele Dinge etwas anders betrachtet und dadurch neue Impulse gesetzt.

Gemeinsam als Familie haben wir dann viele neue Ideen entwickelt oder auch alte Ideen mit neuem Leben gefüllt. Wenn man sich uneinig ist, wird auch mal ordentlich diskutiert, aber am Ende kommt immer etwas Gutes raus. Dass das Bewusstsein für gesunde Ernährung, qualitativ hochwertige Produkte und eine nachhaltige Lebensweise auch in der Gesellschaft immer stärker wird, trägt natürlich auch zu unserem Erfolg bei.

„Früher gab es einen Jahreskatalog mit Preisliste. Das war dann das Marketing“, erinnerte sich Dein Vater, Hermann Graef, anlässlich eines Presseevents unter dem Motto „Feinster Kaffee, Nachhaltigkeit und Genuss“ in der „Sturmfreie Bude Alster“ im Herbst in Hamburg. Die Botschaft – weit über neue Geschmackserlebnisse, hochwertige Siebträger und eine nachhaltige Mission, die den Zeitgeist trifft, hinaus – war eindeutig: „Unsere Vision ist es, der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden.“ Wie weit seid Ihr da schon vorangekommen?

Wir wissen, dass das natürlich ein ambitioniertes Ziel ist, das uns aber jeden Tag aufs Neue motiviert und das wir nicht nur als Unternehmen, sondern auch als Familie leben. Wir sehen das Ganze als großes Strategiprojekt für die nächsten Jahre, bei dem wir das gesamte Know-how all unserer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen benötigen und nutzen möchten. Erste Schritte sind bereits gemacht, jetzt gilt es aber, die vielen Ideen und Ansätze zu ordnen und zu priorisieren. Das betrifft sowohl unser Sortiment und das Arbeiten als auch

unsere strategische Ausrichtung – beispielsweise das klare Bekenntnis zu unserem Standort im heimischen Sauerland und zu unseren Allesschneidern „made in Germany“, die hier gefertigt werden.

Schon jetzt legen wir großen Wert auf die Reparierfähigkeit unserer Schneidemaschinen. Regelmäßig bekommen wir Nachrichten von Kunden und Kundinnen, die einen unserer Allesschneider vor 50 oder 60 Jahren gekauft oder von ihren Großeltern geerbt haben. Und noch heute haben wir die passenden Ersatzteile und lassen die alten Maschinen nach einer Wartung bei uns in Arnsberg wieder in neuem Glanz erstrahlen. Auch versuchen wir, auf überflüssige Transportwege zu verzichten. So stammen 85% der Teile, die wir in unserem neuesten Modell, dem SKS700, verbauen, von regionalen Partnern hier in NRW. Aber es sind auch die kleinen Dinge im Alltag, wie eine konsequente Mülltrennung, das Angebot von einem E-Bike-Leasing für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder die Übernahme sozialer Verantwortung, mit denen wir nachhaltiger zu agieren versuchen, und das jeden Tag.

Welche Rolle spielt in diesem Zusammenhang Euer Markenzentrum und das angeschlossene Restaurant „Mundwerk“ bei Graefs?

Wer in unser Markenzentrum kommt, erlebt die Marke Graef hautnah und mit allen Sinnen. Im Mundwerk vereint sich Genuss mit der Leidenschaft unserer Familie fürs Essen und für unsere Produkte. Mir gefällt vor allem das tolle Ambiente mit offener Küche. In meiner Mittagspause komme ich gerne vorbei und gönne mir eines der außergewöhnlichen Gerichte und im Anschluss eine der leckeren Kaffeespezialitäten, die natürlich alle mit unseren Geräten zubereitet werden.

Wie oft trifft sich – generationsübergreifend – denn die ganze Familie heute noch, um mit den Produkten des Unternehmens das Zusammensein zu genießen? Wenn die Erzählungen stimmen, habt Ihr Euch ja früher abends alle zum Abendbrot versammelt, bei dem ohne den Allesschneider nichts ging...

Ja, das stimmt. Das schaffen wir heute aber leider nicht mehr. Dafür kommen wir aber am Wochenende alle zusammen, vorzugsweise im Mundwerk. Hier besprechen wir allerlei Dinge, die sich in der Woche ereignet haben, und genießen Familienzeit.

Da wir seit letztem Jahr aber gleich drei neue Familienmitglieder haben, konkurrieren die Unternehmensthemen immer öfter mit jenen Themen, die junge Eltern eben so auf Trab halten.

Was ist Dein Lieblingsplatz in der Küche?

Unsere Küchentheke! Sie ist das Zentrum unserer Küche. Auf der einen Seite steht auch mein Allesschneider, mit dem ich wirklich die unterschiedlichsten Sachen verarbeite. Ich sitze aber auch gerne auf der anderen Seite der Theke, genieße ein gutes Glas Wein oder einen leckeren Espresso und beobachte meinen Mann oder meine Freunde beim Kochen.



GASTROBACK®



gastroback_deutschland



gastroback_deutschland



gastroback_deutschland



gastroback

Lecker. Farbenfroh. Gesund.

Jetzt im Frühjahr und Frühsommer haben wir wieder Lust auf eine vitale wie gesunde Frische-Küche mit viel Obst und Gemüse. Gut, wenn man da das passende Küchen-Equipment zur Hand hat. Unsere Lieblinge kommen von Gastroback. Weitere Informationen unter www.gastroback.de



Für Smoothies, Milchshakes, Cocktails & Suppen

Besonders im Sommer sind coole Drinks mit frischen Früchten immer ein Highlight. Süße Beeren, frische Limetten, exotische Früchte, herbes Tonic oder prickelndes Mineralwasser zusammen mit „Crushed Ice“: das sind die Zutaten für den selbst gemixten Sommerdrink.

Der „Vital Mixer Plus“ von Gastroback im modernen und robusten Edelstahlgehäuse steht dank des starken 850 Watt Motors und dem 6-fach Edelstahl-Messers für kraftvolles Mixen. Mit seinen zwei Geschwindigkeitsstufen und einer Pulse-Funktion erreicht man schnell ein optimales Mixerergebnis. Ohne große Mühe gelingt gefrorenes Eis zu crushen oder die Zubereitung von Frucht- und Fitnessdrinks, von Milchshakes, Smoothies, Cocktails und sogar Salsa-Saucen, Suppen und Babynahrung.

Der 1,5 Liter Borosilikatglasbehälter ist hitze- und kältebeständig. Weitere Zutaten können durch eine Öffnung in der Mitte des Deckels hinzugegeben werden. Der integrierte Messbecher lässt sich dabei perfekt zum Abmessen kleiner Mengen verwenden.



Vitamin-Kick

Frisch gepresste Orangen sorgen für einen Vitaminschub am frühen Morgen. Mit der Zitruspresse Advanced Pro S von Gastroback können neben frischen Orangen auch Zitronen, Limonen, Grapefruits und viele weitere Zitrusfrüchte ausgepresst werden. Der schwere Guss-Presskegel, zum Ausschaben des Fruchtfleisches, wird dazu von einem leistungsstarken 100 Watt Elektromotor angetrieben.

Die Zitruspresse ist leicht und unkompliziert zu bedienen: Durch Druck auf den Presskegel läuft die Zitruspresse automatisch an, der Hebel-Pressarm sorgt für eine optimale Saftausbeute, die in der Saftschale mit hochklappbarem Saftauslauf gesammelt wird. Durch das schwere, massive Aluminiumguss-Gehäuse hat die Zitruspresse einen sicheren Stand.

Eine effiziente Entsaftungsmechanik und zwei Edelstahl-Siebeinsätze für die Verwendung für Säfte mit oder ohne Fruchtfleisch, machen den Pressvorgang besonders bequem und schnell. Alle Geräteteile, welche in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, können im Handumdrehen abgenommen und leicht gereinigt werden.



Lieblingsstück

„Pour Over Coffee“ heißt übersetzt nichts Anderes als Filterkaffee, der im Gegensatz zur Filterkaffeemaschine per Hand aufgebrüht wird. „Pour Over Coffee“ ist lediglich ein synonym und etwas modernerer Begriff für das klassische Handfiltern – welches die Generation Melitta Bentz schon von früher kennt.

Doch bei „Pour Over Coffee“ geht es um mehr als nur Handfiltern, es geht um die Besinnung auf das Wesentliche, ein Ritual und die damit verbundene Entschleunigung einer schnelllebigen Zeit, mit dem Ziel fantastische Aromen aus den Kaffeebohnen in die Tasse zu bringen. Im Design Wasserkocher Pour Over Advanced von Gastroback mit Edelstahl-Behälter und Füllstandsanzeige kann bis zu 1 Liter Wasser schnell, präzise und konstant in 1°C-Schritten auf Temperaturen von 40°C bis 100°C gebracht werden.

Die gewünschte Wassertemperatur, Warmhalte- und Aufkochfunktion (100°C) werden über die Tasten an der Basisstation eingestellt und auf dem LED-Display angezeigt. Über die Warmhaltefunktion wird das Wasser bis zu zwei Stunden auf der eingestellten Temperatur warmgehalten. Durch eine schlanke Schwanenhalsstülle sprudelt kein Wasser beim Kochen heraus. Der geschwungene Ausguss sorgt für einen gleichmäßigen Wasserfluss und ermöglicht die vollständige Kontrolle des Aufgießens. Das spielt beim „Bloomen“ eine Rolle, aber auch um eine „Kraterbildung“ in der Mitte des Kaffeemehls zu verhindern und gezielt noch unterextrahierte Stellen im Kaffeefilter zu erreichen.

Den Design Wasserkocher Pour Over Advanced gibt es im Set inklusive Porzellan Kaffeefilter (Größe 1x1) für einen perfekt handgefilterten „Pour Over Coffee“. Damit führt der Weg über das Abwiegen der Kaffeebohnen, die Wahl des richtigen Mahlgrades, Brew Ratios, die individuelle Brüh-temperatur sowie die korrekte Aufgusstechnik zum perfekten Kaffeegenuss!



Fit & gesund

Der Design Smoothie Maker Mix & Go von Gastroback ist ein hochwertiger Standmixer mit enormer Leistungsfähigkeit und platzsparendem, kompaktem Design. Mit den zwei mitgelieferten Verschlüssen ist er perfekt geeignet für den Smoothie oder Fitnessdrink für unterwegs, beim Sport, auf der Arbeit, in der Schule oder für Ausflüge und Picknick.

Der Design Smoothie Maker Mix & Go kann unzählige gesunde Mixgetränke und Smoothie-Varianten zubereiten, 300 Watt Leistung und das 4-fach Edelmessers sorgen dabei für beste Mixergebnisse. Schnell bevor man das Haus verlässt noch den persönlichen Lieblings-Drink mixen? Kein Problem!

Nach der Verarbeitung wird der Messersatz einfach abgeschraubt und der 400 ml Glas-Mixbecher lässt sich mit dem entsprechenden Aufsatz perfekt für die sichere Aufbewahrung, oder für unterwegs um den Smoothie sicher und bequem zu transportieren, mit dem praktischen „To-Go-Schraubverschluss“ verwenden. Durch die Selbstreinigungsfunktion wird auch die Reinigung von Messersatz und Mixbecher einfach und unkompliziert, zudem ist der Mixbehälter natürlich auch spülmaschinengeeignet.



Evidence ECOdesign von Krups: Kaffeegenuss mit gutem Gewissen

KRUPS
EVIDENCE
ECO design

Die Evidence ECOdesign von Krups überzeugt uns mit ihrem nachhaltigen Design aus recyceltem Kunststoff – und natürlich mit dem wunderbaren Kaffee-Finish in der Tasse.

Perfekter Geschmack und ein gutes Gewissen: Mit dem neuen Evidence ECOdesign Kaffeefullautomaten von Krups kommt mehr als nur exzellente Bohnenkaffee-Qualität in die heimischen Küchen von Kaffeeliebhabern. Krups greift mit dem umweltfreundlichen Gerät im edlen schwarzen Design ein aktuelles und wichtiges Thema auf und will neue Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit setzen: 62 Prozent der Kunststoffkomponenten des Genuss-Verstärkers werden aus recyceltem Kunststoff gefertigt. Das Gehäuse, die Halterung für die Kaffeedüse, die Abtropfschale sowie der Tresterbehälter bestehen sogar zu 100% aus recyceltem Material.

Krups ist dadurch in der Lage, seine CO₂-Emissionen um 12% zu senken und reduziert auch seinen ökologischen Fußabdruck deutlich. Mehr noch: In Bezug auf die eingesetzte Elektronik im Produktionsprozess zeigt Krups nachhaltiges Engagement – ein besonders wichtiger Bereich, der 20% der freigesetzten Emissionen ausmacht! Im Vergleich

zu herkömmlichen Geräten, fertigt Krups die neue Evidence ECOdesign mit reduzierten elektrischen Komponenten an, ohne dabei Kompromisse auf Leistung und Funktionen einzugehen. Weitere 5% der Emissionen sind auf die Verpackungen zurückzuführen. Auch hier setzt Krups mit dem neuen ECOdesign an und überzeugt mit einer ökologischen Verpackung aus 90% wiederverwerteten Materialien, die weder Plastik noch Styropor oder aufwendige 4-Farb-Drucke beinhaltet. Das Schöne ist: Das Umwelt-Engagement geht noch einen Schritt weiter, denn der Kaffeefullautomat ist bis zu 90 % recycelbar.

Perfekte Kaffee-Ergebnisse

Die moderne Evidence ECOdesign macht in Sachen Aroma und Geschmack keine Kompromisse: Über das edle, benutzerfreundliche und umweltschonende schwarz-weiße Sensortouch-Panel, das aus weniger Einzelteilen besteht, lassen sich mit einem einzigen Knopfdruck bis zu acht verschiedenen



Durch die metallene Verarbeitung kommt der Kaffee während der Zubereitung in der Brühgruppe zu keiner Zeit mit Plastik in Berührung.



Der neue Evidence ECOdesign Kaffeevollautomat von Krups verspricht vollmundigen Kaffee – und das rundum nachhaltig.



Kaffee- und Milchgetränken wie Cappuccino oder Latte Macchiato zubereiten. Und wenn Besuch am Küchentisch sitzt, finden sogar zwei Tassen gleichzeitig Platz unter der Kaffeedüse.

Der Evidence ECOdesign Kaffeevollautomat verfügt über eine besonders robuste und langlebige Brühgruppe aus Metall, die dank des hohen Anpressdrucks von 30kg perfekte Kaffeeergebnisse verspricht. Durch die metallene Verarbeitung kommt der Kaffee während der Zubereitung in der Brühgruppe zu keiner Zeit mit Plastik in Berührung. Dabei ist kein vorheriges Spülen und Aufwärmen der Brühgruppe notwendig – der Kaffee ist bereits ab der ersten Tasse heiß und trinkfertig. Da die Brühgruppe nach der Zubereitung des Kaffees das verbrauchte Kaffeemehl aufheizt, bevor es ausgeworfen wird, entsteht in der Maschine keine unnötige Feuchtigkeit und dadurch auch kein Schimmel.

Mahlen, Tampen, Brühen **wie ein Barista**

Die patentierte „Quattro Force“-Technologie von Krups ermöglicht gleich auf vier Arten optimale Kaffeeergebnisse. Die neuen robusten Edelstahl-Kegelmahlwerke mahlen die Kaffeebohnen präzise, schonend und gleichmäßig zu einem feinen, qualitativ hochwertigen Kaffeemehl. Zudem verarbeiten sie die Bohnen schnell und sorgen für eine Zeitersparnis von 20 Prozent pro Mahlvorgang. Eine hydraulische Pressvorrichtung sorgt mithilfe eines Anpressdrucks von bis zu 30 kg dafür, dass das Wasser mehr Aromen aufnimmt und die Maschine somit jeden Morgen den perfekten Kaffee aufbrüht. Für die optimale Kaffeequalität muss das eingebaute Material dem Druck beim Pressen sowie den Temperaturschwankungen standhalten. Dafür bestehen Brühinheit und Brühkammer aus robustem Metall.

Nicht zu vergessen: Ein automatisches Selbstreinigungssystem übernimmt die vollständige Entleerung des Thermoblocks. Dies erhöht die Lebensdauer des Vollautomaten und reduziert die manuelle Wartung auf ein Minimum.



Begeisterung bis ins Detail

Technische Perfektion, langlebige Qualität, Erfindergeist und Liebe zum Detail zeichnen Krups seit mehr als 150 Jahren aus. Seit der Vorstellung der ersten Präzisionswaage im Jahr 1946 steht die Marke bei ihren Produkten für hochpräzise, robuste und langlebige Geräte – ob bei Kaffeevollautomaten oder hochwertigen Küchengeräten. Alle Geräte von Krups werden besonders bis ins Detail hinein sorgfältig entwickelt. Denn es sind die kleinen Dinge, die für herausragende Ergebnisse einen großen Unterschied bedeuten und auf diese Weise jeden Tag ein wenig besonderer machen. Mehr Informationen über Krups unter <https://www.krups.de>.

Ma- gazin



Ausgezeichnet!

Der Kaffeevollautomat BCC02 von Smeg gewann in der Kategorie „Küche“ eine Auszeichnung des Designpreises „DINEUS 2022“. Der auch als „großer Preis der Tischkultur“ bekannte Wettbewerb wurde in diesem Jahr zum dritten Mal ausgelobt. Ein wesentlicher Grund für die Auswahl des Smeg Kaffeevollautomaten war sein außergewöhnliches Design: extrem schmal, mit eleganter, runder Linienführung und einer Front aus gebürstetem Edelstahl transportiert er die Eleganz des „made in Italy“. Auch durch seine Farbgebung sticht das seit Ende 2021 am Markt befindliche Gerät heraus: Neben Küchenklassikern wie Weiß matt und Schwarz matt setzen die Geräte mit der Farbe Rot ein kräftiges Statement in der Küche und folgen mit der Farbe Taupe dem Trend zu edlen natürlichen Farben. Der prämierte Vollautomat bereitet neben den klassischen Kaffeevarianten wie Ristretto, Espresso oder Americano mit nur wenigen Handgriffen außerdem einen cremigen Cappuccino oder Latte Macchiato zu.



Prominenter
Milchschaum-
schlürfer:
Brad Pitt.

40 vorinstallierte Rezepte: da
haben Kaffeeliebhaber die
Qual der Wahl.

Brad Pitt's Liebling

Mit dem Kaffeevollautomaten Eletta Explore bringt De'Longhi jetzt einmal mehr authentisches Coffee-shop-Feeling in die Küche. Kaffeeliebhaber haben die Qual der Wahl: Mit der nach Unternehmensangaben größten Rezeptvielfalt (40 vorinstallierte Rezepte) aller Zeiten bietet der neue Vollautomat perfekten Kaffee genuss für Zuhause, aber auch zum Mitnehmen. Zudem wartet die Eletta Explore mit einer neuen Technologie auf: Das LatteCrema Cool-Milchsystem, das Milch oder pflanzliche Alternativen mit der idealen Temperatur für kalte Getränke aufschäumt. Aber auch cremig-heißer Milchschaum ist mit der Maschine natürlich kein Problem.

Jedes Milchschaum-Spezialität ist individuell anpassbar über ein einstellbares Kegelmahlwerk (13 Stufen), eine 5-stufige Aromaeinstellung und verschiedene Temperaturen. Dank zwei abnehmbarer Karaffen ermöglicht das LatteCrema Cool-Milchsystem der Eletta Explore auch kalten Milchschaum auf Knopfdruck – ideal für Cappuccino, Flat White & Co. an heißen Sommertagen. Die Technologie arbeitet die süßen Noten der Milch heraus, sodass in Kombination mit dem Kaffee ein optimales Geschmackserlebnis entsteht. Brad Pitt, Brand Ambassador von De'Longhi, hat den neuen Kaffeevollautomaten aus hochwertigem Titan im edlen, italienischen Design bereits getestet und ist begeistert. Als Kampagnengesicht übernimmt der Hollywoodschauspieler die Hauptrolle im neuen TV-Spot, in dem er sich das Scheinwerferlicht mit der Eletta Explore teilt.



Formschönes Design trifft auf Kaffee-Exzellenz: Die La Specialista Arte von De'Longhi verspricht stilechtes Barista-Feeling.

Barista-Feeling

Auch daheim wünschen sich immer mehr Menschen, Kaffee genuss so zu zelebrieren, wie die Baristas im Lieblingscafé. Für das Barista-Feeling zuhause stehen die Siebträgermaschinen der La Specialista-Familie von De'Longhi, die nun um das Einstiegsmodell La Specialista Arte erweitert wird. Die La Specialista Arte ist eine kompakte Siebträgermaschine, ausgestattet mit hilfreichen Funktionen und konzipiert für Nutzer, die sich eine komfortable Bedienung gepaart mit echtem Barista-Feeling wünschen.

Abhängig von der Bohnensorte und dem Röstgrad kann zwischen acht Einstellungen des Kegelmahlwerks der passende Mahlgrad der Kaffeebohnen gewählt werden. Die einwandigen Siebe der Maschine eignen sich für bis zu 20 Gramm Kaffee pulver und die Zubereitung von einer oder zwei Tassen. Der Wassertank fasst 1,5 Liter – eine optimale Größe für eine Maschine dieser Art. Beim Tappen spricht die La Specialista Arte die Barista-Ambitionen von Kaffee fans an: Das Barista Kit mit Tamping Matte, Dosierhilfe und Tamping Guide unterstützt ein sauberes und exakt dosiertes Kaffeebett im Filtersieb.

Beim Brühen übernimmt dann die Maschine die Feinheiten, um ein optimales Brühergebnis zu ermöglichen. Das Thermoblock-Heizsystem erreicht innerhalb weniger Sekunden die ideale Brüh temperature. Kaffeetrinker wählen diese aus drei voreingestellten Temperaturen: 92, 94 oder 96 Grad Celsius. Wer seinen Kaffee mit cremigem Milchschaum genießt, wird das MyLatte Art-System mögen. Die Milchlanze ist metallverkleidet, wird aber nie zu heiß, da der innenliegende Schlauch aus Kunststoff besteht.



Feelgood-Coffee

Es ist das Adrenalin einer steilen Bergabfahrt, das erhabene Gefühl auf dem Gipfel der Alpen, es ist der entspannte Nachmittag am blauen, manchmal smaragdgrünen See, mit frischer Luft in den Lungen, der Sonne im Gesicht und dem Segelboot vor der Bergkulisse – echtes Tegernsee-Feeling eben. Ein Gefühl, das das bayerische Start-up „Feel Good Coffee“ vom Tegernsee aus nach ganz Deutschland bringt. Das Versprechen von Marcus Berthold (auf dem Foto rechts), geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens: „Aromatische Kaffees von den besten Plantagen in Indien, Indonesien, Brasilien und Guatemala – auf den Punkt geröstet, in einer fein abgestimmten Mischung.“

Mit Kaffee gebeizter Lachs auf Orangen- Endivien-Salat

Kaffee trinken ist ja was Feines. Aber den Lachs mit Kaffee beizen? Das ist eine echte Entdeckung und geschmackliche Offenbarung. Das feine Aroma des gemahlene Kaffee pulvers gibt dem Lachs einen intensiven Geschmacks-Kick. Gebettet wird der Fisch auf ein Bett aus Endiviensalat. Die enthaltenen Bitterstoffe fördern die Durchblutung und die Verdauung. Damit können die Nährstoffe optimal verwertet werden. Unser Rezept wurde von Isabell Heßmann kreiert.

Zutaten für 2 Portionen

Für den gebeizten Lachs:

- » gemahlene Kaffeebohnen für 1 Espresso
- » 3 EL Kokosblütenzucker
- » 4 EL Salz
- » 1 TL gemahlener Pfeffer
- » 50 ml Olivenöl
- » 2 Lachsfilets

Für den Salat:

- » 1 Kopf Endiviensalat
- » 1 Orange
- » 50 g Walnusskernhälften
- » 4 Stiele Petersilie
- » 2 EL Zitronensaft
- » 2 EL Apfelessig
- » 1 EL flüssiger Honig
- » 2 EL Öl (z.B. Walnussöl)

Zubereitung

- » Die Kaffeebohnen für einen Espresso auf feinstem Mahlgrad mahlen, beispielsweise mit der Design Espresso Advanced Barista von Gastroback.
- » Gemahlene Kaffeebohnen mit Kokosblütenzucker, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Paste verrühren. Lachsfilets mit der Kaffee-Beize einstreichen, in eine Auflaufform setzen und abgedeckt mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank beizen lassen.
- » Lachsfilets im Design BBQ Advanced Control Grill je nach Größe ca. 10 Minuten grillen. Mit dem integrierten Grillthermometer den Garvorgang überprüfen. Ideal ist eine Kerntemperatur von 55 °C – dann ist der Fisch noch leicht glasig.
- » Für den Salat Endivie putzen, waschen und trockenschütteln. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Orange schälen und filetieren. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- » Für das Dressing Petersilie waschen und hacken. Mit Zitronensaft, Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl in dünnem Strahl unterschlagen. Salat mit Dressing auf 2 Tellern anrichten und Lachsfilets jeweils daraufsetzen.

Foto: Gastroback

GRAEF.

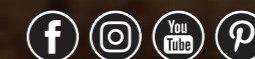
Für heute. Für morgen. Für dich.

MESSERSCHÄRFER - FÜR SCHARFE KLINGEN



Scharfe Messer sind die wichtigsten Handwerkszeuge jedes Profi-Kochs. Normalerweise will das Messerschärfen gelernt sein, denn Schleifen ist eine Kunst. Mit den Messerschärfen von GRAEF stellst Du im Handumdrehen die ursprüngliche Schärfe deiner Messer ganz einfach selbst wieder her.

Die diamantbeschichteten Schleifscheiben und mindestens zwei Schärfphasen sorgen dafür, dass deine Messer lange leben und ihren Wert behalten. Denn die Handhabung ist dank professioneller Klingenföhrung denkbar einfach.



www.graef.de

Mit dem Taschenbarista von Graef den perfekten Espresso zu Hause genießen

Barista

für die Hosentasche

Barista werden mit dem Smartphone? Das geht jetzt mit dem „Graef Taschenbarista“. Der Küchengerätehersteller launcht die erste App für Kaffeeliebhaber, die Kaffeexpertise und Anleitungen zur Kaffee- und Milchschaumzubereitung mit einer Siebträgermaschine vereint.

Da sind sich viele Kaffeefans einig: Ein frischer Espresso oder Cappuccino schmeckt aus dem Siebträger einfach am besten. Doch viele Kunden trauen sich die Zubereitung mit der Espressomaschine nicht zu. „Man drückt eben nicht nur auf einen Knopf wie bei einem Vollautomaten – das ist das Schöne, aber gleichzeitig auch die erste Hürde für viele Kaffeefans“, weiß Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. Graef aus Arnsberg im Sauerland. Und: „In unserem Taschenbarista bündeln wir deswegen jetzt Kaffeewissen, Tipps und Tricks sowie Kaffeetutorials. So kann jeder Kunde sofort mit dem Siebträger zu Hause starten – ohne Scheu, aber mit formvollendetem Genuss.“

Siebträgerinteressierte mussten sich bisher mühsam über viele unterschiedlichste Quellen informieren. Mit dem Taschenbarista haben Kaffee-Fans jetzt endlich ihren persönlichen Ansprechpartner direkt zur Hand. Hermann Graef: „Smartphones gehören zu unserem Alltag wie der Kaffee

am Morgen. Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden vor allem einen Service-Mehrwert bieten und Lust auf die Zubereitung von richtig gutem Kaffee machen. Was würde sich da mehr anbieten als eine App, die sukzessive zum Kaffeexperten macht?“ Wer sich noch nicht entscheiden kann, welcher Siebträger zu den eigenen Gewohnheiten passt, der macht einfach das Siebträgerquiz und findet so schnell und spielerisch den gewünschten Kaffeepartner.

Expertise für die Hosentasche

Der liebevoll getaufte „Taschenbarista“ holt vor allem Siebträgerneinsteiger ab und lädt dazu ein, sich mit Kaffee und Kaffe Zubereitung vermehrt auseinanderzusetzen. Grundlage der Barista-App bilden sechs Basisfunktionen: ein Siebträgerquiz, Tutorials zur Zubereitung und zu grundsätzlichen Kaffeethemen, ein Entkalkungsreminder zur Pflege der Maschine, eine Notizfunktion zum Festhalten von Einstellungen, Lieblingsbohnen oder Erlerntem, Kaffee-rezepte und eine Direktverbindung mit dem Shop.

Die Inhalte wurden in enger Zusammenarbeit mit Raffaele Iulucci, Barista und Espresso-Italiano-Champion 2018, und Michael Gliss, Diplom-Kaffeekommunikationswissenschaftler, erstellt. „Zum



Start wollten wir vor allem Anfängerinnen und Anfängern überschaubare, aber dafür sehr gezielte Informationen und Handlungsempfehlungen anbieten, damit sie nicht überwältigt sind und sich an die Maschine trauen“, erklärt Graef. „Das Angebot wird ab jetzt sukzessive weiter ausgebaut und durch interaktive Elemente wie die Barista O’Clock, eine Live-Fragestunde mit Barista Raffaele, und praktische Features wie einen Extraktionstimer ergänzt“, so Graef weiter.

Der Graef Hausbarista Raffaele Iulucci spielt auch die Hauptrolle in den exklusiven Videotutorials der App. In zwei- bis fünfminütigen Videos erklärt er, wie der allererste Espresso gelingt, wie die Kaffeemühle richtig eingestellt wird, was die drei Begriffe Leveln, Tampen und Channeling bedeuten, und gibt Tipps für den perfekten Milchschaum. Das Wissen von Raffaele Iulucci wird durch weitere Tutorials mit fundiertem Hintergrundwissen und Informationen zu den Geräten ergänzt. Dazu gehören Themen wie eine Kaffeebohnenkunde, leckere Kaffeerezepte, die Inbetriebnahme der Geräte, vertiefende Erläuterungen der Baristaeinstellungen, eine Anleitung zur Reinigung der Maschinen und vieles mehr. Ein Entkalkungsreminder erinnert die Nutzer zusätzlich an die notwendige Pflege der Siebträgermaschine.



Barista Raffaele Iulucci zeigt, wie der perfekte Kaffee gelingt.



Die neue Kaffeemühle von Graef punktet mit einer individuellen Mahlgradeinstellung.

Bestes Aroma für Einsteiger

Kaffeebohnen verlieren bereits wenige Minuten nach dem Mahlen wertvolle Aromen. Darum trinken echte Genießer ihren Kaffee stets mit frisch gemahlenen Bohnen, um alle Geschmacksnoten optimal zur Geltung zu bringen.

Die neue Kaffeemühle CM252 aus dem Hause Graef ist vor allem für Einsteiger genau der richtige Begleiter, Kaffeebohnen frisch und aromaschonend für die French Press oder den klassischen Kaffeefilter zu mahlen. Denn auch wie grob oder fein die Bohne gemahlen wird, hat einen enormen Einfluss auf den Geschmack des Lieblingskaffees. Mit 17 Stufen liefert die Mühle genau den Mahlgrad, der für die jeweilige Zubereitungsart, den Röstgrad oder die Sorte benötigt wird – für bestes Aroma und echten Kaffeegenuss. Weiteres Plus: Das neue Mitglied in der CoffeeKitchen von Graef arbeitet dazu noch besonders leise.

Die Einsteigermühle von Graef verarbeitet mit ihrem Scheibenmahlwerk Kaffeebohnen besonders aromaschonend. Die individuelle Mahlgradeinstellung, in 17 Stufen, von fein bis grob, ermöglicht dabei die perfekte Anpassung der Bohne an den Lieblingskaffee. Dabei mahlt sie mit ihrem 130-Watt Gleichstrommotor besonders leise. Mit einem Knopfdruck auf die beleuchtete Start-/Stopp-Taste liefert der kleine Helfer für bis zu 12 Tassen immer die passende Kaffeemehlmenge in den integrierten Behälter. Nach dem Kaffeegenuss kann das obere Mahlwerk der Mühle für die Reinigung einfach herausgenommen werden, um alle Stellen leicht von Kaffeemehlresten zu befreien. Zum Lieferumfang gehört außerdem der 80-g-Kaffeebohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel.



Edel & stark

Deutschlands führendes Gourmetmagazin „Der Feinschmecker“ macht jetzt Kaffee mit Gastroback. Die programmierbare Siebträger-Espressomaschine mit integriertem Mahlwerk eignet sich für frischgemahlene Kaffeebohnen, Kaffeepulver oder E.S.E.-Pads und kreiert Kaffeespezialitäten wie Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, Americano oder auch Café Crème im Handumdrehen.

