

Winterküche

Was wärmt unsere Seele und Mägen, wenn es draußen kälter wird? Womit schenken wir uns von innen Geborgenheit, wenn die Farben draußen so langsam ins unfarbig Graue wechseln? Unsere Sehnsüchte - auch in der Küche - wechseln mit den Jahreszeiten und da ist es gut, das passende Equipment darauf abgestimmt anzubieten.



Mit der Limited Edition „Soirée“ von Le Creuset wirkt jede Speise wie ein Festmahl

Das Guss-Kochgeschirr Provence von Küchenprofi eignet sich nicht nur für die südfranzösische Küche

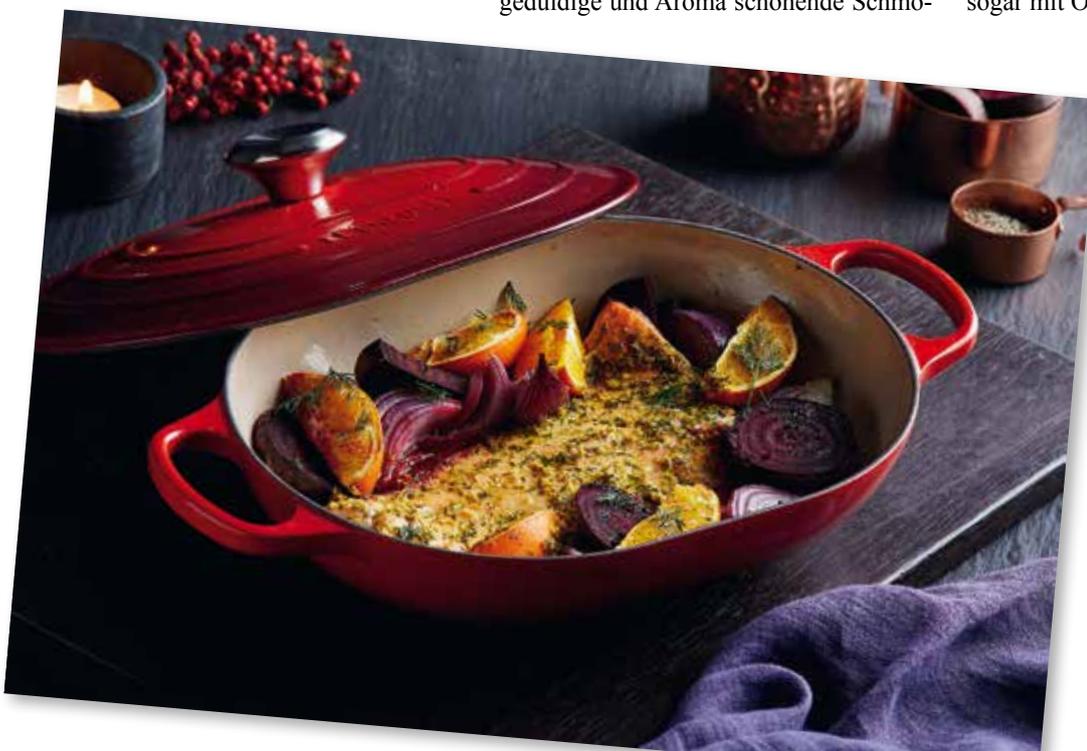


Wenn wir an die Winterküche denken, dann oftmals direkt an Weihnachten und Silvester, da diese Festtage einen ganz besonderen Stellenwert in unseren Gedanken einnehmen. An diesen festlichen Tagen möchten wir es besonders hübsch dekoriert zu Hause haben und da ist eine besondere Ausstattung auf dem Tisch gefragt. Dass dabei sogar der Kochtopf zum Eyecatcher auf dem gedeckten Tisch werden kann, zeigt der französische Premiumanbieter Le Creuset mit der Limited Edition „Soirée“. Der Bräter aus hochwertigem Gusseisen zeigt sich im elegantem Art Déco Design. Dieser von Luxus und Opulenz der 20er-Jahre geprägte Gestaltungsstil erlebt zurzeit ein Revival in Mode und Interior. Das satte Deep Teal mit dem Le Creuset-typischen Farbverlauf bekommt als Übermuster eine goldene geometrische Ornamentik. Als weiteres Highlight schimmert zudem der Deckelknopf elegant golden. So kann selbst ein Kochtopf ein echtes Schmuckstück werden auf der glanzvoll gedeckten Tafel.

