

Zurück zu den Wurzeln



Von House Doctor



Das Herdmodell Rustica von Corradi wirkt auch heute noch wie von anno dazumal



Sauerteigbrot wird selber gebacken, Kaffee wird wieder von Hand aufbrüht, Hausmannskost kommt auf dem Holzbrett auf den Tisch. Immer mehr Menschen versuchen nach dem Prinzip „zurück zu unseren Wurzeln“ zu leben. Was brauche ich wirklich? Eine Luxusfrage, die sich eine Gesellschaft stellt, die alles hat und haben kann.

UNSERE WOHNÄRÄUME haben sich über die Jahre mit Dingen angefüllt, die wir teils gar nicht nutzen oder brauchen. Unsere Küchen sind voll mit Geräten und Helfern, wie Eierkocher, Eismaschine, elektrische Pfeffermühle, Elektromesser, Joghurtbereiter, Popcornmaschine, Nudelportionierer. Viele dieser Küchenhelfer können nur eine Sache, nehmen Platz weg, werden selten benötigt und sind nicht wirklich erforderlich. Auch unsere Lebensmittel haben durch industrielle Massenproduktion immer mehr Zusatzstoffe erhalten, um sie schmackhafter, länger haltbar, farblich schöner und so weiter zu machen. Allergien und Unverträglichkeiten in fertigen Lebensmitteln nehmen zu, wir fühlen uns durch das Zuviel in unserer Umwelt gestresst und überlastet. Immer mehr Menschen sehen von daher die Notwendigkeit, sich wieder bewusst und gesund zu ernähren und zu konsumieren.

SCHLICHT UND FUNKTIONAL

Die Nahrung wird aus Grundzutaten zubereitet. Trockenfrüchte, Hülsenfrüchte, Mehl, Zucker, Eingemachtes, Eingelegtes, Öle, Gewürze. Alles wird nachfüllbar in einfachen Gläsern und Flaschen aufbewahrt. Nahrungsmittel werden praktisch aber auch geschmackvoll dekorativ in das Gesamtbild Küche eingefügt. Die benötigten Küchenhelfer und Utensilien werden an einer Stange sichtbar aufgehängt. Zurück zu unseren Wurzeln ist auch ein wesentliches Prinzip der Noodles Authentic Kitchen Furniture. Einfach und gut. Schlichte, aber solide Möbel. Die Herde von Corradi finden ihre ästhetische Wurzel in Modellen von anno dazumal. Die mit leistungsfähigen Garsystemen ausgestatteten Herde sind aus solidem Stahl, Gusseisen und Messing gefertigt. Wie schon bei unseren Urgroßeltern dient der Herd hier nicht nur als Kochinstrument, sondern auch

als Heizquelle, indem Elektrizität, Holz und Gas kombiniert werden.

TRADITIONELL BEWÄHRT

Küchenhelfer zeigen sich gerne aus alten ursprünglichen Materialien wie Ton, Keramik, Holz und Emaille. Asa setzt mit „Terra“ auf ursprüngliche Natur. Die neue Keramikserie mit ruhiger terracotta-farbener Oberfläche besteht aus einer Tonmineralmasse und steht im attraktiven Kontrast zu der glänzend weißen gleichzeitig hygienischen Innenglasur. Die schlichte Formensprache bei Schüsseln und Vorratsdosen folgt dabei unseren Ansprüchen an Zeitlosigkeit und Funktionalität. Der Zwiebeltopf verfügt über Belüftungsöffnungen und die Vorratsdosen haben dicht schließende Aromadeckel. Statt zu Plastikschüsseln greifen wir zu Keramik in traditionellen Formen und Farben wie denen von IB Laursen. Da macht das Rühren, Schla-



Die Vorratsdosen Biobu by Ekobo mit Korkdeckel sind aus Bambusfasern und kompostierbar und somit die zeitgemäße Alternative zu Kunststoffartikeln





Mit einem Mörser, wie dem der Firma Denk, lassen sich Kräuter und Gewürze frisch zerstoßen



Reduziert auf das Wesentliche ist die Zester-Reibe von Microplane, mit der sich die Schale von Zitrone oder Orange, aber auch Knoblauch, Ingwer, Parmesankäse oder Schokolade fein reiben lassen

gen und Kneten in der Küche direkt noch mehr Spaß. Und da diese zudem wunderschön aussehen, kann man die Speisen dann direkt auch darin servieren. In der elementaren Küche wird mit frischen Kräutern und Gewürzen gearbeitet, die mit dem massiven Mörser nach traditioneller Art dann frisch zerstoßen werden, wenn sie gebraucht werden, um das volle Aroma zu erhalten. Denn ganz ehrlich braucht von uns eigentlich keiner fünfundzwanzig verschiedene Sorten Salz.

