

## Kochen &amp; Genießen

## Gut zu wissen

## Restaurants sollen aufklären

Restaurants müssen ihre Gäste darüber informieren, welche Allergene in den jeweiligen Speisen enthalten sind. Tun sie das nicht oder machen falsche Angaben, dann haften sie unter Umständen für gesundheitliche Folgen, erläutert der Anwaltsverband Baden-Württemberg. So gebe es beispielsweise eine Kennzeichnungspflicht für unterschiedliche Nüsse und Milchzucker – also Laktose. Die Speisen können schriftlich gekennzeichnet sein oder das Personal weist mündlich darauf hin. Stimmen diese Angaben nicht – oder sind schlicht nicht vorhanden, kann das für Gäste mit einer Allergie gefährlich werden. Erleidet jemand beispielsweise einen anaphylaktischen Schock, weil er ein nicht angegebenes Allergen zu sich genommen hat, kann das Restaurant oder Café dafür unter Umständen haftbar gemacht werden.

## Obstbrand nicht aromatisiert

Schnaps ist eben doch nicht gleich Schnaps: Einen echten Obstbrand erkennen Verbraucher daran, dass er nicht aromatisiert wurde. Er muss ohne Zusatzstoffe nach der Frucht riechen und schmecken. Ansonsten halten Käufer keinen Obstbrand in der Hand, sondern eine Obstspirituose. Ein echter Obstbrand darf weiterhin nicht verschnitten werden, also nicht mit Alkohol anderer Art versetzt sein. Ein Blick auf den Alkoholgehalt verrät auch, ob es sich um einen Obstbrand handelt: Er muss mindestens 37,5 Prozent Alkohol haben. Wenn er eine Herkunftsbezeichnung wie „Schwarzwälder“ trägt, können es sogar 40 Prozent und mehr sein.

## Erdbeer-Zange und Ei-Pochierer

Neue schlaue Produktideen: Aussteller der Messe Ambiente suchen Lösungen für kleine Alltagsärgernisse

Es gibt eigentlich alles auf dem Küchenmarkt – denkt man. Und doch gelingt es Designern von Küchenutensilien, jedes Jahr Produkte für Probleme oder Schwierigkeiten beim Zubereiten neu zu erfinden. Meist handelt es sich dabei um „lauter sehr einfache, mechanische Dinge, die aber gut durchdacht sind und die dem Verbraucher einen klaren Vorteil bieten“, sagt Industriedesigner Sebastian Bergne. Er ist Kurator einer Sonderschau auf der Internationalen Konsumgütermesse Ambiente in Frankfurt am Main, die noch bis heute geht. Auch hier stellten wieder einige Firmen solche Produkte vor. Eine Auswahl pfiffiger Ideen:

## DER FISCHFILET-SCHÄLER:

Viele können einen Fisch nicht so filetieren, dass das Überbleibsel in der Pfanne nicht Hackfleisch ähnelt. Und gerade kleine Fische wie Sardellen und Sardinen sind ein Problem. Eine einfache Produktidee dafür hat die Firma Triangle: Filetto sieht aus wie ein simpler Gurkenschäler, doch statt der Klingen ist ein einzelner Edelstahlradt gespannt. Man nutzt das Gerät in gleicher Weise für den Fisch, wie man übliche Gurkenschäler am Gemüse verwendet: Man zieht den Schäler hinter der Kieme beginnend und über der Mittelgräte durch den Fisch und löst somit das Filet genauso ab, wie man eine Gurkenschale abziehen würde.

## DER SOSSENVERTEILER FÜR DEN PIZZABODEN:

Beim Sauce Roller von Lékué SL handelt es sich um einen Löffel mit einem Loch in der Kelle, in der eine kleine bewegliche Kugel steckt. Dadurch läuft die Soße zwar aus, aber nicht alles auf einmal. Denn die Drehbewegung der Kugel, mit der man über den Teig rollt, dosiert sie portionsgerecht.



Dieser Erdbeerstrunkentferner hilft beim Entfernen der Blätter an den Früchten.

FOTOS: KOZIOL, MESSE FRANKFURT EXHIBITION GMBH (4), VILLEROY & BOCH, RIG-TIG



Mit diesem Küchenhelfer wird das Fischfilet von den Gräten gelöst.



Mit der speziellen Kelle lässt sich Soße gut auf dem Teig portionieren.



Wenn man dieses Sieb wie eine Rassel schwingt, kann man das Wasser ausschütten.



Die Handwärme geht auf das Buttermesser über, die Butter lässt sich leichter streichen.



Der Lasagneheber wird mitgebacken. Das erste Stück lässt sich so problemlos herausheben.



Die besondere Silikonform hilft Köchen beim Pochieren von Eiern.

## DER ERDBEERSTRUNK-ENTFERNER:

Wer drei, vier Kilogramm Erdbeeren auf der Plantage selbst erntet, mag es kennen: Die Blätter der Erdbeeren sind nicht gerade leicht abzurufen. Und man kann den Strunk nicht abpulen, ohne sich die Hände

schmutzig zu machen. Für dieses Problem hat Koziol BEA erfunden, eine Zange zum Entfernen der Erdbeerblätter.

## DIE SALATWASCH-RASSEL:

Drop von RIG-TIG verspricht einfacheres Abwa-

schen von Salaten, Kräutern und anderen Lebensmitteln. Sie kommen in ein verschließbares Sieb in Rasselform. Beim Herausschütteln des Wassers fällt kein Blatt herunter. Zudem ist der Griff des rasselartigen Siebes ein Rohr. Dieser lässt sich direkt

an den Hahn heben – somit geht auch alles Wasser durch das Sieb und nicht daneben.