Die Gastroback-Sonderedition „Der Feinschmecker“ gefällt uns optisch insbesondere durch die Einarbeitung des Profi-Espresso-Tampers sowie in der Abdeckung des Bohnenbehälters. Das Thermo-Block-Heizsystem sorgt für eine schnelle Aufheizzeit von rund 1,5 Minuten. Ausgestattet mit einer leistungsstarken und professionellen Ulka-Espressopumpe mit 15 bar und einer integrierten Heißwasserfunktion für Café Americano, Café Crème oder Tee inklusive Vorbrühfunktion sowie einem Manometer und einer Kontrollfunktion für den Brühdruck spielt die „Feinschmecker“-Espressomaschine als Sonderedition mit edlen Hölzern unstrittig in der Profiligena.

Individueller Genuss

Elf Mahlgradeinstellungen sowie die Kaffeepulvermenge lassen sich individuell einstellen. Auch die Wassermenge je Tasse ist je nach Bedarf programmierbar. Mithilfe des Bohnenfrischebehälters für 220 Gramm Bohnen können bis zu 30 Espresso-Shots gemacht werden. Die 360° schwenkbare Milchaufschäumdüse, der großzügige, abnehmbare Zwei-Liter-Wassertank sowie die beheizte Warmhalteplatte für sechs Espressotassen sorgen für maximalen Komfort. Zusätzlich gehören zum Lieferumfang ein Einzelwandfiltereinsatz für ein und zwei Tassen, ein Doppelwandfiltereinsatz für ein und zwei Tassen, einem Filtereinsatz für E.S.E.-Pads, ein Milchschaumkännchen, ein Messlöffel mit Espresso-Tamper, Reinigungswerkzeug und einem Wasserfilter.



Barista-Qualität



Die programmierbare Siebträger-Espressomaschine Design Espresso Barista Touch von Gastroback ist die ideale Espressomaschine für Kaffeegetränke in Barista-Qualität - und das ganz einfach per Fingerdruck. Denn die Bedienung erfolgt über einen intuitiven LCD-Touchscreen. Alle Zubereitungsschritte der Kaffee- und Teespezialitäten werden leicht und verständlich Schritt für Schritt in einem mehrsprachigen Menü erklärt.

Über das Menü wird die gewünschte Kaffeespezialität wie Espresso, Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Café Crema, Americano oder Heiße Milch unkompliziert ausgewählt. Per Fingerdruck stellt das integrierte Kegelmahlwerk mit elf Mahlgradeinstellungen die gewünschte Menge Kaffeepulver bereit. Für fortgeschrittene Baristas lässt sich diese Mahlgradeinstellung zusätzlich noch fein justieren und das Mahlwerk zur leichten Reinigung herausnehmen. Die Tassengröße lässt sich genauso individuell anpassen wie die Milchschaummenge und -Temperatur und anschließend für jeden Nutzer abspeichern.



Mithilfe des Bohnenfrischebehälters für 200 g Bohnen können bis zu 30 Espresso-Shots gemacht werden. Die 360° schwenkbare Milchaufschäumdüse, ein großer abnehmbarer 2 Liter-Wassertank sowie eine Warmhalteplatte für sechs Espressotassen sorgen für einen guten Komfort. Die integrierte Heißwasserfunktion liefert über das Thermo-Block-Heizsystem mit schneller Aufheizzeit (ca. 1,5 Minuten) das Wasser für eine optimale Espresso- oder Tee-Extraktion. Über das Menü „Teespezialitäten“ erhält man so die perfekt abgestimmte Wassertemperatur- und Wassermenge für Spezialitäten wie Weißer Tee, Grüner Tee, Oolong Tee oder Schwarzer Tee.

Bestes Aroma



Ausgestattet mit einer Filterkaffeemaschine oder einer Siebträgermaschine, wollen viele Kaffeeliebhaber ihre Barista-Ambitionen mit einer eigenen Kaffeemühle krönen. Denn frisch gemahlen behält der Kaffee deutlich länger sein starkes Aroma. Nicht mehr auf fertig gemahlene Kaffee angewiesen zu sein und das Aroma ganzer Bohnen zu genießen, die für jeden Brühvorgang frisch verarbeitet werden, ist das nächste Level der Barista-Kunst.

Die Design Kaffeemühle Digital von Gastroback zerkleinert mit ihrem leistungsstarken 180 Watt Motor die Kaffeebohnen nicht nur, sondern erzeugt ein Kaffeepulver mit 31 Mahlgradeinstellungen von fein bis grob mit gleichmäßiger Korngröße, das perfekt an die verwendete Brühmethode und an den individuellen Geschmack angepasst werden kann.

Die massiven Mahlwerkzeuge des professionellen Edelstahl-Kegelmahlwerks mahlt schonend mit 600 U/min und nimmt einen großen Teil der beim Mahlen entstandenen Wärme auf, um das Aroma der Kaffeebohnen möglichst gut zu schützen. Die gemahlene Menge wird durch einen elektronischen Timer in 0.1 Sekundenschritten gesteuert und kann beliebig vorgewählt werden. Ohne umständliches Umfüllen können die Bohnen entweder dank zweier Automatik-Modi direkt in den Filterhalter (Ø 51 mm und 58 mm) oder in den mitgelieferten Vorratsbehälter, für bis zu 130 g Kaffeepulver gemahlen werden.





Reis-Bowl mit Espresso-Dressing

Espresso kann man nicht nur trinken. Man kann ihn tatsächlich auch in leckeren Rezepten integrieren. Bei diesem Rezept bringt der Espresso aus der Design Espresso Advanced Barista von Gastroback sein ganzes Aroma in ein Salatdressing ein. Und zwar in Kombination mit einem selbstgemachten Orangensirup, Kokosblütenzucker und Vanille – einfach himmlisch! Nappiert wird dieses Dressing dann über eine Wildreis-Bowl mit Brokkoli, Avocado und Spiegelei.

Zutaten für 2 Portionen

Für das Espresso-Dressing:

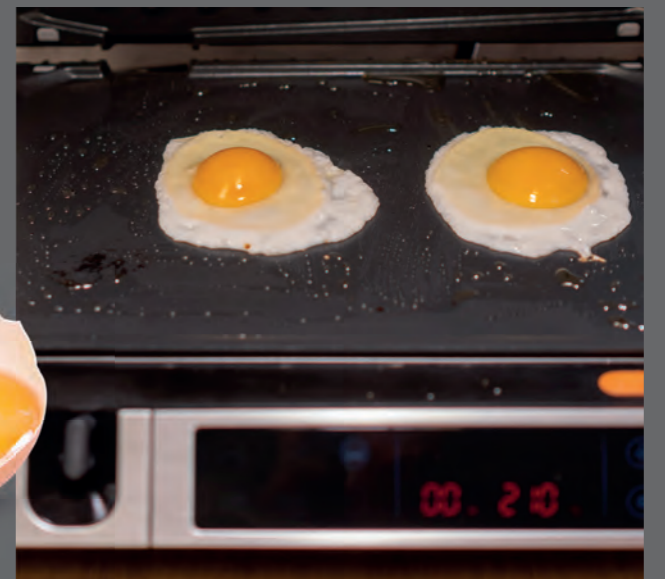
- » 3 Orangen
- » 1 EL Kokosblütenzucker
- » Bohnen für 1 Espresso
- » Vanillemark
- » Salz
- » Pfeffer
- » 2 EL Rapsöl

Für den Salat:

- » 125 g Basmati-Wildreis-Mischung
- » 1 Brokkoli
- » 1 Avocado
- » Zitronensaft
- » 2 Eier
- » getrocknete Cranberrys
- » Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung

- » Für das Espresso-Dressing die Orangen schälen und nach und nach in den Design Multi Juicer Digital Plus von Gastroback füllen und auf Stufe 1–2 entsaften.
- » Orangensaft mit Kokosblütenzucker auf ca. 80 ml sirupartig einköcheln lassen. Mit der Design Espresso Advanced Barista von Gastroback die Kaffeebohnen für einen Espresso auf mittlerem Mahlgrad mahlen und einen Espresso zubereiten.
- » Sirup, Espresso, Vanillemark, Salz und Pfeffer verquirlen. Öl unterschlagen.
- » Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.



- » Brokkoli in kleine Röschen teilen. Brokkoli in Salzwasser 4 bis 5 Minuten bissfest garen, abgießen. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocadohälften längs in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier auf der Grillfläche des Design BBQ Advanced Control von Gastroback zu Spiegeleiern braten.
- » Reis, Brokkoli, Avocado und Cranberrys in zwei Bowls anrichten. Mit dem Espresso-Dressing beträufeln. Spiegelei daraufsetzen und mit Schwarzkümmel bestreuen.

Fotos & Rezeptur: Gastroback

Barista-Qualität: Der Siebträger für Einsteiger

Perfekt für Einsteiger in die Welt des Specialty-Coffees: Siebträger Bambino von Sage.



Lust auf Kaffee-Genuss in Barista-Qualität, ganz so wie es die Profis machen? Die Siebträgermaschine Bambino von Sage Appliances ist da das ideale Einsteigermodell für Specialty-Kaffee-Liebhaber, die alltäglich die volle Klaviatur der Kaffee-Aromen im eigenen Zuhause genießen wollen.

Was uns sofort gefällt: Die Bambino zeichnet sich durch eine geringe Aufheizzeit von gerade einmal drei Sekunden, einen 54-mm-Siebträger und einen leistungsstarken ThermoJet-Milchaufschäumer für seidigen „Latte-Art-Mikro-Milchschaum“ aus. Ihre kompakte Form macht die Bambino zur idealen Espressomaschine auch für weniger geräumige Küchen. Zudem besticht sie durch ihr klassisch elegantes Design mit geraden Linien und wird damit zum Hingucker in jeder Küche – ein Must-have für alle Third Wave Kaffee-Connaissseure. Die dritte Welle der Kaffeebewegung definiert Kaffee als Genussmittel und legt Wert auf höchste Qualität.

Druck. Dampf. Dosierung.

Die Bambino ist übrigens das Geschwistermodell der beliebten Bambino Plus. Wie alle preisgekrönten Espressomaschinen von Sage Appliances erfüllt sie die vier Schlüsselkriterien für Third-Wave-Kaffeespezialitäten, konkret: ideale Dosierung, präzise Temperaturregelung, optimaler Druck und ausreichend Dampf.

Die Bambino verfügt – wie alle Maschinen von Sage Appliances – über eine 15-bar-Druckpumpe und das dazugehöri-



„Unsere Bambino-Espressomaschinen-Range steht für Kaffee in höchster Barista-Qualität in kürzester Zeit im eigenen Zuhause. Mit der Bambino machen wir die Third-Wave-Kaffeequalität für noch mehr Menschen zugänglich“, Michael Jazwicki, Coffee Guru bei Sage Appliances.

ge Ablassventil, mit dem die Maschine eine 9-bar-Extraktion erzeugen kann – der gleiche Espressodruck, der von der renommierten SCAE (Specialty Coffee Association Europe) empfohlen wird.

Hier die Top-Features der Bambino Espressomaschine im Überblick:

- » 54 mm großer Siebträger, der eine ideale Dosierung von 18-19 g Kaffee aufnehmen kann
- » Innovatives ThermoJet-Heizsystem mit einer Aufheizzeit von drei Sekunden
- » Leistungsstarker ThermoJet-Dampfstab, um seidigen Mikro-Milchschaum für Latte-Art zu erzeugen
- » Digitale Temperaturregelung (PID), die Wasser mit der exakten Temperatur für eine präzise Extraktion liefert (Preinfusion unter niedrigem Druck, gefolgt von Hochdruckextraktion mit 9 bar)
- » Bedienfeld mit Tasten für 1 Tasse, 2 Tassen, Heißwasser und Dampf
- » Tamper, doppelwandige 1- und 2-Tassen-Filterkörbe.

„Unsere Bambino-Espressomaschinen-Range steht für Kaffee in höchster Barista-Qualität in kürzester Zeit im eigenen Zuhause. Mit der Bambino machen wir diese Third-Wave-Kaffeequalität für noch mehr Menschen zugänglich“, so Michael Jazwicki, Coffee Guru bei Sage Appliances. Und weiter: „In diese Maschine ist viel durchdachte Technik eingeflossen, die der Nutzer bei jeder Tasse dank immer konstanten Kaffee Genusses auch schmeckt.“



Italienische Genussmomente



„Einen perfekten Kaffee zuzubereiten, ist ein Prozess, in dem die Komponenten aufeinander abgestimmt sein müssen, sonst wird das Ergebnis wenig überzeugend sein“, weiß Marco Caudini, Country Manager Deutschland bei Bialetti.

Die Moka von Bialetti ist eine Ikone. Der achteckige Kaffeekocher aus Aluminium wurde in den über 100 Jahren seit seiner Erfindung zum Synonym für italienischen Lebensstil und Kaffeegenuss. Das Unternehmen hinter dem Original hat sich in dieser Zeit zum Spezialisten für das Thema Kaffee entwickelt. Über die Chancen für den Handel, die darin stecken und den richtigen Kaffee sprachen wir mit Marco Caudini, Country Manager Deutschland bei Bialetti.

Warum ist Bialetti zum Kaffeespezialisten geworden, der seine eigenen Kaffeemischungen röstet und verarbeitet?

Einen perfekten Kaffee zuzubereiten, ist ein Prozess, in dem die Komponenten aufeinander abgestimmt sein müssen, sonst wird das Ergebnis wenig überzeugend sein. Bialetti hat mit der Moka das Werkzeug entwickelt, mit dem sich schnell und einfach Kaffee brühen lässt. Für die Geling-Garantie ist aber auch die richtige Röstung und der abgestimmte Mahlgrad entscheidend. Deshalb hat man sich bei Bialetti entschieden, nichts dem Zufall zu überlassen.

Die Moka hat sicher auch in Deutschland eine hohe Verbreitung, hat aber oft den Status eines Andenkens aus dem Italienurlaub, das in einer Ecke ein wenig verstaubt. Wie kann die in Italien von vielen kennengelernte Kultur aktiviert werden?

Genau das ist die Aufgabe unserer Kaffeesorten. Eine Moka oder einer unserer anderen Kaffeekocher zusammen mit einem Kaffee aus dem Supermarkt – das wird nicht immer das erwartete Ergebnis bringen. Denn neben dem Mahlgrad ist die Mischung der Bohnen und die Auswahl von präferierten Geschmacksrichtungen entscheidend. Das bieten wir mit den verschiedenen Sorten unseres Kaffeesortimentes.

Wie steigt der Handel am besten in das Thema ein?

Man sollte die Konsumentinnen und Konsumenten bei ihren Gewohnheiten und Vorlieben abholen. Die einfache Frage, welchen Kaffee man trinkt und wie man diesen gerne zubereitet, führt mitten hinein in das Thema. Und je nachdem, ob es dann ein Kaffee, ein Espresso ein Latte Macchiato, Cappuccino, Filterkaffee oder French Press sein soll, ob mild, kräftig oder aromatisch – der Griff in den Kaffeepräsenster und den Präsenster für die Kaffeekocher von Bialetti gibt dann schon die passende Antwort.

Übrigens liefert Bialetti mit seinen Kochern und einem Milchaufschäumer die wahrscheinlich preiswerteste Kaffeestation für zuhause. Und durch den geringen Energieverbrauch, die Langlebigkeit und die Gegebenheit, dass die Kocher einfach nur mit Wasser ausgespült werden müssen, auch eine der nachhaltigsten.



Die Brikka von Bialetti liefert feinsten Espresso mit wunderbarer Crema.

Molta Crema, per favore!

Die Brikka von Bialetti ist die Spezialistin für konzentrierten Kaffeegenuss aus dem Haus des über 100 Jahre alten italienischen Traditionsunternehmens. Sie liefert den kleinen schwarzen Espresso mit anhaltender goldbrauner Crema. Ganz so wie man sich einen vollmundigen Espresso vorstellt – also einfach perfekt.

Das ist wirklich bemerkenswert. Denn wer Bialetti hört, denkt zunächst an die Ikone unter den italienischen Kaffeekochern: die Moka Express. Doch genau hier liegt der kleine und feine Unterschied: Die Moka Express zaubert Kaffee auf höchstem Niveau, den italienischen Caffè eben. Und die Brikka liefert feinsten Espresso mit noch mehr Crema. Dafür sorgt eine Steigsäule mit Silikonmembran im Inneren der Brikka, die Bialetti eigens für Esspressogenuss daheim in Perfektion entwickelt hat.

Viele Menschen nördlich der Alpen setzen den italienischen Caffè mit Espresso gleich – und wundern sich dann, dass ihre mit Vorfreude ausgesuchte Moka Express nicht den kleinen schwarzen Espresso, sondern eben Kaffee bietet. Und genau hier setzt die Brikka von Bialetti mit ihrem kleinen Schwarzen und seiner herrlichen Crema an – ganz klar als Muntermacher am frühen Morgen oder als das belebende Tüpfelchen auf dem I nach einer Mahlzeit. So wie man es aus dem Italien-Urlaub kennt und liebt.

Den ultimativen Kaffeegenuss liefert Bialetti durch die Verbindung von Kaffeekochern und hochwertigem Kaffee in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Alle sind nach italienischer Rezeptur geröstet und in ihrem Mahlgrad auf die Verwendung in den Bialetti-Produkten abgestimmt. Das Erlebnis – sich immer wieder kurz wie in der italienischen Kaffeebar zu fühlen – wird so vollendet.

Benötigt man denn unterschiedliche Kocher für Kaffee und Espresso?

Das Original, unsere Moka, ist ein Kocher, der Kaffee ohne Crema brüht. Für den Espresso, den Kaffee mit Crema, haben wir die Brikka entwickelt. Der Versuch, das jeweils andere Getränk in den Kochern aufzubrühen, wird zu dem geschilderten Effekt führen, dass die Produkte wenig verwendet werden. Wissen hilft hier wirklich weiter.

Wie unterstützen Sie den Handel dabei, italienische Kaffeekultur zu vermitteln?

Wir bieten attraktive Broschüren und sind auf verschiedenen digitalen Kanälen mit dem Thema unterwegs. Wichtige Elemente sind unsere Displays sowohl für unseren Kaffee wie auch für die Kocher, die wir immer weiterentwickeln und an die Anforderungen unterschiedlicher Handelsformen anpassen. Diese sind schnell platziert, sorgen nicht zuletzt durch das bekannte Logo und die bekannte Marke für Aufmerksamkeit und lassen sich angepasst auf den Bedarf des jeweiligen Handelspartners bestücken. Der Transfer vom Moka-Erfinder zum Kaffeespezialisten wird damit für jeden schnell nachvollziehbar. Und – einmal auf den Geschmack gekommen, werden sich die Kundinnen und Kunden immer wieder vor dem Display einfinden.

Milchprofi für alle

Weich und cremig? Oder fest und fluffig? Wer Milchkaffeespezialitäten mag und sein Portemonnaie nicht allzu sehr strapazieren mag, der wird den neuen Vollautomaten „Esperto Pro“ von Tchibo mögen. Dank seines Drehreglers zaubert er nicht nur individuellen Milchschaum im Barista-Stil, sondern ist auch ein „Schaumschläger“ für alle Milchalternativen.

Der „Esperto Pro“ vereint nahezu alle Eigenschaften eines Kaffevollautomaten und ist dennoch ein Platzsparer: Gerade mal 18 Zentimeter misst er in der Breite. Für Klasse statt Masse sorgen eine Fülle von Funktionen:

- » Hygienisch: Als einziges Produkt seiner Klasse besitzt er eine Edelstahl-lanze für den Kontakt mit der Milch im Behälter.
- » Flexibel: Darüber hinaus lässt sich der Milchbehälter individuell wählen – egal ob Glas, Becher oder Milchtüte.
- » Individuell: Als Milchexperte zaubert der Esperto Pro mehr als nur Milchschaum. Mit dem einfach zu bedienenden Drehregler lässt sich die Konsistenz wie die Temperatur individuell einstellen. Das ist besonders interessant für alle, die pflanzliche Milchalternativen nutzen, die sich beim Aufschäumen anders als herkömmliche Milch verhalten.
- » Stark: Der Esperto Pro hat mit Intense+ eine Extrataste, für alle, die ihren Kaffee stärker mögen.
- » Leicht: Und nach dem Genuss? Da lässt sich der Vollautomat genauso einfach und schnell reinigen, wie sich der Kaffee zubereiten lässt – dank einer „EasyClean“-Spülfunktion.



Sonne auf dem Tisch

Um die Kaffeetafel noch strahlender zum Fest leuchten zu lassen, gibt es seit Anfang April von Tchibo eine neue Keramikserie in zartem Gelb. Das Becher-Set, die Kanne mit passendem Filter oder der Kaffeebereiter ergänzen für kurze Zeit das Dauersortiment in Rosa, Weiß oder Blau.

Schokolade zu Ostern

Ein Osterfest ohne Schokolade? Kaum vorstellbar! Deswegen bekommen die Schoko-Eier und -Hasen in diesem Jahr Konkurrenz – von der Rarität No.2 Ngapani

aus Malawi (Foto). Der neue Premium-Kaffee überzeugt mit seinem schokoladigen Geschmacksprofil, das durch Noten von Kakao, Haselnuss und Heidelbeere geprägt ist.

Für die zweite Rarität des Jahres ging es für den Spezialitäteneinkäufer Markus Meusburger nach Malawi, genauer gesagt zurück auf die Farm „Ngapani Estate“. Denn von hier stammt eine der Lieblingsraritäten, die vor sieben Jahren bereits für genussvolle Momente sorgte. Nun wurde sie weiterentwickelt und veredelt, sodass der Spitzenkaffee erneut als Rarität den Gaumen verzaubert.

Die Farm Ngapani Estate liegt in der Berglandschaft rund um den größten See des ostafrikanischen Grabenbruchs, dem Malawisee, wo sich die Abendsonne mit zauberhaften Lichtspielen im Wasser spiegelt. „See der Sterne“ nannte ihn der erste Europäer auf malawischem Grund, David Livingstone, daher begeistert. Nachhaltig angebaut wird der Premiumkaffee genau hier, auf etwa 1.200 Metern Höhe in einer Umgebung, in der sich faszinierende Naturschauspiele ereignen. Während der Abenddämmerung entdeckt man viele wilde Tiere, darunter nicht nur Elefantenherden, sondern auch Flamingos.



Im Feldversuch gegen die Lebensmittelverschwendung



„Nachhaltig leben ist notwendiger denn je, denn wir alle müssen einen Teil zur Erhaltung dieser Erde und des Klimas beitragen. Warum also nicht klein anfangen und seinen Alltag bewusster gestalten“, so Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. Graef aus Arnsberg im Sauerland, hier mit seiner Tochter Franziska.

Kochen für die ganze Familie geht gesund und nachhaltig. Ein Feldversuch des Küchengeräteherstellers Graef dazu belegt: Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück reduziert Plastikmüll und Lebensmittelabfälle. Im Juli 2021 startete das Experiment, bei dem elf Testfamilien mit dem neuesten Feinschneider aus dem Hause Graef, dem SKS700, ausgestattet wurden, um der Lebensmittelverschwendung und dem Verpackungsmüllaufkommen entgegenzuwirken.

Mit Erfolg, wie sich gezeigt hat: Die „GRAEFgreenfamilies“ verringerten ihren Plastikabfall innerhalb eines halben Jahres um mehr als 20%. Das Experiment machte auch deutlich, dass durch den Einsatz des Feinschneiders SKS700 die Lebensmittelverschwendung spürbar reduziert wurde. Acht der elf Familien gaben an, weniger Lebensmittel in den Müll befördert zu haben, und bei den Familien, die in der Vorbereitungsphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich 40%. Allen Testfamilien war eine nachhaltige Lebensweise bereits vor dem Feldversuch sehr wichtig – dennoch haben alle bestätigt, dass ihnen jetzt noch viel bewusster geworden ist, wie einfach man im Alltag einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann und dass sie die Praktiken beibehalten wollen.

Ein halbes Jahr lang haben elf Familien, kleinere und große, versucht, mithilfe des Feinschneiders SKS700 ihren Verbrauch an Plastikverpackungen zu reduzieren und Lebensmittelabfälle zu minimieren. Die Idee: Alle Familien kaufen Lebensmittel möglichst unverpackt, am Stück und in den richtigen Mengen ein und schneiden sie mit dem neuesten Alleschneider des Küchengeräteherstellers frisch auf. „Die klimatischen Veränderungen zeigen: Nachhaltig leben ist notwendiger denn je, denn wir alle müssen einen Teil zur Erhaltung dieser Erde und des Klimas beitragen. Warum also nicht klein anfangen und seinen Alltag bewusster gestalten? Unser Feldversuch zeigt, dass es für jeden möglich ist, und das freut uns sehr!“, sagt Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. Graef aus Arnsberg im Sauerland.

Nachhaltige Familienküche

Vor dem Start des Experiments haben die Familien festgehalten, wie häufig sie kochen, wie viel Müll durch verpackte Lebensmittel entsteht und wie viel Essensreste in der Mülltonne landen. Seit Juli 2021 setzen sie den SKS700 ein, um ein neues Koch- und Essverhalten auszuprobieren, und haben dies detailliert dokumentiert. Nach sechs Monaten wurde Bilanz gezogen, mit erfreulichen Resultaten: Durchschnittlich haben die Testfamilien 20% weniger Verpackungsmüll produziert. Auch der Lebensmittelverschwendung konnten die Familien entgegenwirken. Deutlich weniger Lebensmittel landeten im Müll – Familien, die vor dem Start des Experiments noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierten den Abfall sogar durchschnittlich um 40%. In Einzelfällen wurden die Auswirkungen sogar



„Stückware ist nicht nur gegenüber der geschnittenen Ware deutlich länger haltbar, die Verbraucher haben auch eine genauere Kenntnis über die Frische des Lebensmittels“, weiß die Ökotrophologin Astrid Krings.



Alltägliche Klassiker halten wesentlich länger, wenn sie am Stück statt vorgeschnitten gekauft und nur nach Bedarf frisch aufgeschnitten und in der Küche verwendet werden.



Gerichte mit hauchzart geschnittenen Lebensmitteln erfreuen Genießer nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch.



Schinken sollte idealerweise am Stück gekauft und dann stets frisch aufgeschnitten werden.

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist:

Lebensmittel am Stück...



... sind **länger haltbar**.



... **sparen Geld**.



... sorgen für **weniger Verschwendung**.

Smarter: Lebensmittel frisch aufschneiden – mit einem Alleschneider.



#BesserAmStück

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist:

Lebensmittel am Stück sind länger haltbar.



Geschnitten

21 Tage*



Am Stück

10 Tage*

VS.

#BesserAmStück

* Beispiel: Schinkenwurst

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist:

Lebensmittel besser am Stück kaufen!

Denn so sind sie länger haltbar – sogar bis zu 2 Wochen im Vergleich zu Aufschnitt! Ein Ergebnis des Münchner Labors Dr. Böhm in Zusammenarbeit mit dem Familienunternehmen GRAEF.*

Schinkenwurst

Geschnitten **Verkeimt (Tag 10)**

VS.

Am Stück **> 3 Wochen frisch**

Mischbrot

Geschnitten **Geschimmelt (Tag 4)**

VS.

Am Stück **> 5 Tage frisch**

Gouda

Geschnitten **Trocken und muffig (Tag 14)**

VS.

Am Stück **> 3 Wochen lecker**

westfälischer Schinken

Geschnitten **Gelblich-grün verfärbt (Tag 14)**

VS.

Am Stück **> 3 Wochen saftig**

Salami

Geschnitten **Verschimmelt (Tag 21)**

VS.

Am Stück **> 3 Wochen köstlich**

#BesserAmStück

*Beobachtung über 21 Tage hinweg. Jeweils eine Probe wurde sowohl am Stück als auch geschritten gekauft und unter gleichen Bedingungen in einem handelsüblichen Kühlschrank gelagert – wie im Privathaushalt. Zur Vergleichbarkeit wurde die Stückware für die Tests stets frisch aufgeschritten, sodass immer die Qualität von Schinken garantiert wurde.

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm



8 der 11 Familien haben weniger Lebensmittel entsorgt. Bei Familien, die in der Kontrollphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich **40 %**.



Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück hat den Plastikmüll um mehr als **20 % reduziert**.



9 der 11 Familien gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben.

Gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.



Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück hat den Plastikmüll um mehr als **20 % reduziert**.



9 von 11 Testfamilien gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben.



8 von 11 Familien haben weniger Lebensmittel entsorgt. Bei Familien, die in der Kontrollphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich **40 %**.



In Einzelfällen besonders deutlich: Familie Schwalbe reduzierte den haus eigenen Plastikmüll um mehr als **50 %**. Familie Schmitt verursachte in der Experimentphase **66 %** weniger Lebensmittelabfälle.



Allen **11 Testfamilien** ist nach dem Experiment noch bewusster, wie einfach man im Alltag einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann.

Alle Angaben sind Durchschnittsergebnisse des GRAEFgreenfamily-Feldversuchs sowie der anschließenden Auswertung der LamaPoll-Abschlussumfrage bei allen elf Testfamilien.

noch deutlicher: So reduzierte Familie Schwalbe den haus-eigenen Plastikmüll um mehr als 50%. „Wir haben schon vor Beginn des Experiments darauf geachtet, wenig verpackte Lebensmittel zu kaufen. In einem Haushalt mit zwei Kindern gar nicht so einfach. Dass wir durch das frische Aufschneiden so viel mehr einsparen konnten, haben wir dann auch erst in unserer Dokumentation gemerkt – wirklich toll“, so C. Schwalbe. Familie Schmitt verursachte in der Phase des Experiments 66% weniger Lebensmittelabfälle und war selbst sehr überrascht: „Klar kommt es mal vor, dass wir Lebensmittel entsorgen müssen, weil sie nicht lange genug halten. Seitdem der SKS700 unsere Küche schmückt, haben wir doch deutlich gemerkt, dass Lebensmittel am Stück länger halten und so der Mülleimerdeckel öfter mal zu bleiben kann“, erzählt C. Schmitt.

Mehr Spaß am Kochen

Durchschnittlich haben die Familien 14 Lebensmittel mehr am Stück gekauft als vorher. Dabei empfand keine der Familien den Einkauf als besonders aufwendig. Neun der elf „GRAEFgreenfamilies“ gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben. Die Familien nutzten den Feinschneider nicht nur für Wurst, Käse und Brot, sondern auch für Obst und Gemüse und probierten viele der eigens von Graef kreierten Rezepte aus, um Lebensmittelreste in leckere Gerichte zu verwandeln. In den meisten Familien ist der Feinschneider täglicher Küchenbegleiter geworden, denn er lässt sich super in den Alltag integrieren. Eines haben alle Familien ebenso bestätigt: Ihre Wahrnehmung für Lebensmittel, ihrem Einkauf und ihrer Entsorgung hat sich deutlich verändert und einen ganz neuen Stellenwert erhalten. Sie gehen nun noch sensibler mit Lebensmitteln um und haben ein verstärktes Bewusstsein für Nachhaltigkeit.

Die Aktion hat die Ergebnisse der Graef Haltbarkeitsstudie von 2020 noch einmal bestätigt. Gemeinsam mit dem

Münchner Labor Dr. Böhm hatte man seinerzeit herausgefunden, dass sich alltägliche Klassiker wie Brot, Wurst oder Käse wesentlich länger halten, wenn sie am Stück statt vorgeschnitten gekauft und nur nach Bedarf frisch aufgeschnitten werden. Die Stückware hält sich bis zu zwei Wochen länger als die geschnittenen und abgepackten Pendanten. Das beugt nicht nur Lebensmittelverschwendung und Plastikmüll vor, sondern schont auch noch den Geldbeutel.

Nachhaltiger Begleiter fürs Leben

Für das Experiment stellte Graef den Familien seinen High-End-Alleschneider SKS700 zur Verfügung. Der erste beleuchtete Feinschneider vereint 100 Jahre geballte Erfahrung und zahlreiche neue Features. Das Beleuchtungskonzept sowie die LED-Safety-Control machen das Arbeiten mit dem Gerät so sicher wie nie zuvor. Die besondere Feineinstellung im Schnittstärkenbereich 0–2 mm sorgt dafür, dass das flüsterleise laufende Vollstahlmesser millimetergenau durch Fleisch, Gemüse und Co. gleitet. Die hauchzart geschnittenen Lebensmittel – von Obst und Gemüse über Wurst und Käse bis hin zu angefrorenem oder gebratenem Fleisch – erfreuen Genießer nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch. Dank des mitgelieferten MiniSlice-Aufsatzes lassen sich kleinere Schneidgüter wie Champignons oder Radieschen problemlos schneiden.

Der Alleschneider sorgt mit seinem Output nicht nur für eine nachhaltigere Lebensweise, sondern auch sein Input verfolgt das gleiche Prinzip: 85% der verbauten Komponenten stammen von regionalen Zulieferern aus Nordrhein-Westfalen. Die hochwertigen Materialien und das durchdachte Design mit der speziellen Messerabnahmevorrichtung zur einfachen Reinigung und Pflege machen das Küchengerät zu einem nachhaltigen Begleiter fürs Leben.