GUSSEISEN-ZEIT

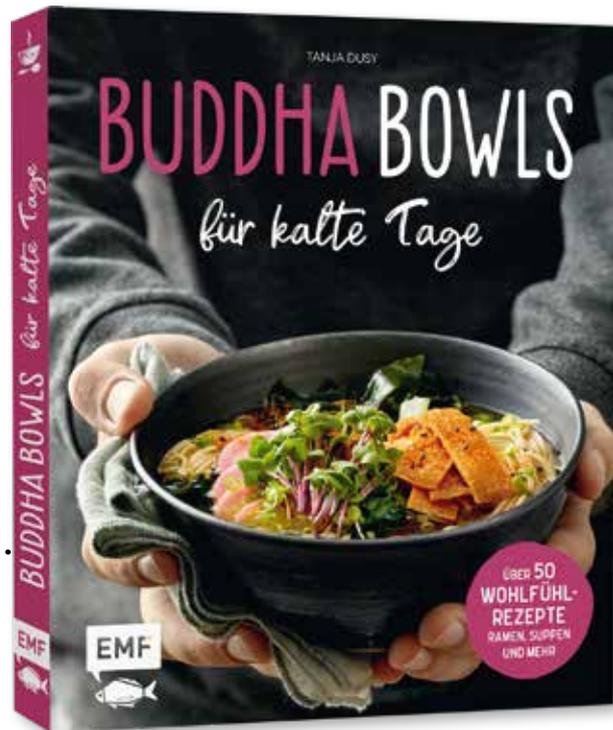
Insgesamt darf es in der kalten Jahreszeit beim Material gerne etwas kompakter und schwerer sein, so dass Kochgeschirr aus Keramik und Gusseisen da besonders gefragt sind, da sie an die gute alte, gemütliche Zeit unserer Großmütter erinnern. Das neue Guss-Kochgeschirr von Küchenprofi eignet sich ganz wunderbar für leckere Schmorgerichte, aromatische Eintöpfe sowie Fisch- und Meeresfrüchte-Kreationen, die in der südfranzösischen Region zu Hause sind, weshalb es den Namen „Provence“ erhalten hat. Die Küche der Provence bietet dabei nicht nur eine kulinarische Vielfalt, sie steht auch für den sorgfältigen Umgang mit guten Zutaten. Die Provence-Gusskollektion bietet da den perfekten Rahmen für das geduldige und Aroma schonende Schmo-

ren, das scharfe Anbraten und das appetitliche Miteinander vielerlei Gemüsesorten in einem Topf. Le Creuset erweitert sein Gusseisensortiment um ein Crossover aus Auflaufform und Bräter. Charakteristisch für den „Oblong Signature“ ist die einzigartige Form – länglich, mit abgerundeten Seitenwänden und einem großzügigen Volumen von 3,4 Litern. Aufgrund der erstklassigen Wärmespeicher-Eigenschaften des Materials sowie des Deckels bleiben die Speisen lange warm und schön saftig. Das macht ihn zur Idealbesetzung fürs Schmoren und Gratiniere im Backofen und auch leckeres Gebäck lässt sich darin bereiten. Und damit das Kochgeschirr seinen Weg wohlbehalten auf den Tisch findet, sorgen ergonomisch geformte Griffe für einen guten Halt – sogar mit Ofenhandschuhen.



Die Form von neuen Oblong Signature von Le Creuset ist weder eckig noch rund

Fünfzig Rezepte für winterliche Wohlfühl-Buddha Bowls gibt es beim EMF-Verlag



Die Sekki Bowls von Ferm Living erinnern in ihrer Schlichtheit an die japanische Keramiktradition



WINTERLICHE TRENDSCHALE

Der bunte Schüsselgenuss „Buddha Bowls“ war im Frühjahr und Sommer ein wichtiges Foodthema und da ist eine Fortsetzung für die kühle Jahreszeit einfach nur folgerichtig. In dem Buch „Buddha Bowls für kalte Tage“ vom EMF-Verlag finden sich von daher fünfzig gesunde Wohlfühl-Rezepte mit Frühstücks-Bowls, warmen Bowls, Ramen, Suppen und Eintöpfen aus aller Welt, so dass für die verschiedenen Mahlzeiten und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen etwas dabei ist. Das Prinzip einer Buddha Bowl ist dabei immer gleich: Die Grundlage besteht meist aus Reis oder Getreide, auf der sich einander ergänzende, möglichst vielseitige Komponenten tummeln. Da liegt vereint in einer Schüssel Gekochtes neben Rohes, Knackiges neben Sämiges und Scharfes oder Saures neben Mildes. Cremige Sau-