## DAS WARMER BUTTERMESSER:

Kalte Butter lässt sich schlecht streichen – man muss also warten, bis sie anschlulzt. Abhilfe schafft das Messer Spreadthat! Deluxe von THAT Inventions. Es besteht aus wärmeleitenden Materialien, die die Wärme der Hand über den Griff in die Schneide übertragen.

## DER PROBIERLÖFFEL-

HALTER: Wohin mit Koch- und Probierröföel oder dem Schneebesen, wenn man sie mal nicht im Topf braucht? Die schmutzigen Teile auf der Arbeitsfläche abzulegen zieht Putzen nach sich. Die Grip Group hat sich mit Babette Steel dafür eine Lösung ausgedacht: Der kleine Löffelhalter wird außen an den Topf gehängt.

## DER LASAGNEHEBER:

Das erste Stück eines Nudelauflaufs ist schwierig zu servieren. Abhilfe hat sich Villeroy & Boch mit der neuen Serie Clever Cooking überlegt: Der dazugehörige Lasagneheber wird mitgebacken und dann das erste Stück portionsgerecht einfach herausgehoben.

## DER EI-POCHIERER:

Das Pochieren von Eiern gehört zu den schwierigeren Übungen für Hobbyköche. Der Oxo GG Egg Poacher von OXO International soll Abhilfe schaffen: Die Silikonform in der Optik einer Sanduhr steht in einem Topf mit Wasser. Das Ei kommt in den oberen Trichter und gleitet durch ein Loch in den unteren Bereich. Hier wird das Ei beim Pochieren in Form gehalten, während das Wasser durch eine perforierte Außenwand zirkulieren kann.

Simone A. Mayer

## Geschmackvoll

## Max is(s)t langfristig...

Mein Zauberwort bei der Vorbereitung meiner Kolumne heißt „Grübelpause“. Das ist die Zeit, in der gedanklich eine kleine kulinarische Geschichte entsteht. Meist beginnt sie beim Sonntagmittag-Nickerchen und endet am Montagmorgen zwischen vier und fünf. Dann muss ich aber schnell an den PC, um meine Grübel-Ergebnisse aufzuschreiben. Diesmal habe ich Ihnen etwas anzubieten, das ich in die Kategorie „raffiniert-pikanter Zwischengang“ einordne, mit dem man überraschen und angeben kann. Es geht um gebackenen Ziegenkäse mit fermentiertem Rotkohl. Das Ganze mutet denkbar einfach an, ist aber durchaus nicht ohne. Man muss vor allem Zeit dafür haben und langfristig arbeiten. Bei dem Rotkohl müssen Sie nämlich zum kulinarisch-geduldigen Alchimisten werden.

Einer, der sich damit auskennt, ist mein Freund Olaf Schnelle. Der tüfelt im tiefsten

Vorpommern weit von Stralsund an kulinarischen Ideen, da kommt keine Sau drauf. Seine Geschäftsidee: Grünzeug und andere Unwichtigkeiten vergammeln und später wie ein kulinarischer Messias geschmacklich wieder auferstehen lassen. Also musste der ran und mir Tipps geben, wie man den Rotkohl für den Ziegenkäse gleichermaßen erfolgreich und mit dem gewissen Etwas zubereitet. Ich habe es geahnt, der konnte das wirklich. Das gesamte Rezept gibt's wie immer an bekannter Stelle. Hier soll nur der Kohl nicht fett, aber essbar gemacht werden. Das geht so: Man hobelt etwa ein Kilo Rotkohl möglichst fein. Auf je 100 Gramm davon werden zwei Gramm Salz dazu gegeben. Alles gut mischen und über Nacht Saft ziehen lassen. Samt zwei Zweigen Zitronenthymians fest in ein 1-Liter-Drahtbügelglas pressen, damit sich weiterer Saft bildet. Wenn das Glas fast voll ist, sollte der Kohl komplett vom eigenen Saft umgeben sein. Wenn nicht, mit zweiprozentiger Salzlake nachhelfen. Einen

Gefrierbeutel mit Wasser füllen und auf den Rotkohl legen, sodass er immer im Saft bleibt. Das Glas übrigens nie fest schließen, sondern den Deckel nur locker auflegen. Sonst „Bumm...“. Explosion. Diese Mischung mindestens sieben Tage, besser zwei Wochen, bei Zimmertemperatur gären lassen. Ich habe den Kohl nach zehn Tagen befreit. War auch nicht falsch. Der wird dann mit weiterem Zitronenthymian und einer Marinade aus dem Rotkohlsaft, etwas flüssigem Honig, naturtrüben Apfelsaft und Zitronenschalenabrieb angerichtet. Mein lieber Schwan, da wird man schon vom Kosten glücklich. Dazu noch den in Brick-Teig gebackenen Ziegenkäse und Feldsalat mit Feigen. Ein kulinarisches Gedicht, mit dem man Eindruck schinden oder an dem man ganz einfach Genuss ha-

ben kann. Wegen der Feigen habe ich übrigens erst gegrübelt, diese Kolumne auf das Thema „feige“ abzustellen. Da ich aber alles andere als das bin, habe ich mich auf die Langfristigkeit des Zubereitens konzentriert. Langfristig ist auch mein Vorhaben, Ihnen in Zukunft etwa alle vier bis sechs Wochen regional-typische Küche aus deutschen Landen und den umliegenden Ortschaften vorzustellen und humorig zu kommentieren. Haben Sie spezielle Wünsche für die erste „auswärtige“ Kolumne, dann schreiben Sie mir. Wie Sie das machen, ist Ihnen überlassen. Mein Rat: Einfach grübeln...



Michael H. Max Ragwitz  
www.kulinarische-portraits.de