SINN FÜR GUTES BROT

Brot ist ein elementares Sättigungs-Lebensmittel in unserer Küche. In Deutschland gibt es über 3.000 Brotsorten zu kaufen – eine Auswahl, die sich sonst nirgends auf der Welt noch einmal so findet. Aber immer seltener wird das Brot noch handwerklich hergestellt, sondern auch Bäckereien arbeiten mit industriell vorgefertigten Backmischungen, in denen allerlei Zusatzstoffe enthalten sind. Da ist es nicht verwunderlich, dass nicht nur TV- und Sterne-Köche, sondern auch normale

Menschen ihr Brot nun gerne wieder selber backen und zwar am liebsten ganz traditionell handwerklich. Die Firma Denk hat als nützliches Equipment die Brotbackplatte „Bread&Cake“ entwickelt und patentieren lassen. Eine integrierte Wasserrinne sorgt dabei für optimale Backergebnisse durch eine gezielte Wasserverdunstung, so dass man spielend leicht ein rundum knuspriges Brot backen kann wie aus einem Holzbackofen. Oder wie wäre es, das Brot mal im Kochtopf zu backen. Der Topf- und Pfannenhersteller



In einer Keramikschüssel lässt sich wie zu Großmutter's Zeiten der Teig kneten. Von IB Laursen

REDUZIERT NATÜRLICH

Die neue Keramikserie „Terra“ von ASA zeigt zeitlos schöne Schüsseln mit Liebe zur Natur



Scanpan aus Dänemark zeigt in seinem neuen Katalog nicht nur seine Produkte, sondern gibt sogar Rezeptideen für das Brotbacken im Topf dazu. Brot wird zunehmend zum Lifestyle-Produkt. Und um das traditionelle Backen von Brot mit Sauerteig und Hefe ohne Knetmaschine zu lernen, kann man sogar schon Kurse belegen. Die Kurse von Lutz Geißler, der sich in seinem „Ploetzblog“ mit dem Brotbacken beschäftigt, sind meist ganz schnell ausgebucht. Immer wenn ein Thema den Menschen besonders am Herzen liegt, gibt es natürlich auch sofort das passende Print-Magazin dazu. Ganz neu ist am 26. Mai das Heft „Brot“ auf den Markt gekommen, das sich mit der Welt des Brotes und des Bäckerhandwerks beschäftigt.

URSPRÜNGLICHER KAFFEEGENUSS

Echte Kaffeegenießer wissen – am besten schmeckt Kaffee, wenn die Bohnen frisch gemahlen werden. Dies kann man natürlich elektrisch mit einer Maschine machen oder aber mit einer Hand-Kaffeemühle wie die von Peugeot. Hand-Kaffeemühlen eroberten schon 1840 unsere Küchen und damals wie heute ist die Funktionsweise gleich, wobei sie natürlich mit der Zeit noch verfeinert wurde. Ein Kegel-Mahlwerk aus patentiertem Stahl sorgt beim Zermahlen des Kaffees für einen schonenden Aufbruch der gerösteten Bohnen. Sie erwärmen sich beim Mahlen von Hand nicht, so dass ein Überrösten vermieden wird. Die Geschmacksstoffe werden behutsam erschlossen und können ihr Aro-

ma voll entfalten. Und aufgebrüht wird der Kaffee auch nicht in einer modernen Kaffeemaschine, wo mit einem Knopfdruck alles in Gang gesetzt wird. Vielmehr nehmen wir uns Barista-Krug und -Filter aus der „No Limits“-Serie von Seltmann und Zeit und muß unseren Kaffee von Hand aufzubrühen – und dann genießen wir den geschmacklichen Unterschied.

BODENSTÄNDIG AUFGETISCHT

Die Keramikserie „Pure Nature“ von Wächtersbach wird vollkommen aus natürlichen Materialien in Handarbeit gefertigt. Tonerde wird zu Steinzeug gebrannt und mit natürlich gewonnenen Farben, wie zum Beispiel Spuren von Nussbaummasche oder zerstoße-



Gebrutzelt wird in den schlichten Terra-Cotto-Töpfen von Sambonet, die im Design an Tontöpfe aus früherer Zeit erinnern



BROT BACKEN LEICHT GEMACHT

Mit der Brotbackplatte „Bread&Cake“ von Denk wird das Brot rundherum knusprig wie aus einem Holzbackofen

Beim dänischen Topf- und Pfannenhersteller Scanpan gibt es im Katalog nicht nur Kochgeschirr zu sehen, sondern auch Rezeptideen