ÜBERRASCHUNGSBESUCH: WENN SCHON AM MORGEN JOHANN LAFER KLINGELT...



Für die ultimative Resteverwertung gab es auch noch einen Graef Mini-Dörrautomaten geschenkt.

Weniger Lebensmittel verschwenden – mit Genuss! Das wollten die elf Familien im sechsmonatigen Graef Feldversuch erreichen. Eine der Testfamilien bekam Inspiration vom Starkoch persönlich: Johann Lafer kochte mit ihnen ein tolles „Restemenü“.

„Nachhaltigkeit ist das Credo unserer Zeit und das fängt beim eigenen Konsum an. Kochen für die ganze Familie geht gesund und nachhaltig, denn Reste aller Art lassen sich wunderbar verwerten, beispielsweise als Belag für ein leckeres Pinsabrot. Wenn man dann noch das passende Handwerkszeug wie zum Beispiel den Allerschneider von Graef hat, geht das noch einfacher“, verrät Johann Lafer.

Im Juli stattete der Küchengerätehersteller elf Testfamilien mit seinem Feinschneider SKS700 aus. Die vierköpfige Familie Schwalbe aus Staufenberg hatte jetzt das Vergnügen, sich von Lafer weitere exklusive Tipps für die Maschine und on top jede Menge guter Ratschläge für nachhaltiges Einkaufen und Kochen geben zu lassen.

Jede Menge Tipps & Tricks

Als es morgens an der Haustür klingelte, war das für M. Schwalbe nicht nur eine tolle Überraschung, sondern auch ein verfrühtes Geburtstagsgeschenk. „Ich bin ein großer Fan von Johann Lafer und liebe Kochsendungen. Dass der Spitzenkoch nun tatsächlich vor meiner eigenen Haustür stand – unglaublich“, so M. Schwalbe. „Als wir uns für das Feldexperiment beworben haben, haben wir damit natürlich nicht gerechnet“, fügt seine Frau C. Schwalbe aufgeregt hinzu.

Seit rund anderthalb Jahren versucht die Familie, noch nachhaltiger zu leben und vor allem weniger Lebensmittel in Plastikverpackungen zu kaufen. Da kam der Feinschneider Mitte des Jahres gerade recht. Von Beginn an waren sie begeistert vom SKS700 und nutzen ihn inzwischen fast täglich, um am Stück gekaufte Lebensmittel frisch aufzuschneiden. „Die Verpackungen – vor allem die superunnötigen von Wurst und Käse – haben sich dadurch enorm verringert, genau wie die Lebensmittelabfälle. Außerdem hat



Starkoch Johann Lafer besuchte eine der GRAEFgreenfamilies in Staufenberg.



Als Vorspeise bereitete Johann Lafer zusammen mit Familie Schwalbe ein Gemüseeratouille zu.



Mit dem SKS700 entsteht aus Lebensmittelresten ein toller Belag für Pinsabrote.

man viel länger was vom einem Produkt, wenn man so feine Scheiben schneiden kann. Eine ganze Salami zum Beispiel reicht uns nun viel länger“, erzählt M. Schwalbe.

Resteverwertung lecker gemacht

Der beleuchtete Feinschneider von Graef ist die optimale Ausstattung, wenn es darum geht, in einen nachhaltigen Alltag zu starten und weniger (Lebensmittel-) Abfälle zu produzieren. Dem Haushaltsabfall kann man aber auch durch die Verwertung von Resten vorbeugen. „Das Motto heißt No Waste! Um nachhaltig zu leben, sollten wir Lebensmittel möglichst komplett aufbrauchen und nichts wegschmeißen“, rät Johann Lafer. Wie das funktioniert, hat der Starkoch der Familie gezeigt und mit ihnen als Vorspeise ein leckeres Gemüseeratouille aus Zucchini, Auberginen und Nudeln gezaubert. Alle Zutaten mit dem Feinschneider in dünne Scheiben geschnitten, entsteht so ein wunderbarer Resteaufbau.

Als zweiten Gang gab es den neusten Foodtrend: Pinsa. Erinnert an Pizza, der Teig ist jedoch verträglicher und auch



Das Ergebnis: köstliche Pinsabrote mit einem Belag nach Wahl.

ohne Steinofen schnell knusprig gebacken. „Auf das Pinsabrot kann man wirklich alles packen: übrig gebliebene Champignons und Karotten, die letzte Lachsscheibe, einen Rest Frischkäse – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.“

Nachhaltiger Genuss

Johann Lafer hat aber auch noch weitere Zero-Waste-Tipps im Gepäck: „Jegliche Reste von Gemüsesorten, inklusive Schale, eignen sich hervorragend für einen Gemüsefond bzw. eine Gemüsebrühe. Das Gemüse, viele Kräuter, Gewürze und Salz dafür in einen großen Topf geben, mit Wasser aufgießen und etwa anderthalb Stunden köcheln lassen. Anschließend weitere 30 Minuten ziehen lassen. Zuletzt den Fond durch ein Stofftuch passieren, umfüllen und weiterverarbeiten oder einfrieren.“ Was außerdem viele nicht wissen: „Vom Kohlrabi oder Radieschen lassen sich nicht nur die Knollen verwenden, sondern auch aus den Blättern kann man leckere Suppen kochen“, fügt Lafer hinzu. Eine tolle Möglichkeit ist es auch, aus Gemüseresten eigenes Gemüsebrühepulver zuzubereiten.

Kleine Tricks fürs Kochen und Backen: Wirkungsvoll Energie sparen

Die Küche ist für viele der zentrale Ort in den heimischen vier Wänden. Mehr als die Hälfte (55%) der Befragten einer repräsentativen Studie geben an, dass sie (fast) täglich kochen, ein weiteres Viertel (26%) kochen mindestens einmal pro Woche. Je nachdem was und wie gekocht wird, fällt auch der Energieverbrauch ganz unterschiedlich aus.

Gerade beim Kochen hängt der Energieverbrauch vor allem vom Nutzungsverhalten der Anwender ab. Daher lohnt es sich, seinen eigenen Umgang mit Herd und Backofen kritisch zu überprüfen. „Mit ein paar Tricks kann man beim Kochen und Backen die Energiekosten deutlich senken und gleichzeitig die Umwelt schonen“, weiß Claudia Oberascher von der Initiative „HAUSGERÄTE+“ in Berlin. Vom Verzicht auf ein Vorheizen des Backofens bis zur richtigen Topfgröße: Die Initiative hat viele Spartipps rund ums Kochen und Backen für GUSTOrazzo zusammengefasst.

Die Energiespartipps Kochen

- » So viel Wasser wie nötig, so wenig wie möglich: Auf dem Elektrokochfeld reicht nur wenig Flüssigkeit im Topf aus, um Kartoffeln und Gemüse zu kochen. Ein gut schließender Deckel verhindert, dass während des Garvorgangs Flüssigkeit verloren geht. Das spart Energie und Vitamine und Mineralstoffe werden nicht unnötig ausgelaugt.
- » Auf jeden Topf einen Deckel: In einem geschlossenen Topf kann die erzeugte Wärme nicht entweichen. Auf diese Weise können bis zu 25% (!) Energie eingespart und die Kochdauer verkürzt werden.

- » Neugier im Zaum halten: „Topfgucker“ verschwenden mit häufigem Anheben des Deckels Energie. Durch einen Glasdeckel lässt sich der Garvorgang auch bei geschlossenem Topf kontrollieren.
- » Auf die Größe kommt es an: Bei herkömmlichen Massekochplatten oder Glaskeramikkochfeldern sollten der Durchmesser von Kochgeschirr und Kochplatte zusammenpassen. Ist die Kochplatte größer als der Topf, geht wertvolle Wärme verloren. Die Topfgröße sollte außerdem an die Lebensmittelmenge angepasst werden. Wer beispielsweise für die Zubereitung von rund 350 Gramm Brokkoli einen kleinen Topf mit 15 Zentimetern Durchmesser verwendet, kann bis zu 20% Energie sparen.
- » Früher zurück- und abschalten: Wenn das Gericht kocht, kann man die Leistungsstufe zurückschalten. Bei herkömmlichen Kochfeldern ist es sinnvoll, die Platte etwa 10 bis 15 Minuten vor dem Ende der Kochzeit abzuschalten. Die Nachwärme reicht in der Regel aus, um das Gericht fertig zu kochen. Bei Induktionskochzonen sieht es anders aus: Da hier die Wärmeregulierung ohne Verzögerung wirksam wird, ist die vorhandene Restwärme nach dem Abschalten meist zu gering zum Fertiggarren.
- » Küchenhelfer einspannen: Eier lassen sich im Eierkocher energiesparender kochen als im Topf, Wasser erwärmt man am besten im Wasserkocher.
- » Gerichte mit langen Kochzeiten benötigen weniger Energie und sind schneller fertig, wenn sie im Schnellkochtopf zubereitet werden.



Für die meisten Gerichte ist ein Vorheizen des Backofens nicht nötig.
Foto: AEG



Öffnen Sie die Ofentür also nur, wenn es wirklich erforderlich ist.
Foto: AEG

- » Der Boden ist entscheidend: Bei allen Kochfeldern außer Gas ist es wichtig, dass die verwendeten Töpfe einen ebenen Boden haben. So kann die Wärme unmittelbar von der Platte auf den Topf übertragen werden. Bei gewellten Böden lassen Luftpolster einen Teil der Wärme „verpuffen“. Und: Böden, die besonders wärmeleitfähig sind – zum Beispiel durch eine Aluminiumschicht im Sandwichboden – nutzen die Energie optimal
- » Technik hilft: Temperatursensoren sorgen dafür, dass der Topf auf dem Kochfeld die richtige Temperatur erreicht und hält oder dass Speisen auf den Punkt gegart werden. Das reduziert unnötigen Energieverbrauch.

Die Energiespartipps Backen

- » Vor dem Backen ausräumen: Nehmen Sie nicht genutzte Backbleche oder Auflaufformen aus dem Ofen, bevor Sie darin backen oder garen. Das überflüssige Zubehör muss sonst auch aufgeheizt werden und das kostet bis zu 20% mehr Energie.
- » Kalt starten: Für die meisten Gerichte ist ein Vorheizen des Backofens nicht nötig. Nur wenige Speisen wie Plätzchen oder Pizzateig werden dadurch besser.
- » Wie beim Kochen: Neugier zähmen. Jedes Öffnen der Backofentür lässt Wärme entweichen, es muss nachgeheizt werden. Öffnen Sie die Ofentür also nur, wenn es wirklich erforderlich ist.
- » Wirbelnde Luft wärmt besser: Nutzen Sie vorzugsweise Umluft beziehungsweise Heißluft. Durch die Zirkulation der Luft verteilt sich die Wärme schneller und effizienter, was niedrigere Temperaturen und verkürzte Garzeiten erlaubt.

- » Den Backraum optimal ausnutzen: Wenn Sie mehrere Speisen zubereiten wollen, platzieren Sie diese einfach nebeneinander auf dem Blech oder Rost.
- » Mit Umluft ist das gleichzeitige Garen auch auf mehreren Ebenen möglich, so kann der Ofenraum optimal ausgenutzt und bis zu 45% Energie eingespart werden. Ist das nicht möglich, weil sich beispielsweise die Aromen der verschiedenen Gerichte nicht aufeinander übertragen sollen, bereiten Sie die Speisen am besten unmittelbar nacheinander zu. Ist der Backofen noch warm, spart man Energie fürs Aufheizen und die Backzeit verkürzt sich.
- » Nicht unbedingt bis zum Ende durchziehen: Bei allen Gerichten, die länger als 40 Minuten im Elektro-Ofen garen, können Sie den Ofen schon fünf bis zehn Minuten vor Ablauf der angegebenen Garzeit abschalten. Die Restwärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.
- » Alternativen nutzen: Brötchen lassen sich energiesparender auf dem Toaster aufbacken als im Backofen. Wer kleine Essensportionen aufwärmen möchte und eine Mikrowelle besitzt, sollte sie dafür nutzen – das ist ebenfalls kostengünstiger als das Aufwärmen im Backofen. Fleischstücke unter einem Kilogramm besser in der Pfanne zubereiten.

Weitere Tipps rund um das Thema Hausgeräte sowie Checklisten für den Gerätekauf finden Sie online unter <https://www.hausgeraete-plus.de>.

Linguine mit Petersilien-Zitronen-Pesto und Parmesan

Unkomplizierte, frische Frühlingsküche mit wenigen Zutaten. Ein Genuss für Auge und Gaumen!

Zutaten für 4 Portionen:



Pesto:

- » 1 Zitrone, unbehandelt
- » 1 frische Knoblauchzehe
- » 1 Bund Petersilie
- » 3 Zweige Minze
- » 90 g Parmesan
- » 20 g Pinienkerne, ersatzweise Mandelstifte
- » 80 ml Rapsöl, kaltgepresst
- » Salz
- » Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pasta:

- » 400 g Linguine oder eine andere Sorte nach eigener Wahl
- » Salz
- » 80 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- » 150 g Grillkäse (z.B. Halloumi)
- » 15 ml Rapsöl

Zubereitung:

Pesto:

- » Zitrone heiß waschen, trocknen und Schale fein reiben. Knoblauch abziehen und
- » klein schneiden. Kräuter waschen und trocknen. Einige Zweige Petersilie für die Dekoration zur Seite legen. Die Blätter der übrigen Kräuter von den Stielen zupfen und grob schneiden.
- » Parmesan fein reiben.
- » Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen.
- » Zitronenschale, Knoblauch, Kräuter, ein Drittel des Parmesans sowie die Hälfte der
- » Pinienkerne mit dem kaltgepressten Rapsöl mit dem Pürierstab mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta:

- » Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen –
- » dabei etwas Nudelwasser auffangen.
- » Tomaten abtropfen lassen und zusammen mit dem Grillkäse zentimetergroß würfeln.
- » Grillkäse in einer Pfanne in Rapsöl bei hoher Hitze kurz scharf anbraten.
- » Pasta mit Pesto sowie etwas Nudelwasser mischen und zusammen mit Tomaten und
- » Grillkäse anrichten, dann mit dem restlichen Parmesan, Pinienkernen sowie Petersilie garnieren.



Foto: UFOP

Intelligenter Kühlen:
Der AEG CustomFlex
ist dabei ein echter
Organisationsprofi.

Das Lieblingssessen hat immer Saison

Pasta mit grünem Spargel im Herbst oder ein Smoothie mit frischen Himbeeren als Vitamin-Booster im Winter – wer auch außerhalb der Saison nicht auf sein Lieblingsgemüse oder -obst verzichten möchte, für den ist Tiefkühlkost eine ganzjährige Alternative zu frischen, sonst nur saisonal verfügbaren Lebensmitteln.

Denn die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten werden während der Saison erntefrisch tiefgefroren und sind so das ganze Jahr über verfügbar. Aufwändig beheizte Gewächshäuser, um auch im Winter saftige Erdbeeren auf den Tisch zu bringen, sind damit passé. Gleichzeitig bleiben Vitamine und Nährstoffe in tiefgekühlten Lebensmitteln bestmöglich erhalten.

AEG kooperiert von Mitte April bis Ende Oktober 2022 mit bofrost, dem europäischen Marktführer im Direktvertrieb für Eis- und Tiefkühlspezialitäten, um Ansätze für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln aufzuzeigen. Als Pionier in Sachen Nachhaltigkeit hat AEG seine Kühl- und Gefrierlösungen mit energieeffizienten Technologien ausgestattet, die es leichter machen, Lebensmittel länger frisch zu halten. Zum Kauf von ausgewählten AEG Kühl- oder Gefriergeräten gibt es im Aktionszeitraum einen Gutschein für bofrost-Produkte dazu – je nach Modell im Wert von 30 bis 90 Euro. Um diesen zu erhalten, müssen Kundinnen und Kunden lediglich ihr Produkt auf aeg.de registrieren.

Cooler Alltagshelfer

bofrost garantiert die Einhaltung der geschlossenen Tiefkühlkette von der Schockfrostung unmittelbar nach der Ernte bis zum heimischen Kühl- oder Gefriergerät und sorgt damit für extralange Haltbarkeit und Frische. Dafür werden Obst und Gemüse zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet. Obst wird anschließend direkt schockgefrostet, Gemüse wird zuerst noch blanchiert. Dieses Verfahren schonet die Zellwände, sodass möglichst viele Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben und Spargel, Erdbeeren und Co. auch nach dem Auftauen in Form bleiben.

Einmal tiefgefroren, lassen sich Obst und Gemüse individuell portioniert auftauen, sodass Lebensmittelabfälle vermieden werden. Durch das Vorblanchieren des Gemüses reduziert sich zudem die Garzeit und damit der Energieverbrauch bei der heimischen Zubereitung, sodass Erbsen, Möhren oder Brokkoli im Handumdrehen auf dem Tisch stehen.

Die richtige Lagerung und das zuverlässige Einhalten der Temperaturvorgaben sind entscheidend, um die Qualität gefrorener Lebensmittel zu erhalten. Nur so sind Heidelbeeren als Müslitopping, Kräuter als gewisses Extra im Salat oder knackiges Gemüse für das spontane Curry am Feiertag jederzeit und saisonunabhängig griffbereit.



Der freistehende Gefrierschrank AGB728E5NB überzeugt mit klarem Design, Vier-Sterne-Gefrierfach und QuickDoor-System.

< Im freistehenden Tisch-Gefrierschrank AT-S68EXNW erfolgen Änderungen der Temperatur und weiterer Aufbewahrungsfunktionen extra effizient und präzise über Electronic Control.



Die „TwinTech“-Kühlung mit zwei Kühlsystemen sorgt in der Kühl-/Gefrierkombination RCS736DX-MB für optimalen Aromaschutz und mit „CustomFlex“ lassen sich die Aufbewahrungsmodule an der Tür flexibel platzieren, um Stauraum effizient zu nutzen.

Ressourcenschonendes Kühlen und Gefrieren bei voller Leistung

Die Premium-Marke AEG setzt seit über 40 Jahren auf hohe Standards in Sachen Nachhaltigkeit für die Produktentwicklung. In diesem Sinne sind die AEG Kühl- und Gefrierlösungen darauf ausgerichtet, Lebensmittel lange frisch zu halten und gleichzeitig Energie im Gerätebetrieb einzusparen.

Dank des „TwinTech“-Kühlsystems werden in Kühl- und Gefrierräumen unabhängig voneinander Temperatur und Feuchtigkeit reguliert, um für jedes Lebensmittel die optimalen Lagerbedingungen zu schaffen und köstliche Aromen zu erhalten. Dabei verfügen die Geräte über eine lange Lebensdauer. Auf seine zuverlässigen Kompressoren bietet AEG je nach Modell zwischen fünf und zehn Jahren Garantie. Auch der energieeffiziente, leise Inverter-Motor ist besonders langlebig. LED-Leuchten erhellen den Kühlraum bei besonders niedrigem Energieverbrauch.

Je nach Bedarf: Aktionsmodelle für eiskalte Power

Die Kooperation von AEG und bofrost umfasst diverse Bauweisen, darunter auch die folgenden Aktionsmodelle. Bei allen drei Gerätetypen ermöglicht die Frostmatic-Funktion maximal effizientes Einfrieren von Lebensmitteln. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird die Temperatur für einen bestimmten Zeitraum schnell abgesenkt, sodass Lebensmittel besonders rasch und schonend gefroren werden. Ist der Schnellgefriervorgang abgeschlossen, schaltet die Funktion automatisch wieder in den Regelbetrieb. Gleichzeitig hält die NoFrost-Technologie den Gefrierraum praktisch eisfrei,

macht damit lästiges Abtauen überflüssig und verbraucht weniger Energie.

Jedes Modell punktet außerdem mit spezifischen Besonderheiten:

- » Der freistehende Gefrierschrank AGB728E5NB überzeugt mit seinem klaren Design. Dank LCD-Steuerung reicht ein sanfter Fingerdruck, um bequem über Bewegungssensoren die Anzeige zu bedienen und Einstellungen je nach Bedarf anzupassen. Das Vier-Sterne-Gefrierfach ermöglicht eine extra lange Lagerdauer von bis zu zwölf Monaten. Das QuickDoor System schiebt die Tür beim Drücken des Griffs nach außen, sodass die Dichtung nicht angesaugt wird und sich die Tür spürbar einfacher öffnen lässt.
- » Der freistehende Tisch-Gefrierschrank AT-S68EXNW lässt sich unabhängig von einer Kühllösung nutzen. Für ein müheloses Befüllen sind die drei Gefrierboxen einfach entnehmbar. Dank Electronic Control erfolgen Änderungen der Temperatur und weiterer Aufbewahrungsfunktionen extra effizient und präzise.
- » Bei der Kühl-/Gefrierkombination RCS736DXMB sorgt die „TwinTech“-Kühlung mit zwei Kühlsystemen für optimalen Aromaschutz. Dank CustomFlex lassen sich die Aufbewahrungsmodule an der Tür je nach Bedarf anbringen und flexibel umplatzieren, sodass der Stauraum perfekt genutzt wird. Die 360° Cooling Technologie optimiert die Luftzirkulation, damit Lebensmittel extra lange frisch bleiben. In der separierten ExtraChill Schublade halten sich Fisch, Fleisch und Käse besonders gut, da die Temperatur hier dank konstanter Zirkulation der Kaltluft niedriger ist als in den anderen Fächern.

Spargel-Erdbeer-Salat



Zutaten für 4 Personen

- » 600g Erdbeeren, halbiert
- » 750g Stangenspargel
- » 3 Prisen Zucker
- » 3 Prisen Salz
- » 3 Prisen Pfeffer
- » 3 Bund frischer Basilikum
- » 6 EL Olivenöl
- » 3 EL weißer Balsamicoessig
- » 3 Spritzer Zitronensaft
- » 75g Pinienkerne



Zubereitung

- » Die Erdbeeren aus dem Gefrierschrank nehmen und auf einem Teller auftauen lassen.
- » In der Zwischenzeit den Spargel in leicht gesalzenes und gezuckertes, kochendes Wasser geben und für 15 - 20 Minuten köcheln lassen, so dass er noch schön bissfest ist.
- » Basilikum waschen und abtropfen lassen.
- » Den Spargel aus dem Wasser nehmen und in mundgerechte Stücke teilen.
- » Die mittlerweile aufgetauten Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- » Für das Dressing Öl, Balsamico und Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- » Einige Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und große Blätter in Streifen schneiden. Kleine Blätter können ganz verwendet werden.
- » Kurz vor dem Verzehr Spargel, Erdbeeren, Basilikum und Pinienkerne zusammen mit dem Dressing vorsichtig zu einem köstlichen Salat mischen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter:
<https://www.bofrost.de/rezeptwelt/>

Der Kampf gegen das Wegwerfen

Tiefgekühlte Produkte unterstützen die Verbraucher, die Lebensmittelverschwendung im Alltag zu reduzieren, denn sie werden deutlich weniger weggeworfen. Das zeigt eine repräsentative Umfrage, die im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts e.V. (dti) durchgeführt wurde.

Rund die Hälfte der Befragten (49%) haben noch nie Tiefkühlprodukte aus den Warengruppen Obst/Gemüse, Fleisch/Geflügel, Fisch/Meeresfrüchte, Brötchen/Torten/Kuchen und Pizza/Fertiggerichte entsorgt. Nicht-tiefgekühlte Lebensmittel der gleichen Warengruppen landeten dagegen wesentlich häufiger in der Tonne: Nur ein Viertel (26%) will diese Lebensmittel noch nie entsorgt haben. Damit wird deutlich, dass tiefgekühlte Lebensmittel einen wichtigen Lösungsbeitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung leisten.

Die Ergebnisse des TK-Trendbarometer zeigen deutlich, wo Tiefkühlkost einen besonders großen Beitrag leisten kann, damit wertvolle Lebensmittel auf dem Teller landen und nicht in der Tonne. Obst und Gemüse sowie Backwaren werden von den Verbrauchern am häufigsten entsorgt: Nur 9% der Befragten haben noch nie frisches Obst oder Gemüse weggeworfen. Tiefgekühltes Obst und Gemüse landeten hingegen bei 44% der Konsumenten noch nie im Abfall. Bei der Kategorie der Backwaren zeigt sich ein ähnliches Bild. Nur 2 von 10 Konsumenten (22%) haben noch nie frische Brötchen weggeworfen. Tiefgekühlte Brötchen schneiden im Vergleich deutlich besser ab – sie wurden von mehr als der Hälfte der Befragten (52%) noch nie entsorgt.

Bedarfsgerechte Portionen

Häufig sind die Gründe für das Wegwerfen subjektiv-individuell, denn die meisten Befragten gaben an, dass ihnen die Lebensmittel nicht mehr genießbar oder verdorben schienen. Weniger relevant war hingegen der Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Das ist ein deutlicher Hinweis darauf, dass die längere Haltbarkeit von tiefgekühlten Produkten ein wichtiger Hebel ist, um der Wegwerfmentalität entgegenzuwirken. Die Umfrage unter den TK-Verwendern bestätigt das, denn vier Fünftel (78%) geben an, dass tiefgekühlte Produkte ihnen helfen, Lebensmittel-

verschwendung zu verringern. 59% der Befragten schätzen zudem die gute Portionierbarkeit von TK als eine wichtige Unterstützung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, denn Tiefkühlkost ist so verpackt, dass die Entnahme von bedarfsgerechten Portionen möglich ist und nicht alles auf einmal aufgetaut und zubereitet werden muss. Die Umfrageergebnisse unterstützen die Aussage, dass durch Tiefkühlprodukte die Lebensmittelverschwendung deutlich verringert werden könnte.

Unangefochtener Spitzenreiter, wenn es um Ernährung geht, ist die Frische der Produkte (91%). Auf Rang 2 liegt die Natürlichkeit (77%), gefolgt vom Wunsch nach einer gesunden Ernährung (74%). Wie das TK-Trendbarometer im Vergleich zum März 2021 zeigt, hat der Aspekt sich gesund zu ernähren, deutlich an Bedeutung verloren (vorher 81%).

Weit weniger wichtig als häufig vermutet sind die Trendthemen vegetarische (22%) und vegane Lebensmittel (15%), die nur eine geringere Zustimmungsrates erreichten. An Bedeutung indes gewonnen haben das Tierwohl (69%) und



klimafreundliche Lebensmittel (46%), die jeweils um 2 Prozentpunkte zulegten.

Frauen achten stärker auf Gesundheit und Nachhaltigkeit

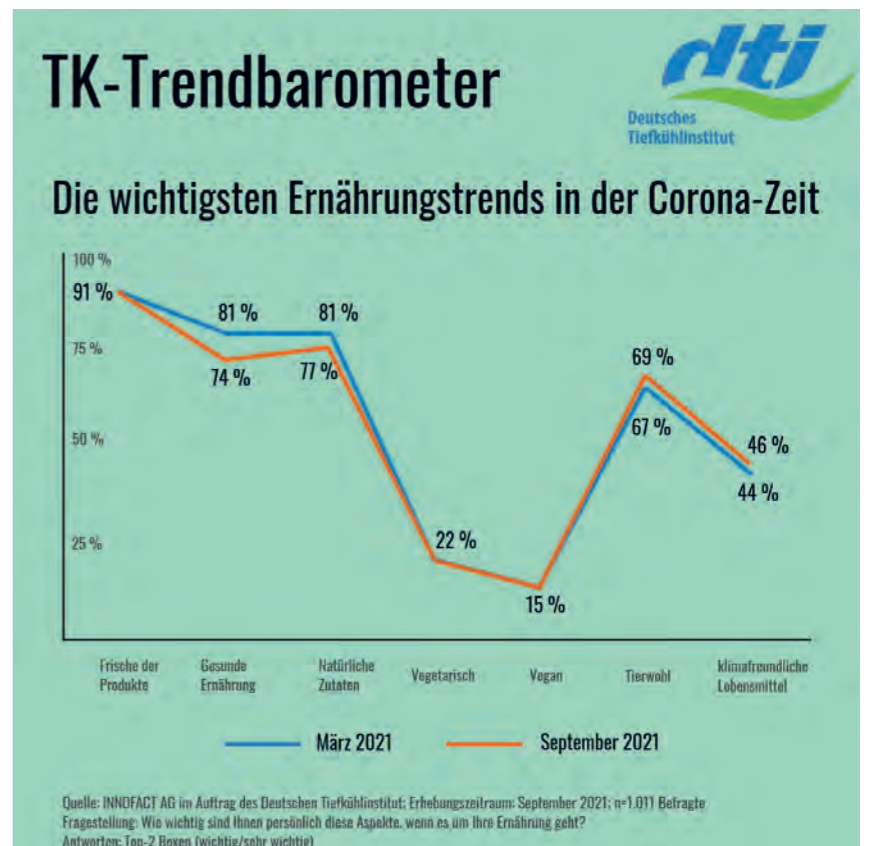
Ernährung ist sicher eine „Typ-Frage“, vor allem aber lassen sich geschlechterspezifische Unterschiede erkennen. Viele Aspekte sind den Frauen deutlich wichtiger als den Männern: natürliche Zutaten, gesunde Ernährung, Tierwohl, Nachhaltigkeit und klimafreundliche Lebensmittel.

Auch das Alter macht einen Unterschied: Während für die 60- bis 75-Jährigen Frische, Natürlichkeit und Regionalität die wichtigsten Ernährungsaspekte sind, fällt diese Einschätzung bei den 18- bis 39-Jährigen deutlich niedriger aus. Ganz anders sieht es hingegen bei Themen wie dem Nutri-Score, vegetarischen und veganen Lebensmittel aus: Hier hat die junge Generation klar die Nase vorn.

Frische auf Vorrat

In punkto Frische sind Tiefkühlprodukte so ziemlich unschlagbar, denn sie werden direkt nach Ernte, Fang

und Zubereitung binnen kürzester Zeit schockgefrostet. Die Haltbarmachung erfolgt ausschließlich durch Kälte – ohne Zugabe von Konservierungsstoffen. Mit Tiefkühlprodukten holt man sich Frische auf Vorrat in den heimischen Kühl- und Gefrierschrank.



Liebherr hat den Kühlschrank nicht neu erfunden, aber fast. Der Frische-Sprühnebel namens „Hydro-Breeze“ aktiviert sich beispielsweise alle 90 Minuten und bei jeder Türöffnung.



Richtig lagern – seltener Einkaufen

Wer sich dann nicht nur von Nudeln, Dosengemüse und Tütensuppen ernähren will, tut gut daran, auf eine gute Lagerung der frischen Lebensmittel wie beispielsweise Salat, Gemüse oder Fleisch zu achten, um Lebensmittelabfälle möglich zu vermeiden. Denn: Konsumenten lagern ihre Lebensmittel häufig nicht richtig und verkürzen damit deren Haltbarkeit. Wer richtig lagert, muss seltener einkaufen und spart bares Geld.

Vor allem beim Einräumen des Kühlschranks lassen viele Verbraucher die Tatsache außer Acht, dass verschiedene Lebensmittel auch verschiedene Kühlbedürfnisse haben. Egal, ob herkömmliche Kühlschränke mit statischer Kühlung oder moderne Geräte mit Null-GradZone: Auf das richtige Fach kommt es an. Denn richtig gelagert, bleiben Lebensmittel länger frisch und bewahren ihren Geschmack, ihre Konsistenz und wertvolle Inhaltsstoffe. Mit den Tipps der Initiative „Hausgeräte+“ wird der Kühlschrank optimal genutzt:

Einräumen je nach Kühlschranktyp

Je nach Gerätetyp sollten die Lebensmittel anders einge-räumt werden. In herkömmlichen Kühlschränken mit statischer Kühlung sinkt die kalte Luft ab, die warme Luft steigt auf. Die wärmsten Bereiche bei diesen Modellen sind die oberste Ablage sowie die Türfächer. Sie sind damit besonders geeignet für die Aufbewahrung von Marmelade, geöffneten Dressings, Soßen, Butter, Backwaren und Getränken.

In der mittleren Ebene des Kühlschranks sollten Milchprodukte, Eier sowie selbst gekochte Speisen einen Platz finden. Die Glasplatte im unteren Teil ist die kälteste Region im Kühlschrank, hier lagern am besten leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst und Fisch. In den Boxen darunter ist es etwas wärmer, weil die Glasplatte die Kälte abhält; sie sind ideal für temperaturempfindliches Obst, Gemüse und Kräuter.

Optimale Luftfeuchtigkeit, optimale Lagerung

Moderne Kühlschränke sind häufig mit dynamischer Kühlung ausgestattet. Ein Ventilator im Innenraum sorgt im gesamten Kühlraum für die gleiche Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Daher brauchen Verbraucher bei diesem Typ keine speziellen Regeln zur Lagerung beachten und können die Lebensmittel an jeder beliebigen Stelle lagern. Meist sind diese neueren Modelle Mehr-Zonen-Kühlgeräte mit Extras wie Null-Grad-Fächern.