cen oder Dips runden das Ganze ab. Für den extra Vitamin- und Energiekick, der im Winter von Nöten ist, sorgen frische Zutaten aus der asiatischen Küche, die die Abwehrkräfte jetzt gut gebrauchen können, wie frischer Ingwer, Knoblauch, Chili-Schärfe oder aber eingelegtes Gemüse und Kimchi. Damit die verschiedenen Komponenten solch eines Gerichtes optisch so richtig schön zur Geltung kommen, eignen sich zum Beispiel die unglasierten Sekki Bowls in der dunklen Farbe Charcoal von Ferm Living. Aus gefärbtem Steinzeug scheint die schlichte elegante Form auf dem kleinen Fuß fast zu schweben. Mit den drei verschiedenen Durchmessern von 11, 15 und 19 Zentimetern ist für jeden Hunger die passende Größe dabei. Buddha Bowls sind leicht zuzubereiten, wärmen uns, halten lange satt und sehen super aus.



FÜR SCHOKOHOLICS

Raclette und Fondue sind die Klassiker für lange Winterabende mit Freunden, aber auch aus Schokolade lässt sich ein schmackhaftes Fondue kreieren. Und Schokolade macht glücklich, da der Körper beim Verzehr das Glückshormon Serotonin ausschüttet, was besonders in der kalten Jahreszeit gut tut. Mit der Kollektion Chocowares hat das niederländische Unternehmen Boska, das sich mit Käsefondue sehr gut auskennt, nun auch die Welt der Schokolade betreten. „Boska möchte dazu beitragen, dass Menschen in geselliger Runde gemeinsam kulinarische Köstlichkeiten genießen. Unser Unternehmen begann vor 120 Jahren mit einer Leidenschaft für Käse und unseren Cheesewares, und im Laufe der Zeit kam dann die Liebe für Schokolade hinzu“, sagt Martijn Bos, der aus der vierten Generation stammende Eigentü-

mer des Familienunternehmens. Das Chocowares-Sortiment wurde in Zusammenarbeit mit einem Chocolatier entwickelt und entstanden ist Marie - das allererste Schokoladenfondue „au bain mairé“, also im Wasserbad. Da die Schokolade hier mit der Wasserbad-Methode erwärmt wird, hat sie kontinuierlich eine optimale Temperatur von 40 Grad Celsius. So brennt sie nicht an und wird nicht körnig oder bitter, so dass man sorgenlos sein leckeres Schokoladenfondue genießen kann. Alles, was man dafür tun muss, ist ein Teelicht anzuzünden. Die Keramik-Fonduetöpfe sind zudem mikrowellentauglich, so dass man die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen kann, was schneller geht und die Fonduetöpfe und -gabeln sind zudem spülmaschinenfest und damit schnell wieder sauber.



Mit dem Chocofondue Marie von Boska kann man sorglos seine geschmolzene Schokolade genießen



Logic

Finest. Mastery.



SCHLICHTES MODULARES DESIGN, KOMPLETT AUSGESTATTET MIT FESTEN- ODER ABNEHMBAREN PHENOLIC- UND EDELSTAHLGRIFFEN. JEDES PRODUKT WIRD INDIVIDUELL IN DEUTSCHLAND HANDGEFERTIGT UND BESITZT UNSERE NEUE UND AUSSERGEWÖHNLICHE DIAMOND XR-VERSIEGELUNG. DIE ZUKUNFT IST HIER.



Eine Silikonmatte mit Rezept dient als Backunterlage für kleine und große Bäcker bei SuperPetit



Einen Adventskalender für Backfreunde mit 24 kleinen Ausstechern bietet Kaiser an



BACKFREUDEN

Das Backen von Plätzchen und Kuchen gehört zudem zur Winter- und Weihnachtszeit einfach dazu – sei es für die eigene Familie oder als schönes selbstgemachtes Geschenk. Die süßen Leckereien gelingen mit den passenden Back-Helfern besonders gut. So geht mit der Rührschüssel und dem Quirltopf von Emsa in festlichem Rot und Weiß aus der Mix & Bake Serie kein Teigklecks mehr daneben. Der rutschfeste Boden und die rote Greifzone sorgen für sicheren Halt auch beim Verrühren der Zutaten in Schräglage. Zudem verschafft die integrierte Mess-Skala auf der Innenseite der Gefäße ganz praktisch einen Überblick über die Teigmenge darin. Sowohl die Rührschüssel als auch der Quirltopf sind in einer Variante mit cleverem zwei in eins Deckel verfügbar, bei dem der flexible Deckel zusätzlich als Teigschaber verwendet werden kann – so wird auch der letzte Rest des köstlichen Teiges verwertet. Um dann weiter mit dem Teig arbeiten zu können, dient dann zum