Seltmann setzt bei seiner Serie „No limits“ auf Geschirr zum Handaufbrühen des Kaffees

nem Vulkangestein glasiert. Es entstehen feine Risse in der Glasur, die Kenner als Krakelée-Effekt schätzen. Teilflächen sind handbemalt und erinnern in Farbe und Strich an eine Holzstruktur. Eine robuste Keramik, die eine bodenständige Wohlfühlatmosphäre auf jedem Tisch zaubert. Die Brotzeit dazu wird auf einem Olivenholzbrett serviert, das zum größten Teil nach traditionellen Techniken der Holzverarbeitung handgefertigt ist. Die marmorierte Olivenholz Maserung unterstreicht den natürlichen Charakter. Und auch die Wurst auf der Brotzeit selber wurde natürlich mit Tradition hergestellt, wie die Wurstspezialitäten, die in dem Geschenkset „Volles Rohr Odenwald“ enthalten sind. Handgemacht mit besten Zutaten aus der Region sind diese sechs Wurstspezialitäten für Hausmannsfreunde, denen es nicht wurscht ist, was in der Wurst ist. Das Brot wurde selbstredend mit einem Brotmesser geschnitten, was dank Präzisions-Doppelwelle vom Solinger Messerspezialisten Wüsthof ein Kinderspiel ist.



In Kaffeemühlen von Peugeot lässt sich auch heute noch der Kaffee schonend von Hand mahlen

ORIGINAL UNVERPACKT

Beim Handel könnte es bald schon zu einer Revolution kommen. Marie Bilano, Milena Glimbovski und Sara Wolf wollen dem Verpackungswahnsinn ein Ende setzen und haben die Vision von einem Supermarkt, in dem die Lebensmittel nicht verpackt sind, und wo man nur genau die Mengen kauft, die man für ein Kochrezept braucht. Keine Wegwerfbecher, kein eingeschweißtes Gemüse, keine Plastiktüten in Kartonboxen und keine Tetrapacks. Und auch keine weggeschmissenen Lebensmittel mehr, weil die



HANDEFILTERN

Der Filterkaffee erfährt ein aromatisches Revival. Handgebrüht wird er Zuhause zu einem entschleunigenden Ritual. Von Alfi

von der Industrie vorgegebene Verpackung mal wieder größer war, als das was man eigentlich gebraucht hat. Die Lebensmittel werden hier in so genannten Bulk Bins aufbewahrt und können mit einfachsten Mitteln in selbst mitgebrachte Behältnisse umgefüllt werden. Ihr Supermarkt „Original Unverpackt“ soll im Sommer in Berlin eröffnen und weitere sind bereits geplant. Dass solch ein Konzept auf reges Interesse bei vielen Menschen stößt, sieht man an der Finanzierung dieses Startups. Die Gründerinnen hatten über die Crowdfunding-Plattform Startnext dazu aufgerufen, ihr Projekt zu unterstützen. Die erreichte Fundingziel-Summe ist mehr als doppelt so hoch wie gesucht. Bewusstes Einkaufen ohne unnötigen Verpackungsmüll, bewusstes Zubereiten und Genießen von Lebensmitteln statt reiner Sättigung, Beschränkung auf die elementar wichtigen Dinge statt unnötigem Konsum sind die zentralen Themen unserer Zeit.

TRENDagentur Gabriela Kaiser, www.TRENDagentur.de



Handgemacht mit besten Zutaten aus der Region sind diese sechs Wurstspezialitäten aus dem Odenwald

IN KÜRZE

Einfache funktionale Küchen, Küchenhelfer und Lebensmittel sind vermehrt begehrt.

Alte Techniken, wie den Kaffee von Hand aufzubrühen und das Sauerteigbrot selber zu backen, erleben eine Renaissance. Bieten Sie als Handel Ihren Kunden nicht nur „Back to the roots“-Produkte, sondern auch die passenden Rezepte und vielleicht sogar Workshops.

Brot wird mit dem richtigen Messer, wie dem vom Messerspezialisten Wüsthof aus Solingen, mühelos mit der Hand geschnitten



WIE VON MUTTERN

Das traditionell karierte Geschirrhandtuch von Frohstoff ist von Hand mit einem Esel bedruckt



ebizyua

Das Leben schmeckt schön.



Die neuen Messer aus der Hightech-Schmiede: überragend scharf, überragend lange scharf.

Neu von WMF: die hightechgeschärfte Messerserie Chef's Edition.

Mit der neuen Messerserie WMF Chef's Edition erleben Sie Schneiden in einer neuen Dimension. Die innovative Performance Cut-Technologie kombiniert traditionelles Schmiedeverfahren mit modernster Präzisionstechnologie. Das Ergebnis sind Messer „Made in Germany“, welche die DIN-Norm im Langzeittest um das Doppelte übertreffen.