In diesen Kaltlagerfächern liegt die Temperatur knapp über null Grad, dadurch bleiben die Lebensmittel darin deutlich länger frisch. Da auch die Luftfeuchtigkeit einen Einfluss auf die Haltbarkeit hat, verfügen diese Fächer über eine Feuchtigkeitsregelung. Während eine Luftfeuchtigkeit von etwa 50 Prozent im „trockenen“ Null-Grad-Fach das richtige Klima für leicht verderbliche, verpackte Produkte wie Fleisch,



Beim Einräumen des Kühlschranks lassen viele Verbraucher die Tatsache außer Acht, dass verschiedene Lebensmittel auch verschiedene Kühlbedürfnisse haben. Foto: AEG



Richtig gelagert, bleiben Lebensmittel länger frisch und bewahren ihren Geschmack, ihre Konsistenz und wertvolle Inhaltsstoffe. Foto: Miele



Die aktuelle Generation der smarten Liebherr-Einbaugeräte überzeugt durch clevere Features, höchste Energieeffizienz, modernes Design und ein geringes Geräuschniveau.

Joghurt oder Käse bietet, ist das „feuchte“ Null-Grad-Fach der optimale Platz für kälteunempfindliches Gemüse, Obst und Kräuter. Eine Luftfeuchtigkeit von rund 90% verzögert das Austrocknen oder Welken – Blattsalat, Apfel, Beeren und Co. bleiben lange knackig und vitaminreich.

Einige Modelle verfügen auch über ein Fach, das variabel von –2 bis +6 °C eingestellt werden kann. Frischer Fisch oder Meeresfrüchte lagern bei –2 Grad bis zu vier Tage lang optimal wie auf Eis; +6 °C in Verbindung mit einer hohen Luftfeuchtigkeit von 90% schaffen das perfekte Klima zur Aufbewahrung von empfindlichen Südf Früchten wie Ananas oder Papaya.

Spezialausstattung sorgt für Komfort

Bei größeren Einkäufen sind Geräte mit Schnellkühlungsfunktion ideal. Sie senken die Temperatur kurzzeitig um einige Grad und bringen die Lebensmittel schnell auf die optimale Lagertemperatur. Praktisch ist auch die Urlaubsfunktion beziehungsweise Holiday-Schaltung. Damit kann der Kühlschrank bei längerer Abwesenheit ebenfalls in den „Urlaub“ gehen, ideal auch für die Zweitwohnung bei Pendlern. Während dieser Zeit kühlt der Innenraum statt auf +5 bis +7 °C nur auf +15 °C herunter. Das spart nicht nur Energie, es beugt auch unangenehmen Gerüchen sowie Schimmel vor, da der Kühlschrank nicht komplett ausgeschaltet wird.

Bei einer Kühl-/Gefrierkombination sollte darauf geachtet werden, dass die beiden Bereiche unabhängig voneinander betrieben und geregelt werden können. So bleibt die

Ewig junges Gemüse: Mit der „HydroBreeze“-Funktion wird das Obst und Gemüse im BioFresh Professional-Safe mit kaltem Nebel eingehüllt. Die Ware bleibt länger frisch und knackig.



Temperatur im Gefrierfach niedrig, auch wenn der Kühlbereich auf Urlaub gestellt wird. Zusätzlichen Komfort bieten ein Display mit digitaler Temperaturanzeige, transparente Schubladen auf leichtgängigen Teleskopschienen sowie eine gleichmäßige Innenbeleuchtung für eine gute Übersicht über alle Vorräte. Und sollte einmal die Tür zu lange offen stehen, warnt ein akustisches oder optisches Signal die Nutzer.

Clever & smart

Mit smarten Funktionen und Steuerung via App lässt sich der Kühlschrank auch von unterwegs steuern. Sind Innenraum und Kühlschranktür außerdem mit Kameras ausgestattet, können die Nutzer während des Einkaufens auf die Kamerabilder zugreifen und überprüfen, welche Lebensmittel vorrätig sind und welche eingekauft werden müssen. Doch die Apps bieten noch mehr: Meist halten sie umfassende Informationen für die Nutzer bereit, wie etwa Hinweise zur Bedienung, Gerätepflege, Rezepte mit dem passenden Einkaufszettel und Tipps zur richtigen Lebensmittellagerung.

Praktische Helfer

1



1 | Daheim & unterwegs

Ob für eine Lagerung im Kühl- oder Gefrierschrank, für den Transport zum gemütlichen Picknick oder für die sichere Aufbewahrung nach einem ausgiebigen Brunch: Für mehr Frische und Flexibilität im Alltag lassen sich mit dem Handvakuumierer „Vacu OneTouch“ von Caso wertvolle Lebensmittel noch schneller und immer wieder per „Ein-Hand-Bedienung“ unter Vakuum bis zu achtmal länger frisch halten. Per USB aufgeladen, vakuumiert der Helfer die nachhaltigen Vakuumbehälter aus Glas sowie wiederverwendbare Vacu ZIP-Bags. Ideal für Fleisch, Fisch, Aufschnitt, Gemüse u.v.m.

Besonders für Suppen und druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. Beeren oder knackigen Salat sind die gefrier- und hitzebeständigen Glasbehälter mit Datumsrad ideal. Übrigens: Mit dem Vakuumflaschenverschluss „WineLock“ kann der Vacu OneTouch auch geöffnete Flaschen Wein, Öl oder Essig wieder sicher unter Vakuum verschließen und vor Aromaverlust schützen.

3



2



2 | Mix & Go

Wer den Design Standmixer B 1800 von Caso im Einsatz hat, erhält vielseitige Möglichkeiten zum Mixen, Zerkleinern oder Ice crushen. Auch eine Extra Smoothie Funktion steht zur Verfügung. Mit der stufenlos wählbaren Drehzahl von bis zu 28.000 Umdrehungen/Minute werden im 1,75 Liter Mixbehälter aus Glas u.a. Suppen, Shakes, Longdrinks schnell zubereitet. Um Nüsse, Kaffee, getrocknete Kräuter etc. zu zerkleinern wird einfach der im Set enthaltene 750 ml fassende Edelstahl-Multi-Zerkleinerer aufgesetzt. Ebenfalls im Set enthalten ist die 700 ml fassende Trinkflasche „Mix & Go“. Einmal aufgesetzt lassen sich frische Getränke und Smoothies direkt für „To Go“ mixen.

Unser Tipp: Ein prickelnd-leichter Aperitif bildet den optimalen Auftakt für einen zauberhaften Abend mit Gästen. Besonders bietet sich der beliebte Klassiker „Hugo“ an. Ob selbst gemacht oder gekauft, ein „Hugo“ wird nur mit einer ordentlichen Portion Crushed Ice stilecht serviert. Dafür einfach Eiswürfel in den Glasbehälter des B 1800 geben und die Funktion „Crushed Ice“ auswählen.

3 | Gelb & Gelato

Der schwedische Küchenmaschinenhersteller Ankarsrum bietet seit den 1940er Jahren mit der Ankarsrum Assistent Original eine vielseitige und langlebige Küchenmaschine mit einer umfangreichen Auswahl an Accessoires, um Teige für Brot, Kuchen und Kekse sowie Pasta, Wurst, Burger, Apfelmus, Smoothies und mehr zuzubereiten. Jetzt gibt es die handgefertigte „Küchenassistentin“ in einem erfrischenden Sunbeam Yellow und mit einem Eismaschinen-Aufsatz. Vom klassischen Milcheis mit Sahnetopping zum soften Sorbet bis hin zu Frozen Yogurt lassen sich mit dem Ankarsrum Ice Cream Maker sich Gelato-Träume realisieren. Die Eismaschine von Ankarsrum fasst bis zu 1,5 Liter bzw. 750 g und besteht aus Gefrierschüssel, Spatel und Deckel. Praktisch: Die Gefrierschüssel lässt sich zusammen mit dem dazugehörigen Deckel einfach im Gefrierschrank verstauen.

4



4 | Clip & Close

Mit den Clip & Close Frischhaltedosen von Emsa aus hochwertigem Borosilikatglas kommt Ordnung ins Box-Chaos: Dank des neuen Designs lassen sich die multifunktionalen Behälter ganz einfach ineinander stapeln. Zur platzsparenden Aufbewahrung wurden die bisherigen zehn sowie die fünf neuen Frischhaltedosen mit einem verstärkten, bruch-sicheren Rand und einer neuen Stapelkante ausgestattet. Mit den neuen Clip & Close Frischhaltedosen unterstützt Emsa die Verbraucher bei ihrem Bestreben, jeden Tag einen Schritt weiter in Richtung „Umdenken statt wegwerfen, Mehrweg statt Einweg“ zu gehen.“

Die Clip & Close Frischhaltedosen sind gesundheitlich unbedenklich, versprechen keine Verfärbungen durch ölige Nahrungsmittel und verhindern die Bildung von lästigen Gerüchen. Darüber hinaus besitzen zwei der neuen Modelle eingebaute Trenner aus Glas, wodurch sich verschiedene Zutaten und Lebensmitteln in der gleichen Dose lagern und transportieren lassen. Clever!

5



5 | Ranger & Farmer

So kernig, wie die Namen „Farmer“ und „Ranger“ der beiden neuen Kochmesser von Zassenhaus, kommen sie auch optisch daher. Aber natürlich geht es bei einem guten Messer um mehr als lediglich gutes Aussehen. Und so überzeugen die robusten Kochmesser durch ihre Schneidleistung, eine

6



6 | Raclette & Crêpe

Zwei neue Raclette & Crêpe Modelle von Tefal versprechen gesellige Runden und lassen die Herzen von Grillfans und Naschkatzen höherschlagen. Durch die integrierte Raclette-, Grill- und Crêpe-Maker-Funktion können viele unterschiedliche Rezeptideen gleichzeitig umgesetzt werden. Denn oftmals sind die Geschmäcker der Gäste doch verschieden. Die acht Pfännchen der neuen Raclette & Crêpe 3in1 Modelle ermöglichen es gemeinsam zu essen – und zwar klassisches Raclette, Grillgut oder Crêpes. Auf der hochwertigen Grillplatte finden Bratwürstchen, Zucchini oder auch Shrimps ihren Platz, auf der Crêpe-Platte lassen sich süße oder auch herzhaft Crêpes zubereiten und in den acht Raclette-Pfännchen kann alles gebraten werden, von klassischem Raclettekäse mit Kartoffeln bis hin zu einer Mini-Pizza. Der neue Tefal Raclette & Crêpe Store'In 3in1 bietet zusätzlich die Möglichkeit, die Pfännchen im Korpus einzuklicken.

optimale Balance und vollkommene Kontrolle beim Führen der Klinge. Ausgestattet mit einer Lederscheide für die sichere Aufbewahrung, sind die Messer auch außerhalb der Küche ideale Helfer beim nächsten Outdoor-Trip.

Das Design der handgefertigten Kochmesser „Farmer“ (Klingenlänge: 14,5 cm) und „Ranger“ (Klingenlänge: 15,0 cm) sticht durch die außergewöhnlichen Klingengestaltungen hervor, die sie zu Eyecatchern machen. Gefertigt aus Klingenstahl, sind die Messer zudem besonders korrosionsbeständig. Die ergonomisch geformten, soliden Griffe aus dunkelbraun-gemasertem Pakkaholz besitzen eine angenehme Haptik und liegen beim Schneiden komfortabel in der Hand. Kombiniert mit einem Loch in der Klinge, lassen sich die Messer besonders kontrolliert führen und verfügen über ein hervorragendes Gleichgewicht. So gelingt das Schneiden von Gemüse, Fleisch, Fisch und vielen weiteren Zutaten präzise und mühelos.

Eine Liebeserklärung an das Osterfest

von Christophe Schmitt,
Executive Chef von Terre Blanche Hotel
Spa Golf Resort



1 | Pochiertes Ei mit Erbsen und saurem Rhabarber

Zutaten für 4 Personen:

- » 4 Bio Eier
- » 800 g frische Erbsen
- » 200 g Rhabarber
- » 40 g Chardonnay-Essig
- » 10 g Grenadine-Sirup
- » Erbsensprossen
- » Burrata
- » Fleur de Sel geräuchert
- » Minze
- » Olivenöl
- » Salz & Piment d'Espelette

Zubereitung:

- » Erbsen schälen, anschließend 3 Minuten in kochendem Wasser kochen. 1/3 der Erbsen entnehmen und

abschrecken. Die restlichen Erbsen 7 Minuten kochen und anschließend mit etwas Kochwasser und den Minzblättern pürieren. Mit Salz abschmecken. Pürieren. Dann das Olivenöl hinzugeben und weiter mixen. Kalt wie eine traditionelle Gazpacho servieren.

- » Die Eier in köchelndem Wasser mit einem Schuss weißem Essig pochieren, mit dem Schaumlöffel einen Wirbel erzeugen, damit das Eiweiß das Eigelb umhüllt und ca. 3 Minuten köcheln lassen.
- » Den Rhabarber schälen und in 2 cm x 2 cm große Quadrate schneiden. Eine Mischung aus 40g Chardonnay-Essig, 10g Grenadine-Sirup und 40 g Wasser zum Kochen bringen und über den Rhabarber gießen, dann abkühlen lassen.
- » In einem tiefen Teller zuerst die Burrata sowie die ganzen Erbsen anrichten und mit Olivenöl, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.
- » Das lauwarme pochierte Ei mit Fleur de Sel würzen, die säuerlichen Rhabarberstücke darauf verteilen und mit dem Erbsen-Gazpacho abschließen.

2 | Gebratener Lammrücken,

Kichererbsen, Panisse mit
schwarzem Sesam, grüner
Spargel und Bärlauch

Zutaten für 4 Personen:

- » 600 g Filet vom Lammrücken
- » 500 g Kichererbsen
- » 10 Stangen grüner Spargel
- » 500 g Bärlauch
- » 2 Zitronen
- » 1 Bund Petersilie
- » 1 Bund Koriander
- » 1 Knoblauchkopf
- » 100 g Karotten
- » 100g Stangensellerie
- » 5 g Thymian
- » 5 g Rosmarin
- » 100 g Lauch
- » 5 g Weiße Sesampaste (Tahini)
- » 5 g Öl
- » 200 g Olivenöl
- » 100 g Butter
- » 100 g weißer Sesam
- » Kresse, erbsensprossen, essbare Blumen

Panisse

- » 1 Liter Wasser
- » 250 ml Olivenöl
- » Salz, Piment d'Espelette
- » 5 g schwarze Sesampaste
- » 370 g Kichererbsenmehl

Zubereitung:

Lammrücken:

- » Den Lammrücken mit Salz würzen und in Öl und Butter mit den Kräutern anbraten. Das Lamm regelmäßig übergießen, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu erreichen. Die Zubereitung entsprechend der persönlichen Vorlieben nach 4 Minuten für „rosa“, 6 Minuten für „medium“ und 8-10 Minuten für „durchgebraten“ beenden.

Hummus:

- » Am Vortag die Kichererbsen in kaltes Wasser legen. Zusammen mit den Karotten, dem Lauch, dem Sellerie und dem Knoblauch in kaltem Wasser kochen. Die Kichererbsen sollten schmelzen. Die Hälfte der Kichererbsen beiseite stellen und den Rest mit dem Saft einer Zitrone, Tahini, 4 Esslöffeln Kochwasser und 4 Esslöffeln Olivenöl im Mixer pürieren. Beiseite stellen.



Panisse mit schwarzem Sesam:

- » Wasser mit Salz, Chili und Olivenöl zum Kochen bringen. Nach und nach das Mehl einrieseln lassen. 20 Minuten kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren. Wenn eine glatte Konsistenz erreicht ist, die schwarze Sesampaste hinzufügen. Die Masse in eine rechteckige Form geben, glatt streichen und 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Würfel von etwa 3cm Breite und 3cm Länge schneiden, in weißem Sesam wälzen und frittieren. Anschließend beiseite stellen.

Gemüse:

- » Spargel schälen und schneiden, 8 Stangen in kochendem Salzwasser garen. Von den anderen beiden Stangen mit einem Schäler feine, lange Späne abschneiden. Die Kräuter hacken und die Zitronen schälen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden.

Bärlauchpesto:

- » Den Bärlauch entstielen. Mit 100g Olivenöl im Mixer pürieren. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken. Beiseite stellen.

Anrichten:

- » Die restlichen Kichererbsen mit den gehackten Kräutern und den Zitronenwürfeln mischen. Mit den Spargelspänen würzen. Pro Person drei gegarte Lamm-Medaillons in Scheiben schneiden. Die Elemente nach Belieben harmonisch auf dem Teller anrichten. Mit Erbsensprossen und Blumen dekorieren.



3 | Eisgekühlte Kakaofrucht zum Teilen

Rezeptur für 4 Personen:

1.) Kakaoschoten

2 Kakaoschoten aus Schokolade (erhältlich beim Chocolatier)
Fleur de Sel-Schokoladenstreusel

- » 50 g Butter
- » 50 g Haselnusspulver
- » 50 g brauner Zucker
- » 40 g Mehl
- » 20 g Kakaopulver
- » 2 g Fleur de Sel

Alle Zutaten mit dem Mixer oder von Hand zu einem homogenen Teig ohne Butterstückchen verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank abkühlen, danach auf einem Backblech zu feinen Streuseln zerbröseln. Bei 160°C für 10 bis 15 Minuten backen. Die Streusel sollten nach dem Abkühlen schön knusprig sein. Trocken aufbewahren.

2.) Schokoladen-Ganache mit Koriander

- » 4 g Koriandersamen
- » 120 g flüssige Sahne (35%)
- » 60 g Vollmilch
- » 20 g Schokolade 55%
- » 80 g Madagaskar-Schokolade 79%
- » 12 g Honig

Die Koriandersamen im Backofen bei 170°C für 7 Minuten rösten. Die Sahne und die Milch zum Kochen bringen und die gerösteten Samen hinzufügen. 30 Minuten lang ziehen lassen. Die Flüssigkeit anschließend sieben und das fehlende Gewicht mit Milch auffüllen. Aufkochen lassen und über die Schokolade und den Honig gießen. Alles mixen, um eine schöne Konsistenz zu erhalten. Vor dem Anrichten 24 Stunden kühl aufbewahren.

3.) Haselnuss-Koriander-Praline

- » 80 g Zucker
- » 40 g Wasser
- » 120 g ganze Haselnüsse, blanchiert
- » 3g Koriandersamen

Die Haselnüsse bei 140°C für 20 Minuten rösten. Nach 15 Minuten die Koriandersamen hinzufügen. Aus dem Wasser und dem Zucker ein Karamell herstellen und über die Haselnüsse und den Koriander gießen. Nach dem Abkühlen mit dem Pürierstab mixen, bis eine halbflüssige Masse entsteht. 2 Stunden abkühlen lassen und dann ein zweites Mal mixen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

4.) Schokoladen-Eiscreme

- » 150 g Vollmilch
- » 10 g flüssige Sahne (35%)
- » 12 g Honig
- » 6 g Milchpulver
- » 15 g Zucker
- » 45 g Madagaskar-Schokolade 79%

Die Milch, die Sahne, den Honig, das Milchpulver und den Zucker zum Kochen bringen. Über die Schokolade gießen und dann mixen, um eine schöne Konsistenz zu erhalten. Vor dem Einfüllen in die Eismaschine 24 Stunden kühl lagern. Alternativ kann das Eis auch gekauft werden.

5. Anrichten

Zunächst den Boden der Schokoladen-Kakaoschote mit der Koriander-Schokoladen-Ganache bedecken. Mit der Haselnuss-Koriander-Praliné die Ganache marmorieren, so dass beim Verzehr ein Spiel der Texturen entsteht. Großzügig mit Fleur de Sel-Schokoladenstreuseln bestreuen. Zum Schluss die mit geschmolzener Schokolade marmorierten Eiscreme-Nocken drapieren.



Osterbrunch: Genuss für die ganze Familie

Ob warm oder kalt, süß oder herzhaft: Bei diesen Osterbrunch-Rezepten ist für jeden Geschmack etwas Passendes dabei. Beim Brunch vereinen sich die besten Aspekte von Frühstück und Mittagessen. Wir teilen vier leckere Rezeptideen von süß bis salzig und stellen sicher, dass dieses Ostern der Esstisch mit vielfältigen Leckereien gedeckt ist.



Foto & Rezepturen: Rama

Vegane Brotaufstriche

Mit diesen drei herzhaften Brotaufstrichen wird Schwung in die Frühstücksrunde gebracht. Der frische Meerrettich-Aufstrich mit getrockneten Cranberrys ist leicht zubereitet, während der Kräuteraufstrich mit lecker Rucola und Basilikum ein Klassiker ist, die jedem schmeckt. Überraschend anders ist die Rosmarin-Aufstrich mit getrockneten Tomaten. Fest steht: Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Zutaten:

Meerrettich-Aufstrich

- » 1 rote Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » 50 g getrocknete Cranberrys
- » 125 g Rama Klassiker
- » 2 TL Meerrettich (vegan, aus dem Glas)

Veganer Kräuteraufstrich

- » 50 g Rucola
- » 1 Handvoll Basilikumblätter
- » 125 g Rama Klassiker
- » 1 TL Zitronenabrieb
- » 1 TL Agavendicksaft oder Ahornsirup

Rosmarinaufstrich

- » 75 g getrocknete Tomaten (soft)

- » 10 g Rosmarin
- » 125 g Rama Klassiker
- » Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- » Für den Meerrettich-Aufstrich Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. 50 g Cranberries fein hacken. 125 g Rama in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Gehackte Zutaten, 2 TL Meerrettich, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer zur Rama geben und ein weiteres Mal kräftig aufschlagen.
- » Für den veganen Kräuteraufstrich 50 g Rucola und 1 Handvoll Basilikumblätter fein hacken. 125 g Rama in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Rucola, Basilikum, 1 TL Zitronenabrieb, 1 TL Agavendicksaft oder Ahornsirup, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer zur Rama geben und erneut kräftig aufschlagen.
- » Für den Rosmarinaufstrich 75 g getrocknete Tomaten fein hacken. Rosmarin von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken. 125 g Rama in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Tomaten, Rosmarin, 1 Messerspitze Salz und etwas Pfeffer zugeben und nochmals kräftig aufschlagen.
- » Die veganen Aufstriche jeweils in ein passendes Gefäß geben oder zur Rolle formen und in Butterbrotpapier wickeln. Kühl aufbewahren.



Ostertorte

Die Ostertorte setzt dem Osterfest die Krone auf und sorgt für die richtige Festlichkeit am Esstisch. Sie kann hervorragend zum späten Brunch oder auch nachmittags zum Kaffee angereicht werden. Auf dem Biskuitboden türmt sich die fluffige Eierlikörcreme und die gehackten Pistazien und Schokoeier machen die Torte zu einer absoluten Osterleckerei.

Zutaten:

- » 1 Lage Biskuitboden
- » 500 g Magerquark
- » 1 Päckchen Vanillezucker
- » 200 ml Eierlikör
- » 6 Blatt Gelatine
- » 90 g Zucker
- » 250 ml Rama Cremefine zum Aufschlagen 19% Fett
- » 25 g Pistazienkerne
- » 4 Mini-Schokoladeneier
- » 1 Packung Dekorblüten (12 Stück) aus Esspapier

Zubereitung:

- » Für die Ostertorte den Biskuitboden auf die spätere Kuchenplatte legen und mit Backring oder Springformrand fest umschließen.

- » 500 g Quark, Vanillezucker und 200 ml Eierlikör mit dem Handmixer glatt rühren.
- » 6 Gelatineblätter einzeln nacheinander in einen kleineren Topf mit 100 ml kaltem Wasser legen und 10 Min. einweichen. 90 g Zucker zugeben und alles unter Rühren leicht erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker aufgelöst haben. Unter die Eierlikörcreme rühren.
- » 250 ml Rama Cremefine mit dem Handmixer steif schlagen und mit dem Schneebesen portionsweise unter die Eierlikör-Masse heben, erste Portion kräftiger unterrühren, Rest vorsichtig unterheben.
- » Creme in die Form füllen und die Ostertorte 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren 25g Pistazien hacken und die Ostertorte mit Pistazien-Gras, 4 Schokoladen-Eiern und Blüten zur Frühlingswiese dekorieren.

Unser Tipp:

- » Statt 6 Blatt Gelatine können auch 1 gehäufter TL = 5g Agar-Agar (Reformhaus) oder 1 Beutel Agartine (Ruf) genutzt werden. Agar-Agar oder Agartine mit 100 ml Wasser und 90 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 2 Minuten unter Rühren aufkochen. 2-3 Minuten abkühlen lassen und unter die Eierlikörcreme rühren.



Möhren-Muffins mit Dip

Warum zur Abwechslung nicht mal herzhaftere Muffins backen? Die würzigen kleinen Kuchen machen sich bestens als Fingerfood beim Osterbrunch. Sie sind einfach in der Zubereitung und eine gute Alternative zu den sonst süßen Muffins. Bei diesem Rezept bleibt der Teig durch die Möhren schön saftig.

Zutaten:

Für die Muffins:

- » 200 g Möhren
- » 30 g Sonnenblumenkerne
- » 100 g RAMA
- » 2 Eier (Größe M)
- » 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- » 2 1/2 TL Backpulver
- » 1/2 TL Natron
- » 1/2 TL Jodsalz
- » Pfeffer
- » 150 ml Buttermilch
- » 50 g geriebener Käse
- » 1 Kästchen Kresse

Für den Dip:

- » Becher Rama Cremefine wie Crème fraîche zu verwenden

- » 50 g geraspelte Möhren
- » Jodsalz, Pfeffer
- » 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- » Möhren schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Sonnenblumenkerne ohne Fettzugabe goldgelb rösten.
- » Rama mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und etwas Pfeffer mischen und mit den Möhrenraspeln, Sonnenblumenkernen und Buttermilch mit einem Rührlöffel unterrühren.
- » Ein Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen oder zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Teig einfüllen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen.
- » Für den Dip Rama Cremefine wie Crème fraîche zu verwenden mit den Möhrenraspeln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- » Möhren-Muffins aus dem Backofen nehmen, kurz in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und warm oder kalt mit dem Dip und Kresse bestreut servieren.

Küchen-Lieblinge



Fashion-Piece für den Wochenmarkt

Schnell noch was auf dem Markt einkaufen? Kein Problem mit der isoBag Compact von **alfi**, ein ungemein praktisches Fashion-Piece, das Funktion und Style perfekt verbindet. Die schicke Thermotasche gibt es in vier angesagten Farbvarianten: misted yellow, dark denim, sea pine und mint green. In der isoBag Compact werden sensible Lebensmittel dank optimaler Kühlleistung sicher transportiert – und Warmes hält länger warm. Für optimalen Komfort sorgt ein besonders strapazierfähiges, hygienisches und wasserdichtes Polyestergewebe, das Wind und Wetter trotzt. Dank dicht schließendem Reißverschluss sind alle Einkäufe in der Kühltasche zuverlässig geschützt.

Passt übrigens auch zum Ausflug ins Grüne mit kalten Getränken, Salaten, Grillgut und Obst. Genauso gut kann darin auch mal eine heiße Pizza vom Italiener nach Hause transportiert werden. Kompakte Größe, 23 Liter Fassungsvermögen und robuste, extra lange Gurte – mit diesen cleveren Features lässt sich sogar der Familien-Einkauf bequem stemmen. Dank verstärktem Boden bietet der Alltagsbegleiter zudem eine gute Standfestigkeit.

Höchstmaß an Geschmack

Pfeffer und Salz sind die Gewürzbasis vieler Speisen in der nationalen wie internationalen Küche. Dass diese beiden ihre geschmackliche Leistung voll entfalten, wenn sie frisch gemahlen ans Essen gegeben werden, ist allgemein bekannt. Deshalb sollten Pfeffer- und Salzmillie in keiner Küche und auf keinem Tisch fehlen.

Mit den formschönen Derwent Mühlen von **Cole & Mason** lassen sich beide Bereiche bestens ausstatten. Die Derwent Mühlen liegen durch ihre klare, leicht taillierte Formgebung in jeder Situation gut und sicher in der Hand, der Durchmesser in Kombination mit den Funktionsbereichen aus Metall sorgt für eine angenehme Haptik und Griffbarkeit. Als praktisch erweist sich die schnelle Verstellbarkeit des Mahlgrades am Fuß der Mühlen. Die Pfeffermillie verfügt über eine Abstufung von sechs voreingestellten Mahlgraden von fein bis grob, die der Hersteller aufgrund der Eigenschaften des Mahlgutes ebenso wie aufgrund der am häufigsten verwendeten Größen bei frisch gemahlenem Pfeffer entwickelt hat. Das Mahlwerk der Pfeffermillie ist so konstruiert, dass ein Höchstmaß an Geschmack freigesetzt wird.



Grüner Energiespender

Wohltuend wie fernöstliche Bambuswälder: Mit Bamboo bringt **Le Creuset** jetzt eine neue Farbe in die Küche, die eine unvergleichliche Frische und Natürlichkeit ausstrahlt. Vom tropischen Gras inspiriert, setzt der intensive, satte Grünerton lebhaft Akzente auf jedem Tisch, ganz egal, ob drinnen oder im Garten gedeckt wird, Bamboo wirkt authentisch und einladend.

Bamboo regt an und beruhigt zugleich. Die kräftige, organische Farbe kommt in einem Wohnambiente mit viel Weiß und Naturmaterialien wie Holz, Rattan, Bast, Sisal und angesagten Zimmerpflanzen besonders schön zur Geltung. Darüber hinaus spiegeln sich bei Bamboo aktuelle ökologische Trends und Nachhaltigkeit wie bei dem botanischen Vorbild wider. Le Creuset garantiert übrigens eine Lebensdauer von 30 Jahren für gusseisernes Kochgeschirr, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Das 1925 gegründete französische Premiumlabel hat mit seinem gusseisernen Kochgeschirr die Richtung vorgegeben und leuchtende Farben in die Küchen gebracht. Fast ein Jahrhundert später setzt sich dieses Erbe in klassischen Le Creuset-Farben und trendigen Variationen fort. Das Bamboo Sortiment reicht von gusseisernem Kochgeschirr über Poterie aus ofenfestem Steinzeug bis hin zu verschiedenen Küchen- und Weinaccessoires. Zur Kollektion gehören unter anderem Signature Gusseisen-Bräter und -Pfannen, Auflaufformen, Mini-Cocottes, Speise- und Suppenteller, Müslischalen, Mühlen, Wasserkessel, Kochkellen und Weinkühler.



„Wir wollen positive Veränderungen anstoßen“,
Hwa-Youl Kim, Brand Managerin von Braun.

Schluss mit dem Gender-Gap!

Kochen, Bügeln, Putzen – bereits vor der Pandemie gab es große Unterschiede beim Anteil der Hausarbeit und noch immer wird der Großteil dieser Arbeit von Frauen geleistet: So gaben 72% der Frauen an, sich täglich im Haushalt zu betätigen. Demgegenüber stehen nur 29% der Männer. Damit liegt Deutschland generell unterhalb des EU-Durchschnitts und Covid19 hat dieses Gender-Gap sogar noch vergrößert. **Braun** macht sich gegen diese Ungleichheit in deutschen Haushalten stark und stellt die „Unisex Collection“ vor, eine Kollektion erfolgreicher Haushaltsprodukte – wie dem Stabmixer MultiQuick 9 und dem Standmixer PowerBlend 9 – die von allen gleichermaßen genutzt werden können.

Im Kern der Entwicklung der „Unisex Collection“ stand die Frage, wie Haushaltsprodukte gedacht und gestaltet werden müssen, damit alle Geschlechter sie in der Küche anwenden können. Aus dieser Prämisse ist zum Beispiel die Funktionalität des Braun Stabmixers MultiQuick 9 entstanden: Der Handgriff des Stabmixers ist für jede Handgröße geeignet, der Bedienknopf reagiert auf sanften Druck, egal wer ihn bedient, 1.200 Watt Motorleistung machen Suppen für alle gleichermaßen klein und auch die Klingen schneiden für alle gleich gut. „Getreu unseres Marken-Slogans 'designed for what matters' machen wir uns für Themen stark, die zählen“, sagt Hwa-Youl Kim, Brand Managerin von Braun, „also Themen von gesellschaftlicher Relevanz, die unseren Alltag betreffen und insbesondere die Domäne unserer Produkte, den Haushalt. Egal, ob es das Problem der Lebensmittelverschwendung ist oder das bei der Hausarbeit so massiv klaffende Gender-Gap, wir wollen positive Veränderungen anstoßen.“

Foto: tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

Frohe Ostern!