Beispiel eine Silikonmatte von SuperPetit als Backunterlage für kleine und große Bäcker. Auf der Matte ist ein Plätzchen-Rezept bildlich in sechs Schritten mit ein paar Worten in englisch und französisch dargestellt, was international zu verstehen ist. Das Superpetit Chef Biscuits Kit enthält zudem drei Keksstempel, um die Plätzchen schön verzieren zu können. Dann gehören in der Weihnachtsbäckerei auf jeden Fall Plätzchen-Ausstecher zur Grundausstattung. Besonders nett ist da der Advents-Backkalender von Kaiser. Hier findet sich hinter den Türchen eine 24-teilige Mini-Muffinform und jeder der Mulden liegt ein kleiner Miniausstecher, so dass man Stück für Stück immer mehr kleine Ausstechförmchen zur Verfügung hat. Da der Kalender einfach zu öffnen ist, kann der Kunde die Formen auch erst heraus nehmen, mit diesen leckere Plätzchen backen und sie dann zusammen mit den Förmchen in die Mulden zurücklegen, in die Verpackung zurückschieben und so das Ganze dann verschenken.

Emsa setzt auf rutschfeste Gefäße mit multifunktionalem Deckel in der Weihnachtsbäckerei

GEMÜTLICH AUFGETISCHT

Nicht nur die Speisen auf dem Teller sollen unser Gemüt wärmen sondern auch der gedeckte Tisch selber. Die Skandinavien lassen sich bei ihrer winterlichen und weihnachtlichen Tischdekoration von der nordischen Natur inspirieren und wählen vor allem natürliche Farben und Materialien. So wirkt Geschirr aus etwas schwererer Keramik in dunklem Braun, Anthrazit und Petrol in der kalten Jahreszeit besonders gemütlich. Ein paar trockene Äste in der Vase und etwas Naturmaterial auf dem Tisch verstreut sorgen für einen gemütlichen, natürlichen Touch. Tischwäsche aus Leinen in natürlicher Farbgebung bringt zudem eine extra Portion Wohnlichkeit auf den Tisch. Haptiken sind dabei heute auch bei Heimtextilien angesagt. Und mit den Textilien vom italienischen Hersteller Giardino Segreto bekommt der gedeckte Tisch dank der aufgenähten Stoffblüten eine ganz besonders poetische Note. Die Tischdecken,

-läufer, -sets und Servietten werden in der italienischen Manufaktur ausschließlich aus reinen Naturmaterialien gefertigt, wobei jede Blüte von Hand ausgeschnitten und aufgenäht wird. Die Produktionsprozesse sind dabei so ausgerichtet, dass jedes Stück speziell für den Kunden angefertigt wird, der es bestellt hat. Dadurch kann es bei Bedarf auch maßgefertigte Aufträge annehmen. An einem so gemütlich gedeckten Tisch verweilt es sich gerne länger.

Natürlich können die meisten Küchenhelfer und auch das Gedeck auf dem Tisch das ganze Jahr über verwendet werden. Während wir uns im Sommer aber nach Leichtigkeit und Frische sehnen, suchen wir im Winter vor allem Wärme und Gemütlichkeit in der Küche und auf dem Tisch. Dafür braucht es einfach verschiedene Produkte, um diese Sehnsüchte optimal zu stillen. TRENDagentur Gabriela Kaiser, www.TRENDagentur.de



Die Heimtextilien von Giardino Segreto geben dem gedeckten Tisch eine ganz besondere Note



Knabstrup Keramik aus Dänemark setzt auf natürliche Farben bei der Tischdekoration



Der Henkelbecher mit der „Deer Winterscene“ von Ambiente Europe setzt winterliche Akzente

IN KÜRZE: In der Winterküche sind wärmende, Vitamin reiche Mahlzeiten gefragt und das Equipment in der Küche und auch der gedeckte Tisch sollten sich jetzt von ihrer ganz besonders gemütlichen Seite zeigen.