Ostern bedeutet Zeit mit der Familie, Osternester suchen, Schokohasen naschen und leckere Delikatessen genießen. Da nimmt unsere Zitronencreme-Biskuit-Torte einen besonderen Platz auf dem Küchentisch ein. Ob zum Osterbrunch, nachmittags zum Kaffee oder abends als Nachtisch – diese selbst gebackene Torte ist immer ein Hit. Versprochen!

Die Kombination aus frischer Zitronencreme und luftig-lockerem Boden schmeckt nicht nur gut, sondern ist durch die leuchtend gelben Zitronen und gespritzten Sahnehäubchen auch noch ein echter Hingucker. Beim Kauf der Zutaten sollte am besten auf eine gute Qualität der Lebensmittel geachtet werden, besonders bei den Frischeprodukten.

Zitronencreme-Biskuit-Torte

Zutaten:

- » 3 Eier
- » 150 g Zucker
- » 2 Pck. Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 150 g Mehl
- » 50 g Speisestärke
- » 2 TL Backpulver
- » 1,5 Bio-Zitronen
- » 250 g Mascarpone
- » 300 g Frischkäse
- » 1,5 EL Puderzucker
- » 1,5 EL Zitronengelee
- » 100 g Schlagsahne

Außerdem:

- » 1 hohe Springform (Ø 18 cm, mind. 9 cm hoch), Spritzbeutel mit Lochtüle (Ø 8–10 mm)

Zubereitung:

- » Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß mit Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Prise Salz steif schlagen.
- » Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, mit dem Schneebesen unterheben.
- » Teig in die gefettete Springform füllen, im 180 Grad heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 35 Min. backen. Biskuit aus der Form lösen, auskühlen lassen.
- » Die Zitronen waschen und anschließend trocknen. Von der halben Zitrone 1 TL Schale fein abreiben, 2 EL Saft auspressen.
- » Mascarpone mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Frischkäse, 1 EL Puderzucker, Zitronengelee und übrigem Vanillezucker (1 Pck.) cremig rühren.
- » Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, sodass 3 Biskuitböden entstehen.
- » Je ¼ Zitronencreme auf den Böden verstreichen und diese aufeinanderstapeln. Torte von außen mit restlicher Creme überziehen.
- » Übrige Zitrone in 4 Scheiben schneiden, davon 3 Scheiben vierteln.
- » Die Sahne mit restlichem Puderzucker (½ EL) steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen.
- » Torte mit 12 Sahnetuffs, Zitronenscheibe und -vierteln dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Foto: Grafschafter Goldsaft

Für die Ostertafel

Ob in der Wohnung, im Garten, im Park – Ostereier verstecken gehört ebenso zum Osterfest wie das Färben oder Basteln im Vorfeld. Doch anstatt das Osterkörbchen klassisch mit Ostereiern und Schokolade zu füllen, gibt es in diesem Jahr eine knusprig-süße Alternative: Ein luftig-lockeres, mit selbstgemachter Haselnuss-Schokocreme gefülltes Blätterteiggebäck, das sich mit ein paar schnellen Handgriffen zu einem Osterhasen formen lässt.

Die Knusperhäschen schmecken so nicht nur lecker, sondern lassen jedes Osternest direkt festlich wirken. Die leckere Schoko-Nuss-Creme harmoniert dabei übrigens perfekt mit der milden Würze des Grafschafter Zuckerrüben-Sirup. Durch den Blätterteig kriegt das Rezept eine luftig-leichte Konsistenz. Und das Beste daran? Die Knusperhäschen können auch vegan zubereitet werden. Es muss nur das Eigelb gegen eine pflanzliche Alternative ausgetauscht werden. Hierfür eignet sich zum Beispiel Seidentofu oder Leinsamen.

Damit aus dem Blätterteig auch ein Osterhase wird, muss er in Streifen geschnitten und anschließend so aufeinandergelegt werden, dass er einem weghoppelnden Osterhasen ähnelt. Der Blätterteig muss für dieses Rezept nicht selbst gemacht werden, sondern kann schon fertig gekauft werden. Diese Osterkreation ist also blitzschnell gezaubert und schmeckt garantiert jedem.

Knusperhasen

mit Grafschafter Goldsaft

Zutaten für 12 Stück

- » 175 g Haselnüsse
- » 3 EL Grafschafter Goldsaft
- » 1 EL Kakao
- » 4 EL Haferdrink

- » 1 Packung frischer Blätterteig (275 g; Kühlregal)
- » 1 Eigelb
- » Backpapier

Zubereitung

- » Haselnüsse, bis auf 12 Stück, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 5 bis 7 Minuten rösten. Nüsse auf ein Geschirrtuch geben und mit Hilfe des Tuches die Schale abreiben. Die Nüsse abkühlen lassen.
- » Nüsse, Kakao und Grafschafter Goldsaft im Hochleistungsmixer cremig pürieren. In eine Rührschüssel umfüllen und 2 EL Haferdrink unterrühren.
- » Blätterteig entrollen und quer halbieren. Teigplatten jeweils mit Hälfte Schokocreme bestreichen. Eine Hälfte mit der Cremeseite auf die andere Cremeseite legen, leicht andrücken.
- » Teigplatte (ca. 20 x 24 cm) quer in 12 Streifen (à ca. 2 x 20 cm) schneiden. Streifen jeweils in sich verdrehen. Die gedrehten Streifen so verschlingen, dass ein sitzender Hase von hinten erkennbar wird. Die Enden sind die Hasenohren. Hasen nebeneinander auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
- » Eigelb und 2 EL Haferdrink verquirlen. Hasen damit bestreichen. Auf jeden Hasen 1 Haselnuss als „Schwänzchen“ setzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Unser Zeitspar-Tipp: Um Zeit zu sparen, kann auch ein gekauftes Haselnussmus verwendet werden – dieses gibt es mittlerweile in gut sortierten Supermärkten, Drogeriemärkten sowie Bioläden.



Mama ist die Beste. Und genau das zeigen wir ihr besonders gerne am Muttertag. Mit Zeit, die wir gemeinsam verbringen, mit kleinen Präsenten oder besonderen Aktivitäten – vielfältige Ideen und Geschenke gibt es bei Villeroy & Boch.

Wie wäre es denn, sie gleich morgens mit einem besonderen Becher voll duftendem, frischgebrühtem Kaffee oder aromatischem Tee zu wecken? Und den Tag danach bei einem ausgiebigen Frühstück mit allem, was das Herz begehrt, zu planen – bei selbstgebackenen Waffeln, Müsli, Kuchen oder einer Obst-Tarte. Natürlich serviert auf Mamas Lieblingsgeschirr: im natürlichen Pottery-Look, elegant in Weiß, in sanften Puder-Pastellen oder verspielt mit Blumen.

Doppelte Freude

Apropos Blumen: Ein schöner Strauß ist und bleibt der Klassiker zum Muttertag. Frühlingsblumen haben jetzt Hochsaison, und in einer passenden Vase bereiten sie gleich doppelt so viel Freude. Denn die Vase bleibt auch dann ein Erinnerungsstück, wenn die Blumen längst verblüht sind. Außerdem können Vasen wie Manufacture Collier oder Lave Home viel mehr, als Blumengebinde in Szene setzen: Sie sind regelrechte Designobjekte, die auch solo eine gute Figur machen und für Wow-Effekte sorgen.

Bei einem spitzigen Prosecco, einem fruchtigen Cocktail oder einem guten Wein Neuigkeiten austauschen und die gemeinsame Zeit genießen: Zum Ehrentag darf gerne angestoßen werden. Gute Gläser sorgen dabei für den richtigen Klang und Genuss. Ob mit feiner Glasstärke, abgeschrägtem Rand, farbigem Fuß oder extravaganter Form: Besondere Gläser sind sehr schöne Geschenke, an denen (nicht nur) Mütter lange Freude haben.

Alles Liebe zum Muttertag



Süßes Finale (aus dem Obstgarten)

Erdbeeren Törtchen mit Patisserie-Creme

Rezept für 4 Portionen

Für die Creme:

- » 250 ml Milch
- » 15 g Speisestärke
- » Mark von 1 Vanillestange
- » 3 Eigelbe
- » 60 g Zucker

Für den Belag:

- » 4 Bögen Blätterteig a` ca. 12 x 12 cm
- » Mehl zum Bearbeiten
- » 150 Erdbeeren
- » 2 EL brauner Zucker

- » Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- » Für Creme 2-3 EL Milch mit Speisestärke anrühren. Restliche Milch mit Vanillemark zum Kochen bringen und mit angerührter Speisestärke abbinden. Eigelbe und Zucker mehrere Minuten dickschäumig aufschlagen. Die sehr heiße Vanille-Milch zuerst fließend zur Ei-Masse hineinlaufen lassen, gründlich verrühren, mit Frischhaltefolie direkt abdecken und kaltstellen.
- » Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, die Blätterteigplatten ausbreiten und mit einem Garnierring ca. 10-12 cm große Teigkreise ausstechen. Die kalte Creme mit einem Schneebesen glattrühren und mit dem Löffelrücken auf die Teigplatten streichen. Dabei ca. 0,5 cm bis zum Rand frei lassen.
- » Die Erdbeeren putzen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders und des Mini-Slice Aufsatzes auf Stufe 2 in feine Scheiben schneiden. Die Erdbeeren kreisrund auf die Creme verteilen, mit braunem Zucker bestreuen und im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.
- » Zum Servieren mit Hagelzucker bestreuen.



Fotos & Rezepte: Graef

Süße Regenbogen- Frühlingsröllchen

Rezept für 4 Portionen

Für die Füllung:

- » ½ Mango
- » 1 Baby Ananas
- » 2 Pflaumen
- » 1 roten Apfel
- » ½ Papaya
- » 16 Reisteigblätter in Wasser eingeweicht
- » Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrosts

Für den Dip:

- » 250 g Erdbeeren
- » ½ Granatapfel
- » 50 g Ingwer
- » ½ rote Chilischote
- » 4 EL Honig

Zubehör:

- » Grill-/Kochgeschirr

Zubereitung:

- » Den Grill (mit Deckel ca. 140°C) für niedrige indirekte Hitze vorbereiten.
- » Für die Füllung Mango, Ananas, schälen und mit dem Graef Alleschneider auf Stufe 1 bis zum Kern in sehr dünne Scheiben schneiden. Danach wenden, erneut bis zum Kern schneiden. Die Scheiben danach in 8-10 cm lange Streifen schneiden. Pflaumen, Apfel, Papaya vierteln, entkernen und mit dem Graef Alleschneider auf Stufe 1 bis zum Kern in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben danach in 8-10 cm lange Streifen schneiden.
- » Die Früchte miteinander vermengen, jeweils eine EL große Portion der Füllung am unteren Ende der Teigblätter platzieren und zu Frühlingsrollen einschlagen.
- » Für den Dip die Erdbeeren putzen, vierteln und musartig zerdrücken. Die Kerne aus dem Granatapfel entfernen. Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote entkernen und würfeln. Den Honig bei direkter Hitze im Grill-/Kochgeschirr erhitzen und Ingwer-Chiliwürfel darin anschwitzen. Erdbeermus, Granatapfelkerne zugeben und 2-3 Minuten geschlossen köcheln lassen.
- » Die Frühlingsröllchen auf eine Platte verteilen und den Dip extra dazu reichen.





Der neue Dampfgarer von Tefal ermöglicht dank stapelbarer Edelstahlbehälter die gleichzeitige Zubereitung von bis zu drei unterschiedlichen Zutaten.



Eine kinderleichte Handhabung und zahlreiche Programme und Funktionen versprechen maximalen Komfort.

Einfach unkompliziert Kochen

Mit dem neuen Convenient Series Deluxe Dampfgarer von Tefal können Hobbyköche jetzt gleich mehrere unterschiedliche Zutaten für eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit gleichzeitig zubereiten.

Soll es zum Essen ein Fischgericht mit Gemüse und Reis geben? Einfach die verschiedenen Zutaten jeweils in die drei robusten, rostfreien Edelstahlbehälter einfüllen, aufeinanderstapeln, das richtige Programm einstellen und los geht's. Auch für ausgefallene Gerichte steht der Dampfgarer stets bereit: Seien es asiatische Dumplings oder dampfgegartes Gemüse für eine leckere Bowl – der Convenient Series Deluxe Dampfgarer von Tefal macht eine optimale Zubereitung möglich, ohne dass wichtige Nährstoffe verloren gehen.

Dank des Wasserdampfes wird das Essen komplett fettfrei und schonend bei 100°C gegart. Dadurch bleiben wichtige Vitamine und Nährstoffe erhalten. Da sie den Garvorgang nicht dauerhaft beaufsichtigen müssen, ist der Dampfgarer der perfekte Küchenhelfer für Familien, die nicht viel Zeit in der Küche verbringen können.

Der Convenient Series Deluxe Dampfgarer überzeugt neben leistungsstarkem Dampfgaren über drei Ebenen vor allem mit einer sehr einfachen, benutzerfreundlichen Handhabung. Über das intuitive digitale Touchpad lassen sich aus acht Garprogrammen die ideale Garzeit und -temperatur für verschiedene Zutaten auswählen: weiches und festes Gemüse,

Fisch, Reis/Hülsenfrüchte und Fleisch. Außerdem verfügt der Dampfgarer über eine Auftau-, Aufwärm- und Warmhaltefunktion.

Für individuelle Vorlieben

Darüber hinaus können Hobbyköche Garzeit- und -temperatur für ihre individuellen Vorlieben manuell einstellen. Nach dem Kochvorgang schaltet das Gerät automatisch ab. Und sollte die Anzeige während des Garens einen knappen Wasserstand anzeigen, lässt sich über eine Auffüllvorrichtung ganz einfach Flüssigkeit in den 1,2 Liter Tank nachfüllen, ohne den Garvorgang abbrechen zu müssen. Für die optimale Zubereitung von Reisgerichten, gehört auch eine Reisschale zum Zubehör des Convenient Series Deluxe Dampfgarers.

Sowohl die Edelstahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von jeweils drei Litern als auch der Deckel sind spülmaschineneeignet. Nach dem Spülen lässt sich der Dampfgarer samt Einsätze platzsparend verstauen. Dafür einfach die Einsätze umdrehen, ineinanderstecken und Deckel aufsetzen.

Uns gefällt die „Zugabe“: Für kreative Dampfgarideen ist auf der Verpackung ein QR-Code aufgedruckt, über den sich ein digitales Rezeptheft mit 40 Rezepten kostenlos herunterladen lässt. Die Rezepte geben zudem Empfehlungen, mit welcher Temperatur, wie lange und in welcher Reihenfolge Hobbyköche ihre Zutaten optimal dampfgaren.

Der neue Yummy Gourmet von Tefal vereint Babynahrungszubereiter und (Stab-) Mixer in einem.



Ein Liebling für junge Eltern

Tefal bringt mit dem neuen „Yummy Gourmet“ einen multifunktionalen Küchenhelfer auf den Markt, der es in sich hat. Bestehend aus Stabmixer, Zerkleinerer und Aufwärmer lässt sich der Yummy Gourmet den gewünschten Zubereitungsansprüchen entsprechend zu vier verschiedenen Geräten zusammenbauen.

Die Küchen-Innovation von Tefal ist vor allem für frischgebackene Eltern sehr praktisch: Mit diesem Produkt wird die Zubereitung von Babynahrung enorm vereinfacht, so dass Eltern und Kinder von den vielfältigen Funktionen profitieren. Wo früher vier separate Geräte zum Kochen, Zerkleinern, Mixen und Pürieren nötig waren, brauchen Eltern jetzt nur noch den Yummy Gourmet, damit die Mahlzeiten zum Kinderspiel werden.

Nachhaltig: Benutzerfreundliches 4-in-1-Konzept

Der intelligente und anpassungsfähige Yummy Gourmet sorgt für eine schnelle Zubereitung jeder Familienmahlzeit auf vielfältige Art und Weise: Das Gerät kann Essen aufwärmen, auftauen und mischen. Durch das schonende Dampfgaren bleiben die Textur und die für Kinder in den ersten Monaten und Jahren so wichtigen Nährstoffe aller Gemüsesorten erhalten. Und das gute am entwicklungsfördernden Yummy Gourmet: Er wächst quasi mit dem Kind mit. Während der gesamten Entwicklung des Kindes bereitet das Gerät alle Lieblingsgerichte altersgerecht zu. Es braucht also keine neuen zusätzlichen Geräte mehr in der Küche, sobald das Kind älter wird. Zudem wird beim Zubehör auf hochwertige und schadstofffreie Materialien geachtet: Der 800-ml-Becher, die beiden Topfdeckel, der Spatel, der Zerkleinerer sowie der Dampf- und Auftaukorb sind aus 100 Prozent BPA-freiem Kunststoff gefertigt.

Bis zu vier Gerichte können gleichzeitig zubereitet werden: Zwei Edelstahl-Schneidmesser zerkleinern und pürieren Lebensmittel direkt im 400-ml-Topf, während zwei 130-ml-Töpfe mit Dampfkorb zum parallelen Dämpfen, Aufwärmen und Auftauen geeignet sind. Die verschiedenen Programme lassen sich spielend leicht über das intuitive Touch-Display einstellen. Die exakte Zeiteinstellung für jedes Programm ist dabei genau auf die jeweilige Zutat abgestimmt.

Leistungsstark, praktisch, hygienisch und sicher

Das Multifunktionsgerät bringt mit 550W geballte Power für die verschiedenen Zubereitungsmethoden in die Küche. Der mitgelieferte Stabmixer mit 600W ergänzt das Gerät mit intuitiver Geschwindigkeitssteuerung zur optimalen Anpassung der Textur an das Alter und die Bedürfnisse des Kindes. Eltern freuen sich besonders über die einfache Handhabung durch den ergonomischen Griff und den Spritzschutz. Zudem sind sämtliche Zubehörteile spülmaschinenfest und lassen sich kompakt aufbewahren. Darüber hinaus verfügt das Gerät über transparente Wasserfenster und einen Behälter, der mit beiden Händen geschlossen werden kann. Ein doppelter Sicherheitsmechanismus, bestehend aus einem gesicherten Deckelsystem, verhindert den Start, wenn der Deckel nicht verriegelt ist.

Der Yummy Gourmet im praktischen und spielerischen Design wird von einem Rezeptbuch mit 50 Rezepten begleitet, die in Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern speziell für Kinder im Alter von vier bis zwölf Monaten und darüber hinaus entwickelt wurden. Dabei wurde besonders viel Wert auf eine abwechslungsreiche Ernährung für Kinder und die ganze Familie gelegt.

Typisch Mann, typisch Frau

Was Frauen und Männer bei ihren Vorlieben in puncto Kücheneinrichtung unterscheidet. Der Stellenwert der Küche hat sich während der Pandemie weiter erhöht. Als Mittelpunkt der eigenen vier Wände kommt ihr eine zentrale Bedeutung für das familiäre Zusammenleben zu – gerade in Zeiten, in denen viele Berufstätige corona-bedingt vermehrt zu Hause arbeiten oder gearbeitet haben. So wird laut dem „Ernährungsreport 2021“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft in Deutschland mittlerweile häufiger gekocht. 52% der Befragten kochen nahezu täglich. Im Jahr 2020 taten dies erst 39%.

Dabei zeigen sich bei den Essgewohnheiten Unterschiede zwischen den Geschlechtern: Während 84% der Frauen täglich oder mehrmals täglich Gemüse und Obst zu sich nehmen, sind es bei den Männern nur 69%. Beim Verzehr von Fleisch und Wurst wiederum liegen die Männer klar vorne. Doch nicht nur bei der Ernährung gibt es unterschiedliche Vorlieben. Auch bei der Einrichtung der Küche hegen Frauen und Männer verschiedene Präferenzen, wie Volker Irlé, Geschäftsführer der „Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche“ (AMK) berichtet.

Männer mögen's minimalistisch

Für Männer stehen vor allem die technischen Aspekte im Vordergrund. Sie legen Wert auf modernste Elektrogeräte wie beispielsweise die derzeit angesagten Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Mit magnetischen, kabellosen Temperatursensoren, die am Kochtopf befestigt werden, lässt sich zudem die voreingestellte Temperatur überwachen und sicherstellen, dass Nudelwasser nicht mehr überkocht und Gemüse auf den Punkt gegart wird. Im Fokus stehen zudem energie- und wassersparende, leise Geschirrspüler sowie Hightech-Kühlschränke mit speziellen Frischeschubladen für Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse.

Beliebt ist auch die Möglichkeit, Elektrogeräte mit dem Smartphone zu vernetzen und per App zu bedienen. Mit-

tels einer Kamera, die den Kühlschrankinhalt fotografiert, lässt sich so von unterwegs ein Blick auf die Vorräte werfen. Per App kann etwa auch der Garprozess einer Speise im Backofen gesteuert werden. Beim Design wählen viele Männer häufig einen minimalistischen Stil. Die von ihnen bevorzugten grifflosen Schrankfronten in Schwarz, Anthrazit oder in Betonoptiken sowie die Arbeitsplatten aus Stein oder Edelstahl erzeugen ein eher cleanes, kühles Ambiente.

Frauen schwören auf warme Wohlfühlatmosphäre

Im Gegensatz zum puristischen Stil der Männer kommt es für Frauen stärker auf eine gemütliche, warme Wohlfühlatmosphäre an. Ihre Wahl fällt oft auf eine Kombination aus hellen Lackoberflächen und Holz. Auch greifen sie häufiger zu farbigen Oberflächen, etwa in zarten Pastelltönen. Zudem legen Frauen stärker als Männer Wert auf dekorative Accessoires. Dies können Kräutertöpfe oder Zimmerpflanzen ebenso sein wie offene Regale mit bunten Tassen oder hübschen Müslischalen oder beleuchtete Glasvitrienen.

In der Praxis wird die Küche häufig von Frauen und Männern gemeinsam eingerichtet. Gefragt sind dann Kompromisse hinsichtlich des Designstils, der Oberflächen und Farben. Es gibt jedoch ohnehin viele Aspekte, die beiden Geschlechtern wichtig sind. Das ist zum Beispiel das Thema Stauraum. Für Geschirr, Gläser, Kochtöpfe, Pfannen und Vorräte muss ausreichend Platz vorhanden sein. Alle Utensilien sollen mit möglichst einem Griff bequem zugänglich sein. Zudem gilt es, die Bereiche Vorbereiten, Kochen und Spülen effizient zu organisieren. Eine Rolle bei der Kücheneinrichtung spielen zudem ergonomische Aspekte wie die richtige Arbeitshöhe für sie und ihn, die sich unter anderem durch eine höhenverstellbare Kücheninsel erreichen lässt.



Klare Formen, dunkle Farben und der Fokus auf den Funktionen: Männern gefällt tendenziell eher der puristische Stil. Fotos: AMK



Die Kombination von Holz- und Lackoberflächen mit offenen, beleuchteten Regalen und Pflanzen sorgt für eine gemütliche Atmosphäre, die vielen Frauen wichtig ist.



Stauraum ist für Männer und Frauen ein zentrales Thema bei der Kücheneinrichtung: Viel Platz bieten etwa Auszugsschränke.



Jedes Kochutensil findet dank der Innenausstattung der Schubladen seinen festen Platz.



Modernste Elektrogeräte wie Kochfelder mit integriertem Abzug stehen bei Männern häufig im Fokus. (Foto: AMK)

Küchenplanung: Keine Kompromisse

Eine neue Küche ist eine Investition fürs Leben. Wer eine Küche plant, sollte deshalb auf keinen Fall auf eine professionelle Küchenplanung verzichten oder sich nur an schnelllebigen Trends orientieren.

Viele Hersteller bieten neue, innovative Produkte mit komfortablen Features aus hochwertigen Materialien, die über viele Jahre den Küchenalltag erleichtern und für mehr Spaß in der Küche sorgen. Keramik und Edelstahl beispielsweise sind das perfekte Team in der Küche und am Spülplatz unverzichtbar. Zum einen bietet eine Küchenspüle aus Keramik viele Vorteile. Sie ist kratz- und stoßfest, hitzebeständig, lebensmittelecht und besonders leicht zu reinigen. Vor allem punktet Keramik aber durch eine besonders glatte, hygienische Oberfläche.

Dazu passt eine Küchenarmatur aus massivem Edelstahl ideal. Dieses robuste Material ist lebensmittelecht, säurefest, geschmacksneutral, emissionsfrei, und an den glatten Innenseiten kann nichts anhaften oder rosten. Die Investition in hochwertige und hygienische Materialien vor allem für den Spülplatz zahlt sich aus, denn hier wird besonders oft mit rohem Fleisch und Fisch, frischem Gemüse und Obst gearbeitet.



Mit Zurückhaltung und warmem Minimalismus überzeugen sanfte Naturtöne in der Küche.



Zusätzliche Arbeitsfläche bieten Kollektionen wie Subway Style 60 S von Villeroy & Boch, bei denen Schneidbrett und Schale als zweite Funktionsebene ins Becken gehängt werden. Fotos: Villeroy & Boch



Mehr Komfort

Trotz Spülmaschine müssen große, sperrige Küchenutensilien im Spülbecken gereinigt werden. Deshalb sollte man auf jeden Fall ein großzügiges Becken einplanen. Wahre Platzwunder sind Einzelbecken, die zu Gunsten eines geräumigen Beckens auf die Abtropffläche verzichten. Zusätzliche Arbeitsfläche bieten neue Kollektionen wie Subway Style 60 S von Villeroy & Boch, bei denen Schneidbrett und Schale als zweite Funktionsebene ins Becken gehängt werden. Diese Keramikspülen haben nicht nur zusätzliche Funktionen, sie sind auch in unterschiedlichen Farben er-

hältlich und lassen sich stimmig auf das Farbkonzept der gesamten Küche anpassen.

Ob Fronten, Arbeitsplatten, Küchenspülen oder Küchenarmaturen - Schwarz ist und bleibt angesagt. So entsteht ein einheitliches Farbkonzept, das längst nicht mehr als kurzlebiger Trend gesehen wird. Denn matte, dunkle Grautöne und Schwarz sind die neuen Klassiker in der Küche. Aber auch weniger provokante Farbkonzepte finden Anklang. Mit selbstverständlicher Zurückhaltung und warmem Minimalismus überzeugen sanfte Naturtöne. Sie sorgen für mehr Wohnlichkeit in die Küche.

Keine Chance für Schmutz und Verkrustungen

Werden Kochfeld und Ofen viel genutzt, geht auch einmal etwas daneben. Im Nu kommt es zu hartnäckigen Verunreinigungen durch eingebranntes Fett, Teigreste oder übergekochte Soße. Die ungeliebte Putzarbeit verschiebt man dann gerne. In dieser Zeit haben die Speisereste Zeit einzutrocknen. Am Ende kostet zähes Schrubben mit teuren Reinigungsmitteln eine Menge Zeit und Geld.

„Es müssen nicht immer Chemiekeulen zum Einsatz kommen, um den Backofen wieder sauber zu bekommen, weiß Claudia Oberascher von der Initiative „HAUSGERÄTE+“. Denn: „Viele moderne Backöfen sind mit Pyrolyse oder mit einer speziellen Beschichtung ausgestattet, die das Säubern des Innenraums deutlich erleichtern. Wer nicht ganz sicher ist, ob sein Backofen die entsprechende Ausstattung hat, sollte einen Blick in die Bedienungsanleitung werfen.“

Glaskeramikkochfelder sind da dank glatter Oberfläche einfach zu reinigen, aber auch hier gibt es einiges zu beachten. Die Initiative „HAUSGERÄTE+“ hat für GUSTOrazzo nützliche Tipps für eine einfache Reinigung parat:

Im Backofen

- » Grundsätzlich gilt, die Herstellerangaben zur Reinigung in der Bedienungsanleitung zu beachten.
- » Verschmutzungen soweit möglich vorab vermeiden: Bei vielen Speisen verhindert bereits der Einsatz von Backpapier fettige und eingebrannte Rückstände auf dem Backblech. Bei Braten oder Aufläufen sollten Bräter bzw. Auflaufform ausreichend groß sein. Damit beim Erhitzen nichts überläuft, am besten Formen mit hohem Rand benutzen und diese nicht bis zum Rand füllen.
- » Leichte Verunreinigungen gleich nach jedem Backvorgang wegwischen.
- » Wer einen Kombi-Backofen mit integriertem Dampfsystem besitzt, kann harte Verkrustungen zunächst durch Dampfzugabe einweichen. Der Schmutz lässt sich dann leichter von der Oberfläche lösen und entfernen.
- » Einzelne Elemente wie Einhängegitter oder Backauszüge können bei vielen Modellen einfach ausgehängt und separat gereinigt werden. Das gilt auch für die meisten Backofentüren. Über Klemmhebel lassen sich die Glasscheiben in der Regel ohne spezielles Werkzeug herausnehmen.

- » Auch die Gummidichtungen der Tür sollten regelmäßig mit warmem Wasser und einer Neutralseife gesäubert werden. So schließt die Tür wirklich dicht und Wärme- sowie Energieverluste lassen sich verhindern.
- » Backgeschirr mit Email- oder Keramikoberflächen ist besonders glatt, so dass kaum etwas haften bleibt.
- » Praktisch ist eine katalytische Beschichtung der Backofeninnenwände. Hierbei sind spezielle Katalysator-Partikel in die Beschichtung eingelagert, die fetthaltige Verschmutzungen schon während des Betriebs ab etwa 200 Grad Celsius zersetzen. Wichtig: Die Beschichtung darf auf keinen Fall mit Scheuermilch, festen Bürsten und Schwämmen oder Stahlwolle behandelt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt und die besonderen Reinigungseigenschaften verloren gehen.
- » Backöfen mit Pyrolyse-Funktion sind besonders komfortabel: Bei dieser Selbstreinigung erhitzt sich der leere Backofeninnenraum auf bis zu 500 Grad Celsius. Alle Verunreinigungen werden bei diesen hohen Temperaturen verschwelt. Zurück bleibt Asche, die man mit einem feuchten Tuch nach dem Abkühlen einfach wegwischen kann. Je nach Verschmutzungsgrad und eingestellter Reinigungsstufe dauert die Anwendung ein bis drei Stunden. Während dieser Zeit bleibt die Tür zum Schutz vor Verbrennungen und Schäden an nah stehenden Möbeln fest verriegelt. Einige Hersteller bieten auch passende Backbleche und Zubehör an, die bei dem Pyrolyse-Vorgang gleich mitgereinigt werden können.
- » Wer keinen Backofen mit Selbstreinigung hat, kann stärkere Rückstände und Verkrustungen mit speziellem Backofenreiniger gut beseitigen.

Auf dem Kochfeld

- » Grundsätzlich gilt auch hier, die Herstellerangaben zur Reinigung in der Bedienungsanleitung zu beachten.
- » Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Benutzen: Die glatte Oberfläche von Kochfeldern aus Glaskeramik ist mit einem weichen Tuch und Spezialreiniger schnell gesäubert. Nach jeder feuchten Reinigung abtrocknen, um Kalkrückstände zu vermeiden.
- » Grobe Verschmutzungen zunächst mit einem feuchten Tuch entfernen, dann festanhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- » Keine Topfchwämme, Edelstahltopfreiniger oder Scheuermilch verwenden, die die Oberfläche anrauen könnten.

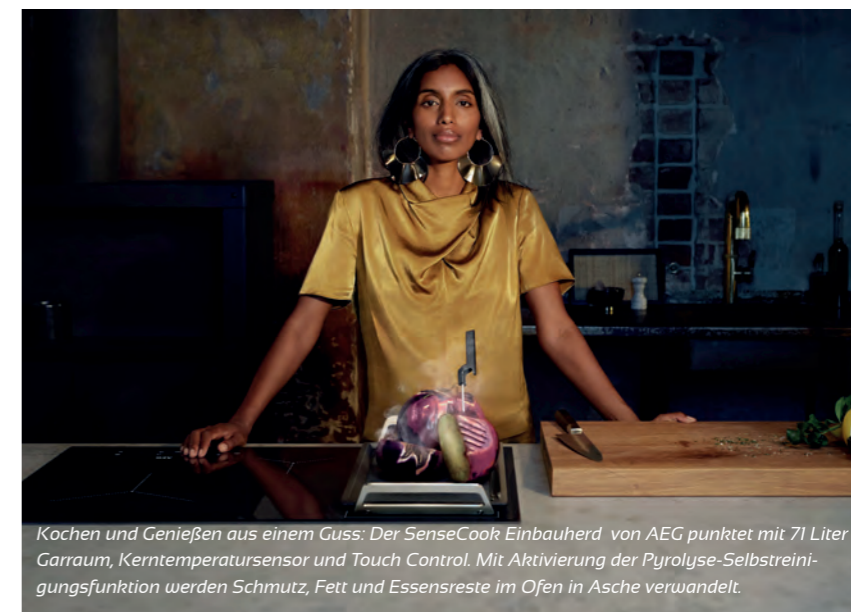


Bei Braten oder Aufläufen sollten Bräter bzw. Auflaufform ausreichend groß sein. Damit beim Erhitzen nichts überläuft, am besten Formen mit hohem Rand benutzen und diese nicht bis zum Rand füllen.



Ein elegantes Design-Induktionskochfeld und ein kraftvoller Muldenlüfter in einem Gerät vereint. Foto: AMK

- » Gelangen Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Glaskeramikfläche, diese sofort ausschalten und Verschmutzungen direkt mit einem Glasschaber gründlich entfernen. Das Kochfeld nach dem Abkühlen mit Spezialreiniger säubern.
- » Ein Induktionskochfeld ist besonders pflegeleicht: Die Kochfläche bleibt verhältnismäßig kühl, übergekochte oder verschüttete Speisen können so nicht mehr einbrennen.
- » Generell Verschmutzungen am besten vermeiden: Das Kochgeschirr groß genug wählen und die Hitze rechtzeitig reduzieren, damit nichts überkocht.



Kochen und Genießen aus einem Guss: Der SenseCook Einbauherd von AEG punktet mit 71 Liter Garraum, Kerntempersensor und Touch Control. Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt.

So bleibt der Backofen top in Schuss



- Möglichst noch warm reinigen und Verschmutzungen nicht eintrocknen oder einbrennen lassen.
- Einhängegitter oder Backauszüge können meist ausgehängt und separat gereinigt werden.
- Festgebackene Rückstände an den Innenwänden lassen sich mit speziellen Backofenreinigern lösen.
- Praktisch: Pyrolytische Selbstreinigungsprogramme, die Verschmutzungen bei hohen Temperaturen verbrennen. Übrigbleibende Asche einfach mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Backofentür inklusive Gummidichtungen regelmäßig feucht mit einem weichen Tuch und Neutralseife oder Spülmittel reinigen.
- Über Klemmhebel lassen sich die Glasscheiben der Backofentür in der Regel ohne spezielles Werkzeug zum Reinigen herausnehmen.

Die Informationen in der Bedienungsanleitung beachten!

www.hausgeraete-plus.de

HAUSGERÄTE+
Energieeffizienz im Haushalt

So bleibt das Kochfeld top in Schuss



- Kochfeld nach jeder Benutzung reinigen
- Ein Kochfeld aus Glaskeramik ist mit einem weichen Tuch und Spezialreiniger schnell gesäubert. Wichtig: keine Topfchwämme verwenden, die die Oberfläche anrauen könnten.
- Festanhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber entfernen.
- Ein Induktionskochfeld ist besonders pflegeleicht: Die Kochfläche bleibt verhältnismäßig kühl, übergekochte oder verschüttete Speisen können so nicht mehr einbrennen.
- Verschmutzungen vorbeugen: Kochgeschirr groß genug wählen und Hitze rechtzeitig zurückschalten.

Die Informationen in der Bedienungsanleitung beachten!

www.hausgeraete-plus.de

HAUSGERÄTE+
Energieeffizienz im Haushalt



Der „Fast Slow GO“ ist ein All-in-one-Multitalent, wie gemacht für den Küchen-Alltag.

Einer für alles!

Sage Appliances, ein australischer Hersteller von innovativen Küchenkleingeräten, der hierzulande vor allem mit Siebträgern seinen Ruf mehr und den Kaffeedurst stillt, hat jetzt einen neuen Multifunktionskocher vorgestellt. Der „Fast Slow GO“ ist das, was man eine eierlegende Wollmilchsau nennt, ein All-in-one-Multitalent mit einem Fassungsvermögen von satten sechs Litern.

Dank eines One-Touch-Bedienfeldes und gleich 14 vorprogrammierten Schnellfunktionen erfreut uns der „Fast Slow GO“ im Test mit seiner enormen Vielseitigkeit, die sich ideal dem Küchenalltag anpasst. Denn neben den Funktionen zum Schnellkochen, Slow Cooking, Sautieren, Dampfgaren, Reduzieren, Sous-Vide-Garen und Schmoren lassen sich auch Suppen und tiefgründige Fonds im Nu zubereiten. Ein köstlicher Risotto in nur acht Minuten Garzeit oder die Herstellung von bis zu zwei Litern selbst gemachtem Joghurt – der „Fast Slow GO“ bringt kulinarische Vielfalt in die heimische Küche. Mit nur einem Klick lassen sich so in kürzester Zeit herzhafte wie leichte Speisen zubereiten.

Mal schnell, mal langsam ...

Der Multifunktionskocher vereint, getreu seinem eigentlich widersprüchlichen Namen, eine Schnellkoch- mit einer Slow-Cooking-Funktion. Bei der Schnellkochmethode werden Lebensmittel in einer kleinen Menge Flüssigkeit zum Garen gebracht. Dank eines dicht schließenden Deckels, der den Dampf im Inneren hält und Druck aufbaut, wird die Temperatur der Flüssigkeit und des Dampfes weit über den Sie-

Lauter Pluspunkte

- » Leichte Bedienung: Mit nur einem Klick im übersichtlichen One-Touch-Bedienfeld die gewünschte Funktion auswählen
- » Sicher: Das 3-Wege-Sicherheitssystem umfasst ein Druckabgabeventil, ein Sicherheitsventil und einen Sicherheitsverriegelungsstift
- » Rostfrei: Die 6-Liter-Kochschüssel und der Untersetzer bestehen aus Edelstahl und können somit in der Spülmaschine gereinigt werden
- » Automatisch: Drei automatische Dampfabgabe-Einstellungen. „Natural“ senkt den Druck im Inneren langsam und ohne Freisetzung von Dampf; „Pulse“ setzt den Druck in einzelnen Stößen frei; „Auto Quick“ setzt den Druck schnell frei, um ein Verkochen zu vermeiden.

depunkt erhöht, sodass die Lebensmittel bis zu 70% schneller gegart werden.

Mit nur einem Klick lassen sich so in kürzester Zeit herrlich herzhafte oder köstlich leichte Speisen zubereiten. Dazu wählt man einfach die entsprechende Funktion aus, gibt die Zutaten hinzu und kann sich anderen Dingen widmen, bis der Garprozess abgeschlossen ist. Der Fast Slow GOTM ist aus rostfreiem Stahl gefertigt und spülmaschinengeeignet. Mit drei automatischen Dampfabgabe-Einstellungen lässt sich der Druck im Inneren einfach und sicher wieder senken.



Der „Pizzaiolo“ verfügt über sieben Automatikprogramme und bringt die Vielfalt der internationalen Pizzabäckerkunst in die heimische Küche.

Pizza Napoli? Kommt in 2 Minuten!

Zugegeben, wir lieben selbstgemachte Pizza. Unser herkömmlicher Backofen ist zwar eher in der Oberklasse zu Hause, aber mit der Pizza von Salvatore, unserem Lieblingsitaliener um die Ecke, konnten die Ergebnisse noch nie mithalten. Und das, obwohl unsere Zutaten bestimmt hochwertiger sind als seine.

Was bislang fehlte: ein herzhaft dünner Boden mit krossem Rand und leicht „befeuertem“ Geschmack, eben die Merkmale einer traditionellen Holzofen-Pizza. Doch jetzt können wir genau so eine Pizza auch Zuhause genießen. Sage Appliances hat den „Smart Oven Pizzaiolo“ auf den Markt gebracht. Zugegeben, unsere kulinarischen Sinne schlagen seitdem Purzelbäume.

Denn nach vier Jahren Entwicklung ist es Sage zusammen mit den besten Pizzabäckern der Welt gelungen, einen bisher so noch nicht gekannten Indoor-Kompakt-Pizzaofen zu entwickeln: Mit einer Temperatur von bis zu 400 Grad Celsius backt der „Smart Oven Pizzaiolo“ eine knusprige Pizza nach traditionell neapolitanischer Art in zwei Minuten – ganz im Stil der besten Pizen, die Italien zu bieten hat.

Der „Pizzaiolo“ verfügt über sieben Automatikprogramme und bringt die Vielfalt der internationalen Pizzabäckerkunst in die heimische Küche. Neben Pizza neapolitanischer Art bereitet der Ofen in Voreinstellung Pfannepizza sowie extra dünne und knusprige Pizza zu. Und: Die manuelle Einstellung ermöglicht ambitionierten Heim-Pizzaiolos, Backstufe und Temperatur des Ofens individuell zu wählen. Selbst der Tief-

kühlpizza-Modus bringt die gefrorene Fertigpizzavariante auf neue kulinarische Höhen.

Mit Holzkohlegeschmack

Für den originalen Holzkohlegeschmack ist eine ausgewogene Hitzezufuhr entscheidend. Richard Hoare, Design- und Innovationsdirektor bei Sage, hat uns verraten, wie es geht: „Bisher waren große, hochpreisige Holzöfen die einzige Option, eine perfekt krosse Pizza zu backen, da sie zugleich Wärmeleitung als auch Strahlungs- und Konvektionswärme bei hohen Temperaturen nutzen. Mit dem Smart Oven Pizzaiolo kommt die Lösung für traditionell neapolitanische Pizza in Premium-Restaurantqualität nach Hause. Dank eines speziellen Heizsystems wird das Leistungslimit des Ofens auf ein neues Level gehoben: Nie zuvor erreichte ein Kompaktofen für den Indoor-Heimgebrauch bis zu 400 Grad Celsius. Einzigartig dabei ist die Nachahmung der Wärmestruktur eines Holzofens.“

Durch die intelligenten Algorithmen des Heizsystems wird die Hitze innerhalb des „Pizzaiolo“ entsprechend der Backstufe umgeleitet. Ein klassischer Pizzastein sorgt für die ideale Temperatur am Pizzaboden. In der „Wood-Fired“-Einstellung wird hohe Hitze vor allem zum Pizzarand geleitet. Das Ergebnis: das unnachahmliche Holzofenpizza-Leopardenmuster einer klassisch neapolitanischen Pizza mit frischem Belag. Und auch das gefällt uns: Mit der Hitzetechnologie des „Smart Oven Pizzaiolo“ lassen sich auch fluffig-leichte Fladenbrote backen.



Alles ist möglich

Der aktuelle Trend 2022 heißt Individualität. Erlaubt ist, was gefällt und zur Persönlichkeit passt. Dennoch wird nach eigenen Werten genau gewählt und kombiniert. Das gilt für Farben, Materialien und Oberflächen in der Küche. Die Palette für die Küche geht von dezent pastellig bis zu kräftigen Farbtönen wie tiefes Grün, mattem Anthrazit oder leuchtendem Orange. Oberflächen sind oft naturbelassen und rau Echtholz punktet für Fronten und Paneelverkleidungen.

Was bedeutet das für die Auswahl der Küchengeräte? Bei der Wahl der Küchentechnik stehen Qualität, Leistung und Flexibilität im Vordergrund. Individualität hat mit den eigenen Bedürfnissen zu tun, da muss alles stimmen, um den Küchenraum zum Ort der Begegnung und Kommunikation zu machen. Die Welt der Dunstabzüge von Berbel bietet für jede Küchenplanung das passende Gerät. Im Fokus stehen die Attribute Optik und Funktionalität – und das in verschiedenen Größen, mit durchdachten Features und prämierten Designs. Ob Kochfeldabzug, Kopffrei-, Wand-, Einbau- oder Inselhaube, immer leistungsstark, flüsterleise und dauerhaft effizient stehen sie für beste Luftreinigung im Raum. Made in Germany, werden sie am Standort Deutschland entwickelt und gebaut. Dunstabzug für Dunstabzug wird von Hand konfektioniert. Die Produktionsstätte in Rheine hat Manufaktur-Qualität.



Der Kick mit dem Knick

Das kann er am besten: mühelos Mixen, Pürieren oder Zerkleinern und das ganz ohne Kabel. Nur zum Laden des Akkus bedarf es noch des im Lieferumfang enthaltenen USB-Kabels. Etwas ganz Besonders ist aber der Kick mit dem Knick. Denn der Akku-Stabmixer von Jupiter lässt sich von 180° auf 90° und 135° abwinkeln. So wird die Handhabung noch komfortabler. Mit bis zu 18.000 Umdrehungen pro Minute werden Smoothies, Suppen, Pürees, Sahne, Soßen oder Gefrorenes püriert oder gemixt. 21 einstellbare Geschwindigkeitsstufen sorgen für das Wunschergebnis. Ein Schneebesenaufsatz und ein Mixbecher ergänzen den Akku-Stabmixer. Eine Stunde lang kann die „Küchenhilfe“ rastlos arbeiten, bevor dem Akku die Puste ausgeht.



Feel-Good-Momente ...

... mit Alfi: „mediterranean red“ bringt südliches Lebensgefühl ins Wohnambiente und strahlt Geborgenheit und Ruhe aus. Der rötliche Erdton gibt die Richtung vor. Lifestyle-Fans folgen „mediterranean red“, wenn es darum geht, einen geeigneten Rückzugsort in unserer komplexen Welt zu gestalten. Übrigens: Wunderschön lässt sich „mediterranean red“ mit anderen naturnahen Farben wie satten Grün- und dunklen Blautönen, Gelbnancen und Anthrazit ergänzen. So passt die Farbe perfekt auf den gedeckten Tisch, setzt dort ein Statement für Vielfalt und Kulturoffenheit. Besonders eindrucksvoll wirkt „mediterranean red“ hier als Farbtone für „Skyline“. Mit ihrer zeitlos-modernen Silhouette inszeniert die Isolierkanne von Alfi die Trendfarbe ausdrucksstark und hält dabei Kaffee oder Tee bis zu 12 Stunden und Kaltgetränke 24 Stunden auf Temperatur.

Saubere Sache

Rutschfest, vielseitig und noch dazu stylisch – das ist das Schüssel-Set mit Spritzschutzdeckel Muovo von Gefu. Das Set aus zwei Schüsseln inkl. Deckel mit herausnehmbarem Innenteil ist das neue Must-Have für alle Hobby-Bäcker und Meister-Mixer.

Die Sauerei beim Teigschlagen ist mit GEFU nun endlich vorbei! Dank des Schüssel-Sets mit Spritzschutzdeckel bleibt alles sauber, frisch und stylisch servierbereit. Muovo aus hochwertigem Edelstahl eignet sich perfekt zum Zubereiten, Servieren und Aufbewahren, denn der luftdichte Aufbewahrungs- und Spritzschutzdeckel mit herausnehmbarem Innenteil hält beim Mixen Sahne- und Teigspritzer in der Schüssel und anschließend das Rührgut wunderbar frisch. Dank Silikonboden steht Muovo sicher auf der Arbeitsfläche, während die innenliegende Skalierung das Arbeiten erleichtert.



Einfach erfrischend: Mai-Bowle

Der Mai steht fast vor der Tür und mit ihm die ersten warmen Tage unter freiem Himmel. Dabei darf auch die Mai-Bowle nicht fehlen. Eine Mai-Bowle wird mit Wein, Sekt und dem aromatischen Maikraut angesetzt, das auch als Waldmeister bekannt ist und von Ende April bis Anfang Juni Wälder und Wochenmärkte mit seinem frischen Duft erfüllt.

Darauf kommt es bei einer guten Bowle an

Die Bowle ist ein erfrischendes Getränk aus Wein und Sekt mit Früchten oder Kräutern. Für alle Rezepte gilt, dass man erst kurz vor dem Ausschenken den Sekt zugibt, während der Ansatz mit stillem Wein erfolgt. Bei diesem fruchtigen Mischgetränk kann eigentlich nichts schiefgehen, vorausgesetzt, es werden einige einfache Grundregeln beachtet:

- » Je weniger Zutaten, desto leichter gelingt die Bowle.
- » Jede Bowle ist so gut wie der Wein und Sekt, den man dafür verwendet. Denn nur gute Zutaten ergeben eine gute Bowle, dazu gehören deutsche Qualitätsweine, leichte Kabinettweine und fruchtige Winzersekte.
- » Nur frische und gutgereifte Früchte verwenden.
- » Früchte behutsam schälen und zerkleinern, nicht zerdrücken.
- » Die Früchte mit wenig Zucker bestreuen oder mit Traubenlikör marinieren, so erschließt sich das Aroma. Wer süße Bowlen bevorzugt, nimmt liebliche Weine.
- » Sekt und Mineralwasser – gut gekühlt – erst kurz vor dem Servieren hinzugeben, damit die Bowle möglichst lange prickelt.
- » Die richtige Bowlentemperatur liegt etwa bei 5 bis 8° C also etwas kühler als die normale Serviertemperatur für Wein.
- » Eiswürfel nicht direkt in die Bowle geben, denn davon wird sie wässrig. Tipp: Bowlengefäß in ein größeres, mit Eisstücken gefülltes Gefäß stellen.

Mai-Bowle

Ein bis zwei Bündel Waldmeister ohne Blüten waschen, abtropfen, trocknen lassen und dann zusammenbinden. 100 g Zucker und ½ Flasche Weißwein, bsp. Silvaner, Weißer oder Grauer Burgunder (von trocken bis lieblich – ganz nach Geschmack), in ein großes Gefäß geben, das Kräuterbündel so hineinhängen, dass die Stängel nicht in die Flüssigkeit kommen (sonst schmeckt es bitter), etwa zwei Stunden ziehen lassen. Den restlichen Wein zugeben und unmittelbar vor dem Servieren mit einer Flasche trockenem Sekt auffüllen.

Erdbeer-Bowle

Einen großen Teller mit frischen Erdbeeren vorbereiten. Größere Früchte halbieren oder vierteln. Mit Zucker überstreuen und Saft ziehen lassen oder mit Traubenlikör marinieren. Anschließend Früchte und Saft in Bowlentopf geben und mit einer kleineren Weinmenge ziehen lassen. Später mit Wein auffüllen z. B. gut gekühlten Rosé oder Weißherbst dazugeben. Bowlentopf möglichst in Eis stellen. Kurz vor dem Servieren eine Flasche Winzersekt dazugeben und genießen.

Pfirsich-Bowle

Sechs bis acht reife Früchte schälen, halbieren und Steine entfernen. Zerteilte Früchte mit Zucker überstreuen und ziehen lassen. Dann mit Wein z.B. einem Riesling oder Silvaner auffüllen und möglichst in Eis einige Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren eine Flasche deutschen Winzersekt dazugeben.



Waldmeisterbowle



Erdbeerbowle

Eiszeit: So köstlich schmeckt der Sommer ...

Selbstgemachtes Eis ist köstlich und unverfälscht, denn es wird mit natürlichen Zutaten hergestellt, ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Bestandteile. Bereiten Sie Ihr Lieblingseis zu Hause zu: **Mit einer elektrischen Eismaschine ist das ganz einfach.**

Diese nimmt Ihnen die ganze Arbeit ab und ist damit perfekt für die Zubereitung von Slushies, Frucht-, Sahne- oder Schokoladensorbets sowie Joghurt. Bereiten Sie die Eismischung vor, gießen Sie diese in die Eismaschine und genießen Sie Ihr persönliches Eis, wenn es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



tescoma elektrische
Eiscreme-Maschine
GrandCHEF



tescoma Küchenmaschine PRESIDENT



Warum nicht Smoothies?

Um einen perfekten Smoothie herzustellen benötigt man nicht immer einen Hochleistungsmixer. Auch mit einer Küchenmaschine und dem entsprechenden Zubehör ist es möglich fruchtige Pürees zu kreieren. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Ausstattungsmerkmale tescoma Küchenmaschine PRESIDENT

- » Große Edelstahl-Rührschüssel mit Schneebesen, Flachrührer und Knethaken
- » Metall-Fleischwolf mit Wurstfüllhorn, einem Vorsatz zur Herstellung von gefüllten Fleischröllchen und einem Spritzgebäckvorsatz
- » Rasper-Vorsatz mit drei rostfreien Trommeln
- » **Leistungsstarker Mixeraufsatz mit einer Schüssel aus dickwandigem Glas: Sechs Geschwindigkeitsstufen, Pulsfunktion, stabile Fixierung auf den Untergrund**
- » Die Eingangsleistung der Maschine ist 1500 W.
- » 3 Jahre Herstellergarantie.



Unwiderstehlich erfrischend

Zeitloses Design, professioneller Anspruch und extreme Langlebigkeit: All das vereint die Premium-Marke KitchenAid. Die Küchenmaschine „Artisan“ ist Design-Ikone (und beliebtes Hochzeitsgeschenk) auf der Küchenarbeitsplatte schlechthin. Ein wunderbarer Küchenhelfer fürs Rühren, Schlagen, Aufschäumen, Kneten – oder jetzt für den Eis-Nachschub.

Sonne und Eiscreme – eine wahrlich unwiderstehliche Kombination! Ob fruchtig, sahnig-cremig, zuckerfrei oder vegan – gerade im Sommer kann man nicht genug von der eiskalten Erfrischung bekommen. Dabei schmeckt selbst gemachtes „Gelato“ viel besser als Gekauftes, denn so kann man selbst die Zutaten und den Zuckergehalt bestimmen.

Das zergeht auf der Zunge

Mit der Speiseeismaschine und dem Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid gelingen selbstgemachte Kreationen im Handumdrehen und sorgen für echtes Eisdien-Feeling daheim. Ob

Sorbet, Frozen Yogurt oder klassisches Sahneeis – da bleiben keine Wünsche offen. Dank der überarbeiteten Schüssel mit einem Aluminiumkern, die mit der Küchenmaschine kompatibel ist, kann das Lieblingsdessert jetzt in weniger als 30 Minuten zubereitet werden. Sie ist leicht zu bedienen und bietet eine exzellente Kühlleistung – dafür die Schüssel vor dem Einsatz einfach für 15 bis 24 Stunden in die Gefriertruhe legen.

Durch das ständige Rühren mit dem dazugehörigen Antriebsadapter bei optimaler Gefriertemperatur bekommt die Masse eine cremige und fluffige Konsistenz – das Eis zergeht förmlich auf der Zunge! Typisch für KitchenAid: die Speiseeismaschine ist nicht nur funktional, sondern durch die raffinierte Struktur im Keramiklook auch optisch ein Hingucker auf dem Küchentresen.

Hawaii-Feeling

Lust auf einen neuen Eis-Trend? Köstliches „Shave-Ice“ zergeht auf der Zunge wie zarte Schneeflocken und leuchtet in



Erfrischend, süß und unwiderstehlich lecker: KitchenAid eröffnet die Eis-Saison.



Kompakt und leistungsstark – der K150 Standmixer von KitchenAid.

den schönsten Farben. Ursprünglich aus Japan stammend, zählt es vor allem auf Hawaii zu den beliebtesten und erfrischendsten Desserts. Hergestellt wird es aus einem Eisblock, der in ganz feine Raspeln geschabt und mit Toppings, Aromen und Saucen versehen wird. Mit dem neuen Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid, der an die Küchenmaschine montiert wird, gelingt dieser Foodtrend mühelos auch zu Hause.

Dafür den vorgefrorenen Eisblock in den Aufsatz legen, zwischen groben und feinen Raspeln wählen und in weniger als einer Minute das perfekte Ergebnis erhalten. Mit den beiliegenden Formen kann aber nicht nur Wasser, sondern auch frischer Saft, Kaffee und Sahne eingefroren werden. So können allerlei einzigartige Shave-Ice Kombinationen kreiert werden. Frische Früchte oder aromatischer Sirups sind das i-Tüpfelchen auf dem Eis und sorgen für die nötige Geschmacksexplosion. Unser Tipp: Das geraspelte Eis kann auch für die Herstellung von köstlichen Cocktails verwendet werden.



Typisch für KitchenAid: Die Speiseeismaschine ist nicht nur funktional, sondern durch die raffinierte Struktur im Keramiklook auch optisch ein Hingucker auf dem Küchentresen.

Kraftvoller Zauberkünstler

Gesund und vor allem selbst kochen ist angesagter denn je. Mit frischen Zutaten und der Unterstützung von smarten Tools lassen sich vielfältige und abwechslungsreiche Mahlzeiten wie Getränke kreieren. Ein besonders praktischer Helfer dabei ist ein Standmixer. Er erleichtert die Zubereitung von vitaminreicher Kost wie Suppen, Smoothies, Säften und vielem mehr und hilft diese in den Alltag zu integrieren.

KitchenAid hat jetzt ein neues Modell gelauncht, das mit einer Eis-Crash-Funktion punktet. Der K150 Standmixer des amerikanischen Küchengeräteherstellers ist der kleine Bruder vom K400. Wer auf der Suche nach einem kleineren und kompakteren Modell für das Mixen seiner täglichen Vitaminbomben ist, wird den kleinen Zauberkünstler lieben. Neben seinem modernen Look überzeugt der K150 Mixer durch seine inneren Werte. Ein leistungsstarker Motor mit drei variablen Geschwindigkeitsstufen nimmt es spielend leicht auch mit harten Zutaten auf und ermöglicht so eine cremige Textur. Zusätzlich verfügt er über ein voreingestelltes Rezeptprogramm zum Zerstoßen von Eis. Diese hilfreiche Funktion zerkleinert Eis in weniger als zehn Sekunden und ist ideal für das Mixen von leckeren Cocktails wie die Verarbeitung von gefrorenen Früchten.

Sommer. Sonne. Eiszeit.



Die Eismaschine von Graef verspricht leckere Abkühlung im Sommer.

Wenn die Temperaturen jetzt wieder in die Höhe klettern, ist es Zeit für eine leckere Abkühlung. Den perfekten Sommerpartner für die ganze Familie gibt es vom Küchengeräteexperten Graef: die Eismaschine IM 700 im schicken Edelstahllook.

Über die Nachfüllöffnung im durchsichtigen Deckel können Zutaten einfach hinzugegeben werden.



Egal ob Holunderblüteneis als cremige Kugel, Schokosofteis oder Himbeersorbet – die Cream Control-Technologie sorgt hier verlässlich für die perfekte Konsistenz der Lieblingseiskreation. Dank eines Timers und automatischer Kühlung direkt nach der Zubereitung sind die Leckereien kinderleicht gezaubert und gelingen problemlos – auch bei Eisanfängern. Und: Sogar der Lieblingsjoghurt ist mit der neuen Eismaschine im Handumdrehen selbst gemacht – so kann der Sommer kommen.

Das „Wünsch dir was“-Eis in allen Variationen

Veganes Eis, ausgefallene Kombinationen oder klassisch fruchtig-frisch – mit der Eismaschine von Graef und dem mitgelieferten Rezeptbuch wird der Sommer garantiert nicht langweilig. Dank der effizienten 180-Watt-Kompressor-Kühlung und dem automatischen Programm für cremiges Eis sind die kühlen Leckereien im Nu zubereitet. Die Cream Control-Technologie reguliert die vorab eingestellte Konsistenz – soft, mittel oder fest. Die praktische Rührfunktion mischt dabei die Zutaten gleichmäßig und sorgt stets für den perfekten Grad an Cremigkeit.

Gesteuert wird das Multitalent via Touchdisplay, über das per Fingertipp zwischen dem Eiscreme-, dem Rühr- und dem Kühlprogramm sowie den Zubereitungszeiten gewechselt werden kann. Die Statusanzeige verrät, welche Konsistenz das Eis gerade hat und wie lange es noch braucht. Neugierige können auch durch den durchsichtigen Deckel ihrer Kreation beim Werden zuschauen und mittels Nachfüllöffnung Zutaten ergänzen – praktisch, wenn die Eismaschine schon läuft. Ein kurzes Piepen verrät, dass das Eis fertig ist und mit dem mitgelieferten Eislöffel angerichtet werden kann.

Joghurt nachhaltig und lecker

Doch die Eismaschine kann nicht nur die Sommerfrüchte aus dem Garten in leckeres Eis verwandeln, sondern auch den Lieblingsjoghurt für die ganze Familie zaubern. Einfach die gewünschte Menge Frischmilch in den 2-l-Edelstahlbehälter geben, die Joghurt-Funktion wählen, den Timer auf bis zu 24 Stunden einstellen und abwarten. Dank der Motor-Sicherheitsabschaltung läuft der vielseitige Küchenhelfer dann im Hintergrund und sorgt über Nacht für bis zu 2 Liter frischen Joghurt zum Frühstück. Das spart Verpackungsmüll, schmeckt der ganzen Familie und man weiß, was drin ist. Und nach dem Joghurt- oder Eisgenuss? Der Edelstahlbehälter lässt sich herausnehmen und samt Deckel und Rührquirl in der Spülmaschine reinigen – so einfach lässt sich der Sommer genießen.



Wassermelonen-Slush



Zitronengrassorbet

Eis(ige) Lieblinge



Himbeer-Mascarpone Eis

Zutaten für 500 ml Eis:

- » 100 g weiße Schokolade
- » 200 ml Kokosmilch
- » 50 g Kokosblütenzucker
- » 150 g Mascarpone
- » 200 g Himbeeren, tiefgekühlt

Zubereitung:

- » Die Schokoladen klein hacken. Die Kokosmilch aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade, Zucker einrühren, bis sich beides vollständig aufgelöst hat. Danach der Mascarpone, Himbeeren einrühren und 30 – 35 Minuten in der Graef Eismaschine gefrieren. (Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem Eisgenuss 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



Limonen-Buttermilch Eis

Zutaten für 500 ml Eis:

- » 4 Bio Zitronen
- » 50 g weißer Rohrzucker
- » 150 g Agavendicksaft
- » 400 ml Buttermilch
- » 0,5 g Johannisbrotkernmehl

Zubereitung:

- » Die Zitronen unter fließendem Wasser heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Danach halbieren und die Schnittflächen in Rohrzucker tauchen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Zitronen mit der Schnittfläche hineinlegen und 3 bis 5 Minuten karamellisieren.
- » Die Zitronenhälften erkalten lassen und gründlich auspressen. Danach mit dem restlichen Rohrzucker solange verrühren bis sich dieser vollständig aufgelöst hat, mit den übrigen Zutaten verrühren und in der Graef Eismaschine 30 – 35 Minuten gefrieren.



Birne-Basilikum Sorbet

Zutaten für 500 ml Eis:

- » 3-4 reife Birnen, ca. 400 g
- » 1 Bund Basilikum
- » 80 g Akazienhonig
- » Saft von 1 Bio Zitrone
- » 100 ml Apfelsaft
- » 2-3 g Pektin

Zubereitung:

- » Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einen Mixbecher geben. Basilikum verlesen und abzupfen und ebenso in den Mixbecher geben. Beides mit Hilfe des Graef Stabmixers mehrere Minuten sehr fein pürieren
- » In einem Topf Honig, Zitronensaft, Apfelsaft erhitzen, das Pektin hineinrühren und 1 bis 2 Minuten ohne Hitze weiter rühren. Die Flüssigkeit zur pürierten Birne-Basilikum geben, erneut mixen und in die Graef Eismaschine geben.
- » Die Sorbet Masse 15 – 20 Minuten in der Graef Eismaschine gefrieren. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren und direkt genießen.



Gurkensorbet mit Minze

Zutaten für 500 ml Eis:

- » 40 g weißer Rohrzucker
- » 120 ml Wasser
- » 2-3 g Agar-Agar
- » 1 Bund frische Minze
- » 1 Salatgurke, ca. 300-400 g
- » Saft von 1 Orange
- » 1 Handvoll karamellierte Mandeln

Zubereitung:

- » Den Zucker mit Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen. Danach bei niedriger Hitze auf die Hälfte einkochen. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, Agar-Agar einrühren und 2 bis 3 Minuten ohne Hitze weiter rühren.
- » Inzwischen die Minze verlesen und die Blätter abzupfen. (Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen.) Die Gurke unter fließendem Wasser heiß abwaschen und trocknen. Danach der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse mit einem Esslöffel herauskratzen und die Gurke in kleine Stücke schneiden.
- » Die gebundene Flüssigkeit mit Minze, Salatgurke in den Becher des Graef Standmixers geben und bei höchster Stufe 2 bis 3 Minuten sehr fein pürieren. Danach die Sorbet Masse in die Graef Eismaschine gießen und 30 bis 35 Minuten gefrieren.

Für perfekte Kochergebnisse



Kochen, Braten oder Backen: Dank des abnehmbaren Griffs ist das Ingenio-Kochgeschirr von Tefal ideal für den vielseitigen Einsatz in der Küche und lässt sich praktisch verstauen.

Der nächste bitte: Um die besten Voraussetzungen für ein perfektes Kochergebnis zu schaffen, hat Tefal im vergangenen Jahr alle wichtigen Produkteigenschaften des gesamten Pfannensortiments verbessert. Ganz im Sinne des Innovationswillens der Marke, steht in diesem Jahr die Weiterentwicklung des Kochgeschirrs der Ingenio-Reihe im Fokus. Ein neues Thermo-Signal für die perfekte Brattemperatur, eine robustere Antihafteversiegelung und eine effizientere Induktionsfläche sorgen für perfekte Koch-, Brat- und Backergebnisse.

Was dabei gleich bleibt, sind die praktische Handhabung und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der Ingenio-Töpfe und -Pfannen mit abnehmbarem Griff. Dieser verfügt nun über einen verbesserten Sicherheitsmechanismus im Inneren und besitzt zur besseren Erkennbarkeit nun einen roten Druckknopf. Dank diesem lässt sich der Griff für die vielfältige Nutzung ganz einfach abnehmen und an ein anderes Ingenio-Kochgeschirr „dranklicken“, gleichzeitig verhindert die Signalfarbe, dass er versehentlich geöffnet wird.

Homogenere Koch- und Bratergebnisse

So können Köche zum Beispiel mit ihrer liebsten Ingenio-Pfanne leckere Gerichte auf dem Herd zubereiten, die Pfanne zum Warmhalten, Fertigkochen oder Überbacken in den Ofen und im Anschluss servierfertig auf den Tisch stellen, ohne dass der Griff im Weg wäre. Und wenn etwas übrigbleibt, einfach den Griff anbringen, die Pfanne in



den Kühlschrank stellen und ihn wieder mit nur einem Klick entfernen. Der abnehmbare Griff ermöglicht zudem, das Kochgeschirr platzsparend zu stapeln und im Schrank zu verstauen.

Neben der vielseitigen Verwendung des Ingenio-Kochgeschirrs wurden alle Modelle grundlegend optimiert, um noch bessere Koch- und Bratergebnisse zu garantieren:

- » Die perfekte Brattemperatur: Dank des neuen Thermo-Signals haben Köche immer genau im Blick, wann die Pfanne die perfekte Starttemperatur für das Braten erreicht hat, denn es färbt sich von einem hellen zu einem kräftigen, dunklen Rot und das Sanduhrensymbol verschwindet. So wird zudem ein Überhitzen des Kochgeschirrs verhindert.
- » Kein Anhaften, keine Kratzer: Die robuste Antihaftebeschichtung überzeugt nun mit einer doppelt so langen Lebensdauer als die Vorgängermodelle. Die Versiegelung hält Temperaturen bis zu 250°C stand und verhindert, dass Nahrungsmittel während der Zubereitung anhaften und anbrennen.
- » Gleichmäßige Wärmeverteilung: Darüber hinaus sorgt die verbesserte Induktionstechnologie mit einer größeren Induktionsfläche sowohl für eine 14% höhere Induktionseffizienz als auch für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Dadurch erzielen Köche mit den Pfannen aus der Induktionsserie ein homogenes Koch- und Bratergebnis.



Ultimativer Aufschneider!

Tefal stellt sein brandneues siebenteiliges Messersortiment vor, das in Zusammenarbeit mit dem britischen Star-Koch Jamie Oliver entwickelt wurde. Die Klingen aus deutschem Edelstahl erlangen durch die besondere Eishärtung ultimative Schärfe, die besonders lang anhält und eine ausgezeichnete Schnittleistung garantiert. Der ergonomische Griff wie auch der Handschutz ermöglichen eine besonders komfortable und sichere Handhabung während des Schneidens.

Das Messersortiment umfasst sieben verschiedene Messer im unverwechselbaren Design, die durch Jamie Olivers Know-how perfekte Schneidergebnisse und perfektes Handling versprechen:

- » Kochmesser (20 cm): Lust auf Ratatouille, Früchtekuchen oder Hähnchenbrustfilet? Mit dem vielseitigen Kochmesser lässt sich jede Rezept-Challenge meistern.
- » Universalmesser (12 cm): Das multifunktionale Messer für jedes Sorte Lebensmittel ist ein absolutes Must-have in jeder Küche.
- » Fleisch- und Filiermesser (20 cm): Präzise und scharf – so lässt sich jede Art von Fleisch zu Gulasch oder Geschnitteltem zerkleinern oder in feine Scheiben schneiden.
- » Santokumesser (46,5 cm): Das ganz besondere Messer speziell für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.
- » Schälmesser (9 cm und 7 cm): Die Schälmesser zerkleinern und schälen präzise jedes Obst und Gemüse.
- » Brotmesser (20 cm): Egal, ob super soft oder knusprig – das Brotmesser gleitet durch jede Kruste und verspricht perfekte Brotscheiben in der gewünschten Dicke.



Die neuen Jamie Oliver Messer von Tefal machen alltägliches Schneiden und Zerkleinern zu einem besonderen Erlebnis.



So viele Sterne wie nie

Anfang März hat Michelin in Hamburg die neue Ausgabe des „Guide Michelin Deutschland“, die Gourmet-Bibel schlechthin, vorgestellt. Auch wenn die Corona-Pandemie noch nicht ausgestanden ist, bestätigt die Restaurantauswahl im Jahr 2022 trotz erswerter Bedingungen ein vielfältiges Angebot und ein unverändert hohes Niveau der deutschen Gastronomie. Ausdruck dieser bemerkenswerten Entwicklung ist die Rekordzahl an Sternerestaurants mit insgesamt 327, darunter ein neues Drei-Sterne-Restaurant, acht neue Zwei-Sterne-Restaurants und 31 neue Restaurants mit einem Stern.

„Trotz aller Herausforderungen zeigt der Guide Michelin Deutschland auch 2022 weiterhin eine beeindruckende Beständigkeit der Qualität deutscher Gastronomie. Unsere Inspektoren sind von dem Engagement und der Resilienz der Gastronomen begeistert. Sie haben ihre Betriebe durch die Krise geführt, waren mit unverändertem Einsatz für ihre Gäste da und haben dabei das hohe Niveau gehalten. Ebenso freuen wir uns, dass das Bewusstsein für eine umweltfreundlichere Küche weiter zunimmt. Viele Gastronomen engagieren sich für den Umweltschutz und setzen auf Regionalität und Saisonalität. Diese Leistung, die im Guide Michelin mit dem ‚Grünen Stern‘ gewürdigt wird, kommt auch bei den Gästen sehr gut an“, so Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin.

Piesport im Sternen-Himmel

Als echtes Highlight kann der Guide Michelin Deutschland dieses Jahr einen Neuzugang unter den insgesamt neun Drei-Sterne-Restaurants verzeichnen. Das „schanz. restaurant“ in Piesport an der Mosel, das bereits mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde, ist in diesem Jahr an die Spitze der deutschen Gastronomie geklettert. Die Inspektoren sind sich einig, dass die Küche hier absolute Weltklasse ist: Patron und Küchenchef Thomas Schanz kreiert Gerichte, die reich an Finesse sind sowie Persönlichkeit und Ausdruck haben. Damit hat das Restaurant im rheinland-pfälzischen Weinort Piesport mit seiner modern-klassischen Küche nun den dritten Stern erhalten – eine außergewöhnliche Leistung!

Erfreulich ist die beachtliche Zahl von acht Restaurants, die es in die diesjährige Auswahl der Zwei-Sterne-Restaurants geschafft haben. Die folgenden Restaurants sind neu im Guide Michelin Deutschland gelistet und wurden direkt mit zwei Sternen ausgezeichnet: ES:SENZ in Grassau, etz in

Nürnberg und die drei Münchner Restaurants Tohrü in der Schreiberei, Atelier und Tantris. Die beiden letztgenannten nehmen dabei eine Sonderstellung ein. Beide Restaurants wurden nach vorübergehender Schließung wiedereröffnet. Im Atelier hat Anton Gschwendtner, der zuvor im Stuttgarter „OLIVO“ auf Zwei-Sterne-Niveau gekocht hat, die Küche übernommen. Auch das Tantris – wo seit Jahrzehnten mit Haas und Witzigmann Kochlegenden arbeiteten – feiert sein Comeback mit einem neuen Küchenteam um Benjamin Chmura und Matthias Hahn.

Die bereits mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants 100/200 Kitchen in Hamburg, LOUIS Restaurant in Saarlouis und die Speisemeisterei in Stuttgart konnten ihre Leistung auf zwei Michelin Sterne steigern.

Mit 31 neuen Restaurants, die einen Stern erhielten, hat die deutsche Auswahl in diesem Jahr eine Rekordzahl von 272 Ein-Stern-Restaurants erreicht. In Frankfurt am Main bekamen zwei neue Restaurants einen Stern: Masa Japanese Cuisine und MAIN TOWER Restaurant & Lounge. Auch Hamburg hat mit den Restaurants Jellyfish und Zeik zwei neue Sterne-Adressen gewonnen, ebenso wie Hannover mit Handwerk und Votum. München verdient eine besondere Erwähnung: Neben dem Mountain Hub Gourmet zeichnet der Michelin auch die beiden neu gelisteten Restaurants Werneckhof Sigi Schelling und Tantris DNA mit einem Stern aus. Letzteres befindet sich unter demselben Dach wie das neue Zwei-Sterne-Restaurant Tantris. Beide wurden zudem vom Gourmet-Guide als Ensemble zum „New Opening of the Year“ gekürt.

Der „Bib Gourmand“, eine Auszeichnung für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis, stößt weiterhin auf großes Interesse – bei Gastronomen und Gästen gleichermaßen. Auch für die Auswahl 2022 haben die Michelin Inspektoren sorgfältig recherchiert und 18 neue Restaurants gefunden, die mit guter Küche zu moderaten Preisen überzeugen und damit das Qualitätslabel verdienen. Insgesamt listet der Guide in diesem Jahr 297 „Bib Gourmand“-Restaurants.

Im Trend: Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Die Gesamtzahl von 61 Restaurants, die in der Auswahl 2022 mit dem „Grünen Stern“ ausgezeichnet sind, bestätigt einmal mehr die große Bedeutung der Nachhaltigkeit



„Unsere Michelin Inspektoren sind von dem Engagement und der Resilienz der Gastronomen begeistert. Sie haben ihre Betriebe durch die Krise geführt, waren mit unverändertem Einsatz für ihre Gäste da und haben dabei das hohe Niveau gehalten“, Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin.



Zum „Mentor Chef“ wurde Johannes King vom Söl'ring Hof auf Sylt ernannt. Der ehemalige Patron des Zwei-Sterne-Restaurants in Rantum hat die Restaurantleitung an seinen Küchenchef Jan-Philipp Berner übergeben.



Stolzer Sternekoch mit starkem Rückhalt: Maximilian Moser, Küchenchef und Kulinarischer Direktor im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, sieht die erneute Auszeichnung des Gourmetrestaurant Aubergine durch den „Guide Michelin“ als Teamleistung. Foto: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Edip Sigl, Küchenchef im ES:SENZ, ist begeistert über die Honorierung seiner Arbeit und der Hingabe seines ganzen Teams: „Ich freue mich über die Maßen und bin dankbar, ein Team an meiner Seite zu haben, das mit mir innerhalb kürzester Zeit Großes bewegt hat. Die beiden Sterne sind ein Statement – für unsere harte Arbeit, für den Chiemgau als großartige Kulisse und für unsere Motivation, immer weiter voranzustreben.“



in der Gastronomie. Seit der Einführung dieser Auszeichnung im Guide Michelin Deutschland 2020 ist die Zahl der „Grüne-Sterne“-Restaurants, die sich durch eine umwelt- und ressourcenschonende Betriebsführung auszeichnen, stetig gestiegen. In diesem Jahr sind elf neue Adressen hinzugekommen, deren Küchenchefs sich für eine umweltfreundlichere Gastronomie engagieren. Zu den Initiativen, die sie in ihren Restaurants umsetzen, gehören die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, die Berücksichtigung biologisch-ökologischer Aspekte, kurze Transportwege, artgerechte Tierhaltung, Energieeinsparung, Abfallvermeidung sowie die Sensibilisierung und Schulung der Mitarbeiter mit Blick auf eine klimafreundlichere Arbeitsweise. Mit konkreten Maßnahmen wie diesen zeigt die Branche, wie wichtig Nachhaltigkeit für eine zukunftsorientierte Gastronomie ist.

Auszeichnung für Johannes King: „Mentor Chef“

Der Guide Michelin vergab in diesem Jahr zwei Awards: für den „Mentor Chef“ und das „New Opening of the Year“. Zum „Mentor Chef“ wurde Johannes King vom Söl'ring Hof auf Sylt ernannt. Der ehemalige Patron des Zwei-Sterne-Restaurants in Rantum hat die Restaurantleitung inzwischen an seinen Küchenchef Jan-Philipp Berner übergeben. Im Laufe der Jahre hat King zahlreichen Köchen sein Fachwissen und Können vermittelt und so an die nächste Generation in den Restaurantküchen weitergegeben.

Die Auszeichnung „New Opening of the Year“ geht an das Münchner Restaurant-Ensemble Tantris und Tantris DNA. Das als echte Kultadresse bekannt gewordene Restaurant vereint nach seiner Wiedereröffnung nun das Tantris, das gleich mit zwei Sternen ausgezeichnet wird, und das Tantris DNA, das ebenfalls einen neuen Stern trägt. Die vollständige und Michelin Sterneliste finden Sie auf der Website des Guide unter www.guide.michelin.com/de.



Der Guide Michelin ist aus der Welt der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Hochausgebildete Inspektoren testen Jahr für Jahr die besten Küchen des Landes – immer auf der Suche nach neuen Entdeckungen. Ein Traumjob, so mögen viele denken. Und ja, Ralf Flinkenflügel, Direktor des Guide Michelin Deutschland und Schweiz kann sich keinen schöneren Beruf vorstellen. Er sagt jedoch auch, dass die Arbeit eines Inspektors aufwändig und selten so glamourös ist, wie man sie sich oft vorstellt. Im Gespräch erklärt Flinkenflügel, welche Fähigkeiten Bewerberinnen und Bewerber mitbringen müssen, wie ein Restauranttest abläuft und was den Guide Michelin seit über 120 Jahren so erfolgreich macht.

Herr Flinkenflügel, Sie sind seit 2009 Direktor des Guide Michelin Deutschland und Schweiz. Doch wie kamen Sie dazu, Inspektor zu werden?

Ich habe ganz klassisch eine Ausbildung zum Koch und Hotelfachmann gemacht und war insgesamt über zehn Jahre in der Gastronomiebranche sowohl international als auch an der Hotelfachschule tätig, bevor ich zu Michelin kam. Der Beruf des Guide Michelin Inspektors war dabei immer ein Traum für mich, schien jedoch unerreichbar. Durch eine glückliche Fügung erhielt ich den Kontakt zu einem ehemaligen Inspektor, der mich darauf aufmerksam machte, dass sie jemanden suchen. Das wurde aber weder in Fachzeitschriften noch sonst irgendwo öffentlich kommuniziert. Und so habe ich mich ganz unbedarft auf die Position beworben. Das erste Gespräch fand gleich in einem Sterne-Restaurant statt. Übrigens noch heute treffen wir uns mit Bewerbern in einem Restaurant und erwarten nach dem gemeinsamen Essen einen Bericht von den Kandidaten. So können wir sehen, wie sie die Gerichte wahrnehmen, über welche Produktkenntnisse sie verfügen, und ob das Gefühl für gutes Essen vorhanden ist.

Welche Eigenschaften und Fähigkeiten müssen Kandidaten mitbringen, um Inspektor werden zu können?

Wir arbeiten ausschließlich mit festangestellten Fachleuten zusammen, die bereits auch international tätig waren und somit umfangreiches, gastronomisches Wissen mitbringen. Neben diesen fachlichen Kenntnissen muss aber auch eine gewisse Reisebereitschaft da sein. Inspektoren sind bis zu 28 Wochen im Jahr mehr oder weniger allein unterwegs. Darauf weisen wir in jedem Gespräch deutlich hin, denn wir wissen, dass das nicht jedermanns Sache ist.

Ganz wichtig ist uns selbstverständlich die Affinität zum und fürs Essen! Sie müssen mit einer absolut offenen Einstellung an die verschiedenen Küchen herangehen und auch ein wenig positiv verrückt sein nach kulinarischen Erlebnissen sowie unterschiedlichen Küchenstilen. Abgesehen davon sollte es charakterlich passen, das gilt bei uns wie bei jedem anderen Unternehmen auch. Als Guide Michelin Inspektor arbeiten wir eher dezent im Hintergrund und nehmen uns zurück. Außerdem erfordert es ein hohes Pflichtbewusstsein, denn die Testessen müssen sehr gewissenhaft durchgeführt und bewertet werden. Nach dem Essen ist somit noch viel Schreibarbeit erforderlich, da ein detaillierter Bericht erstellt wird.

Können Sie uns erklären, wie ein Besuch des Michelin Inspektors abläuft? Gibt es wirklich nur eine einzige Chance pro Jahr für die Restaurants?

Im Vorfeld plant jeder Inspektor seine Touren akribisch, wann und wo er welches Restaurant besucht. Dabei müssen wir uns an den Öffnungszeiten orientieren sowie Hotels und Tische oftmals weit im Voraus reservieren. In der Regel werden ungefähr acht bis neun Essen in einer Woche absolviert. Die Restaurants besuchen wir dabei als ganz normaler Gast und bestellen meist komplexere Gerichte, die das handwerkliche Können und fachliche Niveau der Küchen am besten erkennen lassen. Das müssen nicht zwingend die teuersten Menüs der Karte sein.

Alle von uns empfohlenen Restaurants werden regelmäßig getestet. Vor allem im Bereich der Sterne-Häuser beobachten wir die Leistung sehr genau. Hier testen mehrere Inspektoren, wenn zum Beispiel ein Restaurant davor ist, einen neuen Stern zu erhalten oder vielleicht sogar einen zu verlieren. Es wird also kein Stern aufgrund einer einzelnen Erfahrung aberkannt oder neu vergeben.

Nach dem Essen verfassen wir einen mehrseitigen Bericht, in dem jedes einzelne Gericht genau vom Inspektor analysiert und nach bestimmten Kriterien bewertet wird. Hier geht es unter anderem um die Qualität der Produkte, die Zubereitungsart, die Zusammenstellung der einzelnen Komponenten oder die geschmackliche Balance auf dem Teller. Abschließend wird das Restaurantlebnis noch einmal zusammengefasst, und der Inspektor spricht eine Empfehlung für die Ausgabe des Guide Michelin aus.

„Als Inspektor muss man positiv verrückt sein“



Ralf Flinkenflügel, Direktor des Guide Michelin Deutschland und Schweiz kann sich keinen schöneren Beruf vorstellen und ist als Inspektor auch „undercover“ unterwegs. Foto: Patrick Zeitler, Guide Michelin

Sie sind bei den Besuchen immer „undercover“ unterwegs: Wie schaffen Sie es, immer anonym zu bleiben?

Wir verfolgen unterschiedliche Maßnahmen, um die Anonymität zu gewährleisten. Das geht damit los, dass wir unter anderen Namen reservieren und bestellen oder die Handynummern regelmäßig wechseln. Außerdem gibt es keine festen Zuweisungen eines Inspektors für eine Stadt oder ein Gebiet. War jemand in einer Region unterwegs, kann er frühestens nach zehn Jahren wieder dort als Inspektor die Restaurants besuchen. In den vergangenen Jahren haben wir auch den internationalen Austausch immer weiter ausgebaut. So sind Kollegen aus Frankreich, Belgien oder Italien in Deutschland aktiv und andersherum.

2020 wurde erstmals der „grüne Stern“ in Deutschland verliehen: Was genau hat es mit dieser Auszeichnung auf sich?

Das Thema Nachhaltigkeit ist auch in der Gastronomie weit mehr als nur ein Trend. Mit der Auszeichnung des grünen Sterns setzen wir somit mit dem Guide Michelin ein wichtiges Zeichen und prämiieren Häuser, deren Philosophie ganz klar auf nachhaltiges Handeln und Arbeiten ausgelegt ist. Dieses basiert auf dem stetig zunehmenden Bewusstsein der Menschen für Regionalität sowie Umwelt- und Ressourcenschonung. Dabei zeigt sich das Bestreben der Gastronomen oft sehr unterschiedlich, angefangen bei der Herkunft und der Qualität der Produkte über die Saisonalität des Menüs bis hin zu Abfallvermeidung und Recycling. Auch die Fähigkeit der Küchenchefs, sein Team und die Kunden für diesen Ansatz zu sensibilisieren, zählt dazu. Den Leserinnen und Lesern hilft der „Grüne Stern“ bei der Suche nach Restaurants mit besonders nachhaltiger Ausrichtung.

Welchen Veränderungen unterlag der Guide Michelin in den vergangenen Jahren beispielsweise im Testverfahren oder bei den Bewertungskriterien?

Bei den Testverfahren selbst gibt es keine Veränderungen. Wir berücksichtigen aber natürlich, wie sich die Restaurantkonzepte und Küchen über die Jahre weiterentwickelt haben, denn das haben sie ungemein. Wir gehen da stets mit einer offenen Haltung heran, falls ein Restaurant neue oder andere Wege geht, und würdigen das entsprechend, wenn die Leistung auf einem guten Niveau ist. Das lässt sich auch anhand der Auszeichnungen nachvollziehen, die wir in den vergangenen Jahren vergeben haben: Man nehme beispielsweise das Berliner Restaurant CODA Dessert Dining, das vornehmlich auf Basis der Patisserie arbeitet und so 2020 zwei Sterne erlangen konnte. Ein völlig unpräzises Restaurant mit einem spannenden Konzept und einer hervorragenden Küche!

Es gibt immer mehr Spitzenköche in Deutschland, wie erklären Sie sich das?

Gerade in den letzten zehn Jahren hat sich unheimlich viel getan, was man durch die deutliche Steigerung der Anzahl der Sterne-Restaurants hierzulande sieht. Das liegt meines Erachtens an zwei Faktoren: Zum einen gibt es viele, junge, gut ausgebildete und vor allem motivierte Köche, die ein klares Ziel vor Augen haben und stets Höchstleistungen an den Tag legen. Das funktioniert jedoch nur, wenn auch die Nachfrage entsprechend vorhanden ist. So hat sich zum anderen der Qualitätsgedanke verändert, und es gibt immer mehr interessierte Gäste, die offen für diese Art der Küche sind und das wertschätzen können.

Appsolutismus

Bei der Ausstattung einer neuen Lifestyle-Küche sind Performance, Funktionalität, Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Design angesagt sowie eine schnelle Unterstützung im Alltag durch Intelligenz in den Produkten. Beispielsweise mithilfe smarter Funktionen fürs Kochen & Braten, Lüften, Backen & Garen, Spülen und Kühlen. Bluetoothfähige Einbaugeräte, Apps, Smartphones und Tablets sowie intelligente Lautsprecher und Sprachdienste machen es möglich.

Zeitsparende Abläufe, flexiblere Arbeitsformen und somit mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit- und Tagesgestaltung sind gefragt denn je. „Durch Corona mussten wir uns alle ganz unerwartet völlig neu organisieren, beruflich und privat“, sagt Volker Irl, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Und: „Der Alltag war auf den Kopf gestellt. Eine der neuen Herausforderungen: Homeoffice sowie hybrides Arbeiten, wo dies möglich war. Das wird sich künftig fortsetzen, da der Wunsch nach mehr zeitlichen Flexibilisierungsoptionen besteht und weiter zunimmt.“ Nach einem hybriden, selbstorganisierten und eigenverantwortlichen Alltag mit einem flexiblen Mix aus stationärem und mobilem Arbeiten, zum Teil vor Ort, auch unterwegs und im Homeoffice.

Ein Lebensstil mit Komfort-Features

Das alles erfordert eine entsprechende Ausstattung und ein Ambiente, das diesen neuen Lebensstilen Rechnung trägt. Ein gelungenes Beispiel hierfür sind all jene Komfort-Features und vielen Möglichkeiten, die eine zeitgemäße Wohnküche mit, aber auch ohne integrierten Homeoffice-Platz bietet: z. B. ein nachhaltiges und gesundes Lebensmittelmanagement im Kühlschrank – per App jederzeit und von jedem Ort aus überschaubar und steuerbar. Integrierte Kameras im Gerät machen es möglich, auch aus der Ferne den Überblick zu bewahren oder zu überprüfen, was an Lebensmitteln vorhanden ist und was auf dem Heimweg bei einem Zwischenstopp in Geschäften noch aufzustocken ist. Zuhause eingetroffen, kommt alles in die richtigen Frischelagerzonen und Spezialschubladen für Empfindliches wie Obst, Gemüse, Salate & Kräuter, Meeresfrüchte, Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte. Ist man nicht ganz sicher, was wo am besten gelagert wird, einfach die App oder den Smart Speaker fragen.

Das gleiche gilt bei der Suche nach einem neuen, leckeren Rezept. Nach der Auswahl werden auf Wunsch alle relevanten Voreinstellungen wie Betriebsart, Temperatur und Programm Dauer direkt an den Backofen oder Multidampfgarer gesendet. Auf die richtige Einschubebene des Backblechs oder Grillrosts wird gleich mit hingewiesen. Gehört auch noch

eine Kamera zur Ausstattung, so lässt sich vom Wohn- oder Homeoffice-Bereich aus in Echtzeit überwachen, wie es um das Brat- und Gargut bestellt ist: ob noch alles im grünen Bereich ist oder die Hitze herunter geregelt werden sollte, da es bereits eine zu starke Bräunung annimmt. Oder ob die Garzeit noch um ein paar Minuten verlängert werden soll, damit das Gericht schön knusprig wird. Es sei denn, das entsprechende Automatikprogramm managt den gesamten Brat- oder Garprozess selbsttätig und informiert bei Programmende darüber, dass das Essen jetzt fertig ist. Ganz bequem geht's mit Voice Control: Den intelligenten Sprachdienst (z. B. Alexa, Google Assistant) einfach fragen, wann der Auflauf oder Kuchen fertig ist.

Mit dem Koch-Assistenten zum perfekten Ergebnis

Per Kochassistent (Rezepte-App) zum perfekten Ergebnis. Sie gibt u. a. darüber Auskunft, welche Leistungsstufe die Richtige ist, wann der Fisch gewendet werden sollte oder bei welcher Temperatur das Steak in die Pfanne kommt, damit die individuell gewünschte Garstufe erzielt wird. Über all das braucht man sich keine Gedanken zu machen bei einem Induktionskochfeld mit intelligenter Temperaturkontrolle und mithilfe einer cleveren Rezepte-App als Kochassistent. Denn dann wird man Schritt für Schritt durch den gesamten Zubereitungsprozess geleitet.

Wo gekocht und gebacken wird, entstehen Abfälle, z. B. Schnittabfälle von Obst und Gemüse. Oder man hat gerade an beiden Händen Mehl und Teig kleben. Da wäre es praktisch, an das Abfalltrennsystem im Spülenunterschrank zu kommen, ohne die grifflose Möbelfront dabei zu beschmutzen. Ein Sprachbefehl macht's möglich: schon öffnet sich der Unterschrank, die Lebensmittelabfälle sind im Nu entsorgt und die Möbelloberfläche bleibt schön sauber.

Dunstabzug remote

Den Dunstabzug remote bewegen – beispielsweise die neue dekorative Umluft-Deckenlifthaube einfach per Smartphone oder Tablet auf die gewünschte Arbeitshöhe herabsenken. Oder die Wandhaube nach dem Essen von hellem Arbeitsauf dezentes Ambientelicht umstellen – mittels App oder sprachgesteuert – und zwar je nachdem, welche Raumstimmung gerade gewünscht ist. Oder einfach eine neue Lieblingsfarbe ausprobieren...

Smarte Lichtkonzepte sind ein weiterer beliebter Einsatzbereich. Jedes Lichtszenario lässt sich individuell konfigurieren



Sehr energieeffizient und zudem WLAN-fähig. Dieser Dampfbackofen – u. a. mit Kochassistent, Kerntemperatursensor und Sous-Vide-Funktion – ist mit einer integrierten Videokamera im Türgriff ausgestattet.



Premium-Heißluftbackofen (links) mit 82 Funktionen, 61 Automatikprogrammen und Pyrolyse. Die App ermöglicht einen schnellen und intuitiven Zugriff auf eine Vielzahl von Programmen und Optionen.



Diese schicke Wi-Fi-Kopffrei-Wandhaube lässt sich vom Nebenraum oder auch aus der Ferne ein-/ausschalten, steuern und kontrollieren wie z. B. ihre Leistungsstufe, anstehende Wartungsintervalle und vieles mehr.



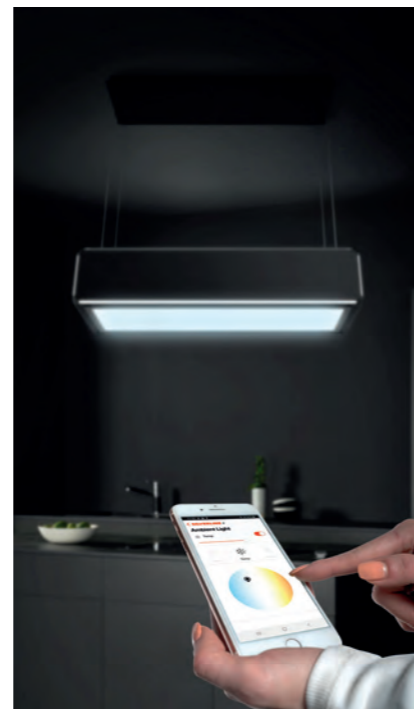
Per App-Unterstützung Schritt für Schritt zum perfekten Steak, Lachsfilet Pancake etc. Auch ohne jede Vorkenntnis, stets auf den Punkt genau, ohne ständiges Nachregulieren der Temperatur oder gar Angebranntes.



Der große WLAN-Backofen hat einen teilbaren Garraum. Das ermöglicht eine zeitgleiche Speisenzubereitung, z. B. oben Braten oder Backen und unten dampfunterstütztes Garen in einem separaten Dampfgarbehälter.



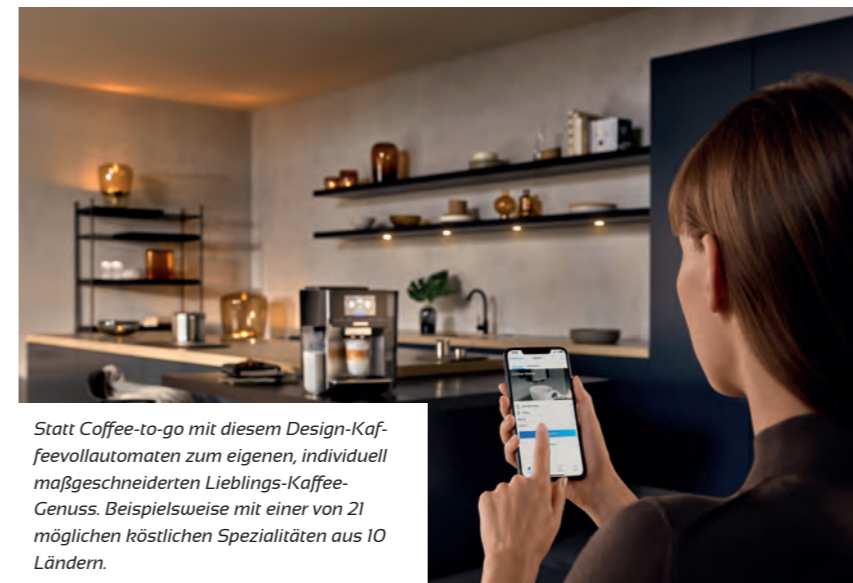
Dieses effiziente Frischezentrum lässt sich in ein bereits bestehendes Smart-Home-Umfeld integrieren – für eine Gerätesteuerung über Assistenzdienste wie beispielsweise Alexa oder Online-Services wie IFTTT.



Prämierte, internetfähige Umluft-Deckenlift-haube mit einstellbarer Höhe (per Liftfunktion) sowie einer Ambiente- und Effektbeleuchtung. Die Lichtfarbe lässt sich im RGB-Modus per App an jede gewünschte Situation anpassen.



Wohlbefinden mit wechselnden Lichtszenarien. Ein LED-System als technische Plattform sorgt für individuelles Licht in allen Wohnbereichen: indem verschiedene Leuchtenarten kombiniert und smart gesteuert werden.



Statt Coffee-to-go mit diesem Design-Kaffeefvollautomaten zum eigenen, individuell maßgeschneiderten Lieblings-Kaffee-Genuss. Beispielsweise mit einer von 21 möglichen köstlichen Spezialitäten aus 10 Ländern.



Kleine, mobile Aufsatztische mit austauschbaren Funktionselementen sind tolle Helferlein. Sie werden dort platziert, wo man sie gerade benötigt. So sind auch Smartphone/ Tablet in optimaler Blick-, Touch- und Sprachweite.



Digitaler Komfort bei der Abfalltrennung, z. B. mit einem intelligenten Türöffner. Sobald er mit einem Sprachsteuerungssystem verbunden wird, gehorcht diese elektronische Öffnungsunterstützung aufs Wort.

und dann per App oder Sprachbefehl abrufen. Beispielsweise um morgens gut in den Tag zu starten, die optimale Beleuchtung während des Arbeitens – und danach, um den Tag mit seiner Partnerin/seinem Partner, der Familie, Freunden oder Gästen angenehm ausklingen zu lassen. Vom Büro, Homeoffice oder von unterwegs aus kann man auch seinen intelligenten Geschirrspüler starten, damit das glänzende Spülgut einsatzbereit ist, sobald man zuhause eintrifft oder bevor die Gäste kommen.

Für Milchschaumslürfer

Kaffee zählt zu den Lieblingsgetränken der Deutschen. Die einen mögen ihn extrastark, die anderen lieber mit viel Milch. Manche freuen sich auf ihren nachmittäglichen Cappuccino, andere auf einen personalisierten Muntermacher mit exakt definiertem Mahlgrad und Aroma. Mit einem smarten Kaffeevollautomaten und dessen umfangreichen Funktionalitäten lassen sich viele Sonderwünsche erfüllen. Einfach die App öffnen, die persönlichen Kaffeevorlieben und Timings auf dem Smartphone oder Tablet eingeben und der Kaffeevollautomat erledigt den Rest.

Das Schöne ist: Auch Möbel lassen sich remote bewegen – per App und mithilfe smarter Antriebssysteme wie elektrische Hubsäulen und Linearantriebe. Auf diese Weise lassen sich ganze Kücheninseln, Arbeitsplatten, Ess- und Beistelltische auf eine individuelle und rückschonende Arbeitshöhe bringen. Interessant sind auch Liftsysteme, die sich in Wandschränke integrieren lassen. Sie sorgen dafür, dass die beweglichen Stauraumregale schön gleichmäßig und elegant aus den Hängeschränken herausfahren – und somit in komfortabler und ergonomischer Greifnähe ihrer Nutzer sind.

Fachlicher Rat & Fotos: AMK

Da haben wir den (Spargel-) Salat



Fotos & Rezepturen: Graef

Vitello mit Spargelsalat

Rezept für 4 Portionen

Für das Filet:

- » 400 g Kalbsfilet, ohne Fett und Sehnen
- » Einige Zweige Thymian & Rosmarin
- » Salz a. d. Mühle
- » Pfeffer a. d. Mühle

Für den Salat:

- » 3 Stangen weißen Spargel
- » 3 Stangen grünen Spargel
- » 200 g bunte Cocktailtomaten
- » 25 ml Himbeeressig
- » 1 EL Blütenhonig
- » 3-4 EL Olivenöl
- » 1 Handvoll gemischte Blattsalate

Zubereitung:

- » Das Filet mit Salz, Pfeffer würzen. Die Kräuter zugeben und zu einem „Bonbon“ in Frischhaltefolie einwickeln. Danach in Alufolie und im vorbereiteten Wasserbad bei 58°C ca. 1 ½ Stunden pochieren. Anschließend auswickeln erneut in Frischhaltefolie einschlagen und anfrieren.
- » Den weißen Spargel rundherum abschälen, die Enden ca. 1 cm kürzen. Beim grünen Spargel ca. 1/3 der Enden abschälen und ebenfalls ca. 1 cm der Enden kürzen. Tomaten halbieren. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette anrühren und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Vinaigrette zum Spargel geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- » Zum Anrichten das Filet mit Hilfe des Graef Alleschneiders auf Stufe 0,5 in dünne Scheiben schneiden und die Teller kreisrund damit auslegen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Den Spargelsalat sowie den Blattsalat darauf verteilen und mit der restlichen Vinaigrette verfeinern.



Spargelsalat mit Radieschen und Ei

Rezept für 4 Portionen

Für den Salat:

- » 250 g weißen Spargel
- » 250 g grünen Spargel
- » 50 g Radieschen
- » 2 Schalotten
- » 1 EL fein geschnittener Zitronenthymian
- » ½ Bund Schnittlauch
- » 25 ml weißer Balsamessig
- » 2 EL Honig
- » Salz a. d. Mühle
- » Pfeffer a. d. Mühle
- » 12 hartgekochte Wachteleier
- » 1 Schale Gartenkresse

Zubereitung:

- » Für den Salat den weißen Spargel rundherum schälen, ca. 2 cm der Enden kürzen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders auf Stufe 2 in dünne Scheiben schneiden. Die Enden des grünen Spargels ebenso kürzen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders ebenso schneiden. Radieschen putzen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders und des MiniSlice Aufsatzes auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden.
- » Für die Vinaigrette Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Essig, Öl, Honig miteinander verrühren und Salz, Pfeffer würzen.
- » Die Zutaten der Vinaigrette zusammen mit Spargel-Radieschen-Scheiben vermengen und 5 bis 10 Minuten marinieren. (gegebenenfalls nachwürzen.)
- » Die Wachteleier halbieren. Den Salat mittig auf die Teller verteilen und jeweils mit den halbierten Wachteleiern und der Gartenkresse verfeinern.



Fruchtiger Spargelsalat mit Dinkelreis

Rezept für 4 Portionen

- » 500 g Spargel (weiß & grün)
- » 1 EL Olivenöl
- » 250 g Dinkelreis
- » 1 kleine, weiße Zwiebel
- » 6 EL Walnussöl
- » 3 EL heller Balsamico-Essig
- » 1 TL Senf
- » 250 g frische Himbeeren
- » ½ Mango
- » 1 Apfel
- » 8 Erdbeeren
- » 250 g Dörrobstchips
- » 1 Handvoll frischer Kerbel, Blätter abgezupft
- » 1 Handvoll Mandeln
- » Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- » Dinkelreis mit kaltem Wasser gründlich waschen und in 500 ml kochendes Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis die Körner bissfest sind und das Wasser verkocht ist. Den Reis abkühlen lassen.
- » Halbe Mango, den Apfel und die Erdbeeren mit dem Alleschneider in Scheiben schneiden und mit dem Graef Dörrautomaten zubereiten. Alternativ Dörrobstchips verwenden.
- » Weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Grünen und weißen Spargel (am besten mit dem MiniSlicer) in 1 cm Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel unter stetigem Wenden bissfest anbraten.
- » Für das Dressing Walnussöl, Balsamico-Essig, Senf und Wasser in einen Becher geben und vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- » Spargel, Dinkelreis, frische Himbeeren, Dörrobstchips, Mandeln, Kerbel und Dressing in eine Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Auf einer großen Platte oder Tellern anrichten und servieren.





Echte Allrounder

Edles Design trifft auf Technologie, die überzeugt: das oberfränkische Familienunternehmen Steba Elektrogeräte stellt mit einer neuen Backofenserie gleich fünf praktische Backöfen für unterschiedlichste Bedürfnisse und Anforderungen vor – vom kleinen, kompakten Gerät mit einem Innenraum von 19 Litern bis hin zum echten Raumwunder mit großzügigen 60 Liter Volumen.

Stebas Backöfen der Serie KB M überzeugen mit einer wirksamen Gehäuseisolation und doppelverglasten Türen. Dadurch erreichen sie in kürzester Zeit eine Höchsttemperatur von 230 °C. Alle Backöfen verfügen über eine stufenlose Temperaturregelung, separat schaltbare Ober-/ Unterhitze, Umluft und einen Timer. Der Ofeninnenraum sowie das zugehörige Backblech sind antihaftbeschichtet und dadurch leicht zu reinigen. Ab einer Größe von 23 Litern (KB M23), ist ein Drehspeiß für die Zubereitung von Brathähnchen im Lieferumfang enthalten. Die größeren Modelle bieten sogar Platz für bis zu 2 Hähnchen. Und: Das Raumwunder KB M60 ist einer der wenigen Mini-Öfen, die genug Platz für Gerichte für die ganze Familie bietet.



Der Grillbackofen KB M60 ist der größte Neuzugang in Stebas aktuellen Backofenserie.

Ein Raumwunder

Der Grillbackofen KB M60 ist der größte Neuzugang in Stebas aktuellen Backofenserie. Großzügige 60 Liter Volumen bei einer Grundfläche von 52 x 62 cm bieten Platz für eine Familienpizza oder einen großen Bräter. Trotz seiner Größe überzeugt der KB M60 durch kurze Aufheizzeiten bei 2.000 Watt Leistung. Die damit verbundene Energie- und Zeiteinsparung machen ihn zu einer echten Alternative zum herkömmlichen Einbaubackofen – sogar für Familien.



So schmeckt der Frühling

Der aus dem Elsass stammende Christophe Schmitt bietet als Executive Chef des „Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort“ in der Provence eine Küche, die Tradition mit innovativen Akzenten verbindet. Schmitt verwendet die besten lokalen Produkte, um dem Terroir zu huldigen. Dies gilt für das in Permakultur angebaute Gemüse der Ferme Vivres in Seillans, das Olivenöl der Moulin de Callas oder den Ziegenkäse der Familie Montéiro. Die Arbeit der Hersteller fließt wunderbar in die Konzeption seiner Küche ein, die er so regional wie möglich gestalten möchte. Unser Rezept „Grüner Spargel aus der Provence, Passionsfrucht-Zabaione, Blüten und Kräuteröl“ ist gleichermaßen eine Liebeserklärung an die Provence wie an den Frühling

Grüner Spargel, Passionsfrucht-Zabaione, Blüten und Kräuteröl

Zutaten für 4 Portionen:

- » 600g grüner Spargel (z.B. aus der Provence)
- » 4 Eier
- » 200 ml Weißwein
- » 2 Schalotten
- » 150 ml Olivenöl
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 Thymianzweig
- » 4 St. Passionsfrucht
- » 0.050 g Ingwer (zur Hälfte in feine Streifen geschnitten)
- » 50 g Zucker
- » 100 ml Chardonnay-Essig

- » 200 ml Wasser
- » Salz und Piment d'Espelette
- » Kräuter- und Blütenmischung (idealerweise aus dem eigenen Garten)

Zubereitung:

- » Den grünen Spargel von den holzigen Enden befreien.
- » Die Schalotten schälen, klein hacken und mit dem Weißwein und der Hälfte des gehackten Ingwers einkochen lassen.
- » Die Eier vom Eiweiß trennen und das Eigelb direkt in die Reduktion geben. Das Ganze im Wasserbad zu einer Zabaione aufschlagen und mit dem Olivenöl emulgieren.
- » Die Passionsfrüchte aufschneiden und entkernen. Die Kerne der Zabaione zugeben und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.
- » Den restlichen Ingwer in feine Streifen schneiden. Zucker, Wasser und Essig zum Kochen bringen und über die Ingwerstreifen gießen, anschließend abkühlen lassen.
- » 4 Spargelstangen mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und auf einem feuchten Tuch aufbewahren.
- » Anschließend den restlichen Spargel in einem Topf mit Olivenöl, etwas feinem Salz, Knoblauch und Thymian marinieren, ohne Farbveränderung sanft anbraten. Dann mit Wasser ablöschen und ca. 4 Minuten zugedeckt kochen, der Spargel noch sollte knackig bleiben.
- » Den Spargel seitlich auf dem Teller anrichten, die grünen Spargelköpfe, die Ingwerfäden, die Blüten und die Kräuter darauf verteilen.
- » Die freie Tellermitte mit der Zabaione drapieren.



Nach einem Besuch der drei großen Mercados von Palma lädt die Dachterrasse des zentral gelegenen Hotel Cort zu Ruhe und Entspannung ein. Foto: Hotel Cort/Francisco Garvi



Einheimische schätzen die riesige Auswahl an Gemüse, Obst, Fisch und Fleisch auf dem Mercat de l'Oliver, Palma-Besucher schlemmen sich durch die Food-Stände der mallorquinischen Markthalle. Foto: Fomento del Turismo de Mallorca/Toni Gómez

Marktergnügen in Palma: Zwischen Tapas und Tinto

Palma, die Hauptstadt der Balearen, ist ein Reiseziel, das man das ganze Jahr über genießen kann. Die Stadt liegt direkt am Mittelmeer, nahe der Gipfel des Gebirgszugs Sierra de Tramontana, und ist aufgrund ihrer günstigen Lage, ihrer interessanten Geschichte und ihres reichen kulturellen wie kulinarischen Erbes äußerst attraktiv. Eine Stadt eben, die Kunst, Kultur und Kulinarik, Shopping und Gastronomie auf harmonische Weise vereint und mit der Lebensfreude, die ihre Straßen und verwinkelten Gassen versprüht, fasziniert und anlockt.

Dank der zentralen Lage des Hotel Cort an der gleichnamigen Plaça ist beispielsweise ein Marktbummel zu Fuß durch Palma kein Problem. Gleich drei große Mercados befinden sich im Herzen der mallorquinischen Hauptstadt und laden Entdeckungshungrige ein, die kulinarische Vielfalt der Insel zu bestaunen, nach regionalen Produkten zu stöbern und die eine oder andere Spezialität zu verkosten.

Der Besuch der großen Markthallen bietet dabei so viel mehr als das bloße Einkaufserlebnis, wie etwa einen Plausch mit den Standbesitzern bei einem Glas Tinto (Rotwein). Wer gern allein auf Entdeckungsreise geht, stürzt sich einfach von Montag bis Samstag ins bunte Treiben. Bei einer geführten Tapas-Tour inklusive Stopp in einer der drei Markthallen beispielsweise erfahren Teilnehmer darüber hinaus, worauf es bei den kleinen, feinen Köstlichkeiten wirklich ankommt.

Palmas größte Markthalle

Der Mercat de l'Oliver, Palmas größte Markthalle, liegt ganz zentral in der Altstadt. Der helle Bau ist der größte seiner Art in Palma und bietet über 50 verschiedene Stände mit Obst, Gemüse, Fleisch und fangfrischen Fisch. Feinschmecker steuern eine der weiteren 25 großen Markt-Theken an. Hier hat man die Wahl zwischen Tapas und verschiedenen Fischspezialitäten. Wer mag, bestellt Austern und Cava. Bereits seit 1951 besteht dieser eindrucksvolle Markt – er ist auch der Favorit von Sven Rasch, Hoteldirektor des Hotel Cort: „Ich persönlich finde den Mercat de l'Oliver am schönsten. Er ist etwas größer und bietet die perfekte Kombination aus Einkaufen und Schlemmen.“

Gesehen, gekauft, gegrillt

In nur 15 Minuten Gehzeit erreichen Urlauber vom Hotel Cort aus den im gleichnamigen Szeneviertel angesiedelten Mercat de Santa Catalina an der Plaça de la Navegació. Auch hier gibt es regionale Spezialitäten in bester Qualität und an den Gourmet-Ständen Tapas sowie allerlei mallorquinische Köstlichkeiten. Was nur Insider wissen: Da sich der Markt im ehemaligen Fischerviertel Palmas befindet, kaufen Kenner dort am liebsten den „Catch of the day“. Und wer keine Lust hat selbst zu kochen, den erwartet eine weitere Besonderheit des Mercat de Santa Catalina. An der Bar nämlich können sich Feinschmecker ihr gerade gekauft Fleisch oder fangfrischen Fisch günstig grillen lassen – und dazu ein Glas Wein genießen.

Vom Geheimtipp zum Inselliebling

Der Mercat de Pere Garau ist in einer der ältesten Markthallen in Palma, die in den letzten Jahren vom Geheimtipp zum regelrechten Lieblings-Spot für Mallorca-Fans avanciert ist. Bereits seit 1943 werden hier Produkte aus Stadt und Land angepriesen. Regionalität steht dabei besonders im Vordergrund, denn die Bauern aus dem Umland bieten ihre Waren jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag pflückfrisch vom Feld an.



Eine Tapas-Tour durch Palma bietet Teilnehmern die Möglichkeit, Spezialitäten der Baleareninsel Mallorca zu genießen und gleichzeitig die Sehenswürdigkeiten der Stadt zu bewundern. Foto: Hotel Cort



Inspirationen ...

Zugegeben, jetzt im Frühling und Frühsommer lieben wir Palma de Mallorca ganz besonders. Aber es gibt so viel Interessantes in Palma zu erleben, dass Sie für jeden Monat des Jahres unterschiedliche Pläne schmieden können und somit einen Vorwand haben, von Januar bis Dezember nach Palma zu reisen. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren:

- » Besichtigung der Kathedrale, Kirchen, Herrenhäuser und Stadtpalais: Palma verfügt über eine reiche Geschichte und Kultur. Das repräsentativste Gebäude ist zweifellos La Seu, Palmas Kathedrale. Dieser monumentale Bau allein ist schon ein Besuch der Stadt wert. La Seu ist eine der weltweit spektakulärsten gotischen Kathedralen und befindet sich an einem vortrefflichen Standort, an dem sich der Umriss des prächtigen Sakralbaus im See des Parc de la Mar widerspiegelt und zugleich die Skyline der Stadt prägt.
- » Verkostung lokaler Gaumenfreuden, wie beispielsweise die berühmten Ensaimadas, die täglich in den Bäckereien und Konditoreien der Stadt hergestellt werden. Den meisten Historikern zufolge entstand diese Spezialität in der jüdischen Gemeinde, die mit diesem schmackhaften süßen Brot bzw. Gebäck das Jahresende feiert. Ihr Erbe ist so tief verwurzelt, dass es als Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt ist.
- » Besichtigung der Museen, wie das Es Baluard Museum für moderne und zeitgenössische Kunst oder die Pilar und Joan Miró Stiftung, die dem genialen katalanischen Künstler gewidmet ist, der in seinem letzten Lebensabschnitt eine enge Verbindung zur Hauptstadt der Balearen herstellte.
- » Einkaufserlebnis auf der Goldenen Meile, die als das kommerzielle Herz Palmas gilt. In diesem Einkaufsviertel, das den Paseo del Born, die Calle de Sant Feliu und

die breite und stattliche Avenida de Jaume III umfasst, konzentrieren sich große nationale und internationale Firmen, die sich mit den zahlreichen Bars, charmanten Cafés und Restaurants, die für jeden Geschmack etwas bieten, abwechseln.

- » Ein Bummel durch die traditionellen und gastronomischen Märkte, wie z.B. den Mercat 1930 oder einen der alteingesessenen Märkte wie der Santa Catalina oder der L'Olivar Markt, lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Dort spürt man den Rhythmus der Stadt, und es ist der ideale Ort, um lokale Zutaten aus erster Hand kennenzulernen und traditionelle Produkte zu erwerben.
- » Und natürlich: Tauchen Sie ein in das kristallklare Wasser der Strände, wie die der Playa de Palma, die mit ihrem feinen weißen Sand den Trubel des Alltags vergessen lassen. Ein lebhaftes und belebtes Paradies nahe der Uferpromenade Paseo Marítimo, das dem Besucher alle erdenklichen Dienstleistungen und ein breites Angebot an Wassersportaktivitäten bietet: Surfen, Stand Up Paddle (SUP), Kajakfahren und vieles mehr.
- » Genießen Sie die Terrassen und Dachterrassen, angefangen bei denen der Kathedrale, einem idealen Ort, um die Stadt und ihre Umgebung aus der Vogelperspektive zu betrachten. Und natürlich die Dachterrassen einiger Boutique-hotels – unser Liebling ist das Hotel Tres im Herzen von Palma de Mallorca, nur einen Steinwurf von der Kathedrale entfernt – im historischen Stadtzentrum, die Einzigartigkeit und Entspannung mit magischen Sonnenuntergängen verbinden.
- » Lassen Sie sich in einem der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants der Stadt kulinarisch verwöhnen. Gourmet-Tempel, die hochwertige Zutaten und Produkte mit dem Know-how von Sterneköchen wie Santi Taura, Adrián Quetglas und Marc Fosh verbinden.

WeinKulturlandschaft

Mit seiner neuen Kampagne „Unsere Weine sind wie unsere Lagen“ stellt der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), die qualitative Speerspitze im deutschen Weinbau, die Herkunft seiner Weine und damit die Weinberge seiner Winzerinnen und Winzer in den Vordergrund.

Normalerweise muss man in eine der deutschen Weinregionen wie beispielsweise an die Mosel oder Nahe, in die Pfalz oder nach Franken und Rheinhessen fahren, um sich anzusehen, in welcher einmaligen Kulisse die weltweit geschätzten Weine aus Deutschland wachsen. Aktuell indes können Weinberge, die als „VDP.GROSSE LAGE“ klassifiziert sind, in den Straßen und U-Bahn-Stationen deutscher Großstädte wie Berlin, Hamburg und München bestaunt werden. Gleich neun Beispiele zeigen in einer Kombination von Bildern und Attributen, welche gleichermaßen den Wein und die dazugehörige „VDP.GROSSE LAGE“ beschreiben, den emotionalen Wert dieser Weinberge.

Vielschichtig. Berührend. Episch.

So steht beispielsweise die Beschreibung „vielschichtig“ für die „VDP.GROSSE LAGE“ Bassgeige-Kähner in Baden, „episch“ für den legendären Berg Schlossberg im Rheingau oder „berührend“ für die Alte Lay an der Ahr. Mit der emotionalen, stimmungsvollen Kampagne einher geht aber vor allem auch eine politische Botschaft: Vor der aktuellen Debatte der Werbeverbote auch für das Kulturgut Wein zeigen die Motive, dass Weinwerbung – ohne alkoholbeseelte Schunkellaulen, trink-animierende Floskeln und gewollt-verführerische „Prickel“-Momente, stattdessen aber mit Verantwortung und Respekt vor Natur und Kultur – gelingen kann.

„Gerade in einer Zeit, in welcher strengere Regeln für Weinwerbung diskutiert werden, möchten wir den Fokus unserer Kommunikation auf die Bedeutung der Weinkultur richten“, Steffen Christmann, Winzer in Neustadt-Gimmeldingen und Präsident des VDP. Fotos: VDP



„Gerade in einer Zeit, in welcher strengere Regeln für Weinwerbung diskutiert werden, möchten wir den Fokus unserer Kommunikation auf die Bedeutung der Weinkultur richten. Vor dem Hintergrund des Erhalts der Kulturlandschaften entscheiden wir uns also bewusst dafür, unsere Weinberge und damit das kulturelle Erbe der Weinwelt in den Fokus zu stellen“, erklärt Steffen Christmann, Präsident des VDP und selbst Winzer zur Initiative in der Pfalz. Die neue Herkunfts-Kampagne knüpft an die Kampagne im vergangenen Jahr „Was zählt, ist Persönlichkeit im Glas“ an. Die Fortsetzung unterstreicht, dass es zur Erzeugung von Wein beides braucht: Einerseits die Winzerinnen und Winzer, die sich um die Bewirtschaftung der Weinberge kümmern, Landschaftspflege betreiben und ein Jahr lang auf die Ernte hinarbeiten. Andererseits aber auch die Umgebung, in der sie wachsen und damit die Lage, den Boden, die natürlichen Bedingungen wie Wind, Sonne und Regen, die das Kulturprodukt ausmachen.

Denn: Ohne Persönlichkeit, ohne Herkunft wäre Wein ein wohl nichtssagen- des, gleichsam uniform schmeckendes Getränk. Letztlich ist es ja die Handarbeit vieler Winzerinnen und Winzer, die zur Landschaftspflege beitragen und den Erhalt der Kulturlandschaft erst möglich machen. Nur dank ihres Einsatzes sehen die Steilhänge am Mittelrhein sowie die Felsengärten in Württemberg so aus, wie man sie kennt. All das macht sichtbar, was den Unterschied zwischen dem respektvollen Genuss eines Kulturprodukts wie Wein und dem bloßen Konsum von Alkohol ausmacht.

Deshalb ist es (nicht nur dem VDP) wichtig, Wein als Kulturgut zu schützen. Ein Werbeverbot, wie es derzeit in der EU diskutiert wird, würde die Weinbranche neben dem Klimawandel und der zunehmend industrialisierten Wertschöpfung von Wein vor weitere Herausforderungen stellen.

Die Mosel bei Trittenheim, einer der Weinorte auf der diesjährigen Mythos-Strecke und Startpunkt der Eröffnungsveranstaltung. Foto: Moselwein e.V./Chris Marmann

Fotos: DWI

Mythos Mosel

Zwei Jahre mussten Weinfreunde auf die wohl schönste Reise an der Mosel verzichten. Dank der weitgehenden Lockerung der Corona-Einschränkungen sind die „Moseljünger“ zuversichtlich, das große Weinprobier-Event „Mythos Mosel. Eine Riesling Reise“ in diesem Jahr in der bewährten Form veranstalten zu können. Die Jungwinzer-vereinigung lädt Weinliebhaber dazu ein, am 11. und 12. Juni an die Mosel zu reisen. Eintrittskarten sind ab 1. Mai über www.mythos-mosel.de erhältlich.

Die 7. Auflage von Mythos Mosel führt von Detzem bis Wintrich. An 30 Stationen auf rund 25 Kilometern Strecke erwartet die Besucher eine riesige Weinauswahl von 120 Weingütern. Denn neben den 30 gastgebenden Winzern beteiligen sich rund 90 Gastwinzer an dieser besonderen Weinveranstaltung. Die Eröffnungsveranstaltung findet am 10. Juni an Bord des Schiffes „Princess Marie-Astrid“ auf der Mosel zwischen Detzem und Wintrich statt.

Unter den Gastgebern sind in diesem Jahr renommierte Weingüter wie Nik Weis auf dem St. Urbans-Hof in Leiwen, das ebenfalls in Leiwen ansässige Weingut Grans-Fassian oder das Weingut Clüsserath-Weiler in Trittenheim. Zu den

Gästen zählen erneut international renommierte Weingüter wie Schloss Lieser, Fritz Haag, Markus Molitor, Selbach-Oster. Mythos Mosel ist aber von Anfang an auch eine Plattform für weniger bekannte Weinerzeuger und junge Winzerinnen und Winzer, die Seite an Seite mit den Ikonen des Moselweinbaus ihre Produkte einem breiten Publikum vorstellen. So werden es auch in diesem Jahr einige „junge Talente“ des Moselweinbaus Gelegenheit haben, sich besonders gekennzeichneten Stationen den Weinfreunden zu präsentieren.

Zwischen den Moselorten von Detzem bis Wintrich wird von den Moseljüngern wie schon vor 2020 ein Bus-Service organisiert, den die Besucher jederzeit nutzen können, um sich zwischen den Weingütern zu bewegen. Bei der kompakten Strecke von rund 25 Kilometern können die sportlichen Besucher natürlich auch das Fahrrad nutzen oder Teilstrecken wandern. Nach der Weinprobe in den Stationen laden am Samstag, 11. Juni, abendliche Veranstaltungen zum Feiern ein. Geplant sind unter anderem die Sommer-Edition der Kult-Fete „Rhythm'n Wine“, ein Kochevent mit Kolja Kleeberg und eine Weinparty mit den Leiwender Winzern.



Pro-Kopf-Verbrauch unverändert

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Wein in Deutschland ist im vergangenen Weinwirtschaftsjahr mit 20,7 Litern gegenüber dem Vorjahreszeitraum konstant geblieben. Dies geht aus der aktuellen Weinkonsumbilanz hervor, die alljährlich im Auftrag des Deutschen Weininstituts (DWI) durch den Deutschen Weinbauverband erstellt wird. Danach wurden hierzulande im 12-Monatszeitraum unverändert 17,2 Millionen Hektoliter in- und ausländische Weine konsumiert. Der Wein-Pro-Kopf-Verbrauch errechnet sich durch die Aufteilung der Gesamtmenge auf die 83,2 Millionen Bundesbürger.

Die hierzulande konsumierte Schaumweinmenge ist im vergangenen Weinwirtschaftsjahr mit 2,7 Millionen Hektolitern ebenfalls konstant geblieben. Dies entspricht einem Schaumweinkonsum von 3,2 Litern pro Person und Jahr. „Die unveränderte Bilanz des Weinverbrauchs aus dem vergangenen Wirtschaftsjahr zeigt, dass die Verbraucher durch die coronabedingten Einschränkungen in der Gastronomie ihren Weinkonsum zwar zum Teil nach Hause verlagert haben, insgesamt während der Pandemie jedoch nicht mehr Wein getrunken wurde“, erläutert DWI-Geschäftsführerin Monika Reule.



Wie für den Sommer gemacht

Mit Bravour hat der „Bio Riesling trocken“ von Deutsches Weintor an der Südlichen Weinstraße in der Pfalz die Blindverkostung der Expertenjury des „Mundus Vini“ gemeistert und eine Auszeichnung in Silber erhalten. Besonders der harmonische Gesamteindruck mit einem vollendeten Körper überzeugte die Experten.

Der internationale Bio-Weinpreis widmet sich seit 2009 dem stetig wachsenden Angebot an Weinen in Bio-Qualität. Einmal jährlich prüft und bewertet eine Expertenjury Weine aus ökologischer Erzeugung – neutral, objektiv und kritisch. Der „Bio Riesling trocken“ von Deutsches Weintor überzeugte die Jury in allen Punkten. Sie beurteilte Aussehen, Geruch und Geschmack. Unser Verkostungsfazit: Ein junger, rassischer Wein mit feiner Frucht, angenehmer Säure und typischen Aromen von Pfirsich und grünem Apfel. Das macht ihn zum idealen Sommerwein, unterstreicht aber auch die feinen Aromen der leichten Küche wie zartem See- und Süßwasserfisch, hellem Geflügelfleisch oder fruchtigen Salaten.



Für laue Sommernächte

Wie herrlich ist der Sommer mit seinen lauen Abenden und warmen Nächten! Er lädt ein, lange draußen zu sein und es sich auf Balkon, Terrasse und im Garten so richtig schön zu machen. Dazu gibt es bei der Lifestylemarke Villeroy & Boch jede Menge Produkte für drinnen und draußen, die Sommernachtsträume wahrwerden lassen.

Zu einem entspannten Sommerabend in der gemütlichen Loungeecke oder am schön gedeckten Tisch gehört eine stimmungsvolle Beleuchtung. Die dimmbaren Tischleuchten Neapel 2.0 und Seoul 2.0 und die Laternen Bangkok und Cannes zaubern sprichwörtliche Highlights auf den Esstisch und drumherum. Das Beste: Sie funktionieren mit Akkus, benötigen keinen Stromanschluss.

Ob Cocktailparty oder Mondscheindinner, den Auftakt macht ein kühler Drink – gerne fruchtig und ohne Alkohol, aber auf alle Fälle serviert in besonderen Gläsern mit ungewöhnlichem Design, in denen sich die feinen Aromen voll entfalten können. Beim anschließenden Mondscheindinner sorgt die Kollektion „NewMoon“ mit ihrem vom Mond inspirierten Design für einen exklusiven Look. Klare Linien formen eine Mondsichel aus weißem Premium Porcelain, machen damit die Kollektion damit so facettenreich und mystisch, wie es der Erdtrabant ist, der die Menschen seit Jahrtausenden fasziniert.



Kuchen. Kunst. Karfreitag.

„Das große Promibacken – Osterspezial“ mit v.l.n.r. Pascal Hens, Ross Antony, Stefanie Hertel, Franziska Knuppe, Marijke Amado und Julius Brink. Foto: Claudius Pflug

Süße Ostereier in SAT.1: In „Das große Promibacken – Osterspezial“ treten am Karfreitag (15. April 2022 um 17:15 Uhr) erstmals sechs erfahrene Hobbybäcker in Dreierteams gegeneinander an. Moderatorin Marijke Amado, Olympia-Sieger Julius Brink und Model Franziska Knuppe gegen Sänger und Entertainer Ross Antony, Sängerin Stefanie Hertel und Handball-Weltmeister Pascal Hens. Alle sechs haben bereits bei „Das große Promibacken“ an unterschiedlichen Staffeln teilgenommen, Franziska Knuppe gewann 2020 die fünfte Staffel.

Teamwork ist gefragt, denn beim Osterspezial werden die Jury-Punkte Gruppenweise vergeben. Die prominenten Trios erstellen gemeinsam eine prächtige Ostertafel, auf der sie die Gebäcke präsentieren – Deko inklusive.

GUSTOrazzo hat sich unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern umgehört: „Es fühlt sich total gut an,

endlich wieder hier zu sein“, bekennt Stefanie Hertel. Franziska Knuppe ergänzt: „Ich glaube, dass die Erwartungshaltung ein bisschen größer ist – auch von meinem Team, weil ich ja 2020 gewonnen habe.“ Ross Antony spricht wie gewohnt Klartext: „Es ist so ein geiles Gefühl, in der Küche zu stehen und megatolle, wunderschöne Osterkuchen zu backen.“

In der ersten Aufgabe „Unser Oster-Ensemble“ fordern die Juroren Bettina Schliephake-Burchardt und Christian Hümbes von jedem Team jeweils zwei Torten in Lämmchen-, Hasen- und Osternest-Optik. In der technischen Prüfung „Süße Küken-Parade“ müssen die prominenten Osterbäcker frisch geschlüpfte Küken aus Cakepop-Masse herstellen und Schokolade perfekt temperieren, um eine zerbrochene Eierschale herzustellen. Eine opulent ausgedekorierter vierstöckiger Ostertorte pro Team bildet die Krönung des Festtags-Specials. Moderiert wird „Das große Promibacken – Osterspezial“ von Enie van de Meiklokes.“

Die ganze Genußwelt bei infoboard.de



Jetzt kostenfrei lesen!
magazine.infoboard.de