

In [Form] gebracht

Ob alte Klassiker oder neue Varianten, kastig oder blumig, süß oder herzhaft, zum Anbauen oder Aufbewahren – die äußere Form spielt in der Küche eine wichtige Rolle - optisch, aber auch funktional.

Das Auge isst ja bekanntlich mit und so spielt das Aussehen unseres Essens schon immer eine große Rolle. Seitdem in den Social Media Kanälen Fotos von Mahlzeiten, Backwerken und anderen Köstlichkeiten die letzten Jahre immer beliebter wurden, ist die visuelle Aufbereitung der Nahrung noch mehr in unseren Fokus gerückt. Da nicht jeder Zeit und Lust für aufwändige Dekorationen aufbringen kann und möchte, wird eine schöne äußere Form immer wichtiger. Auf der anderen Seite kann eine bestimmte Gestaltung des Küchenhelfers auch dazu führen, dass manche Aufgaben in der Küche einfacher, nutzbringender und schneller zu realisieren sind. Von daher kommt hier nun ein kleiner Einblick in ein paar im Moment angesagte Formen.

Klassiker in hellblauer Emaillie präsentiert Riess



[Einen anderen Back-Klassiker greift Städter mit der „Charlotte“ auf]

KLASSISCH ENGLISCH

Nicht ganz so alt wie der Gugelhupf, aber ebenfalls ein Klassiker auf der Kaffeetafel ist die „Charlotte“, der sich Städter mit der gleichnamigen neuen Backform angenommen hat. Die gebackene Charlotte gilt in ihrem Ursprungsland England als Variante eines Puddings und die Namensgeberin war angeblich die Frau des englischen Königs Georg III., die 1744 bis 1818 lebte. Typisch für dieses Gebäck ist, dass der Rand und manchmal zudem der Boden mit eingefetteten Brotscheiben, Biskuitschnitten, Löffelbiskuits und ähnlichem ausgekleidet werden. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt und oftmals warm serviert. Wie alle Formen der „We love baking“-Serie, verfügt die „Charlotte“ von Städter über eine hochwertige Antihaftbeschichtung, die eine optimale Wärmeleitfähigkeit und ein leichtes Lösen des Gebäcks aus der Form ermöglicht, damit er seine schöne Form behält. Im Übrigen lässt sich in der Backform mit hübschem Rillenmuster auch ein Rührkuchen oder Biskuit backen, der dann noch mit Sahne, einer Ganache und Früchten verziert ein toller Hingucker ist. Nach Gebrauch lässt sich die Form dann einfach mit einem Tuch und mildem Spülmittel reinigen.

KRANZGESTALT

Der Gugelhupf, einer der Klassiker beim Backen, der wohl schon in der Römerzeit ähnlich anzufinden war, erlebt seit ein paar Jahren ein fulminantes Comeback. Die hohe Form mit kaminartiger Öffnung in der Mitte lässt den Kuchen besser durchbacken. Bei Riess ist in der neuen Linie „Backemaille Blau“ eine große Auswahl an klassischen Backformen erschienen – neben Formen für Torte, Königskuchen und Rehrücken eben auch für Gugelhupf – sowie weitere emaillierte Helfer. Außen hellblau haben die Produkte innen eine spezielle anthrazitfarbene Emaillie, die durch ihre Oberfläche das Entformen besonders leicht macht. Der natürliche Werkstoff Emaillie ist Glas, das bei hohen Temperaturen auf Eisen aufgeschmolzen wird. Durch den Eisenkern wird die Hitze in den Backformen gleichmäßig verteilt, was für besonders gute Backergebnisse sorgt. Emaillie ist dank der harten, porenfreien und glatten Oberfläche aus Glas schnitt- und kratzfest, langlebig und leicht zu reinigen. Bei Tescoma besteht die Gugelhupfform dage-

gen aus einer hochwertigen stabilen Edelmetalllegierung. Bei der Form wird auch nicht auf den gerillten Klassiker gesetzt sondern mit „Delicia“ auf eine Gestalt, die an eine Pfingstrose erinnert. Trotz der vielen Details lassen sich die Backergebnisse dank Antihaftbeschichtung einfach aus der Form lösen. „Delicia“ ist für alle Herdarten geeignet und leicht in der Spülmaschine zu reinigen. Die passenden Rezepte für Gugelhupf und Napfkuchen existieren seit dem 17. Jahrhundert. Im Buch „Gugelhupfglück. Das Comeback des Klassikers – jetzt noch gugeliger“ vom Frechverlag gibt es die zeitgemäßen Varianten. Mal fruchtig, schokoladig, nussig und sogar beschwipst zeigt Anja Schneider von @anjasbackbuch neue Ideen für den Kuchenklassiker. Dabei werden auch andere beliebte Kuchen wie Schwarzwälder-Kirsche und Käsekuchen schon mal mit dem Gugelhupf gekreuzt und spannende Zutaten wie Avocado, Kürbis und Zucchini dafür verbacken. Verspielte Kuchen-Dekorations-Ideen runden den Input rund um das Gebäck in Kranzform ab.

Ein Kuchen in Pfingstrosen-Optik passt für vielerlei Anlässe. Von Tescoma



Im „Gugelhupfglück“ Buch vom Frechverlag finden sich Rezepte zum Klassiker



Im Brotbackrahmen von Birkmann lassen sich 2 bis 4 Brote backen



Die „Wunderform“ von Coox ist eine faltbare Silikon-Backform



Leckeres Eis lässt sich in niedlicher Form selber machen mit „Manfred“ von Liewood



PRAKTISCH KASTIG

Sehr schlicht und elementar natürlich zeigt sich dagegen der Brotbackrahmen aus Holz von Birkmann. Mit zwei Trennwänden können darin zwei bis vier Laibe gleichzeitig gebacken werden. Der 28 x 30 x 9 Zentimeter Rahmen aus Buchenholz hat keinen Boden sondern wird auf das Backblech aufgesetzt. Damit das Brot ein besonderes Holzaroma erhält, wird der Rahmen vor dem ersten Backvorgang eingeölt und einmalig ohne Backgut im Ofen eingebrannt. Dadurch wird das Holz dunkler und der Rahmen ist dann bereit für die Brotkreationen. Er ist hitzebeständig bis 230 Grad und leicht von Hand zu reinigen. Ein Rezeptheft mit ersten Backideen liegt bei. Der Vorteil der eckigen „Wunderform“ von Coox ist hingegen ein anderer. Diese Silikon-Backform lässt sich nach dem Backen auffalten, so dass der Kuchen nicht gestürzt werden muss. Das Gebäck kann

dann auf der Wunderform bleibend glasiert und dekoriert werden, so dass die Kuchenplatte sauber bleibt. In verschiedenen Größen erhältlich verhindern Metallverstärkungen in der Backform ein Verformen. Dank des Materials muss die Form nicht eingefettet und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Gebrauch wird die „Wunderform“ dann platzsparend auseinandergefaltet und verstaut.

KLEINE FORMEN

Ebenfalls aus Silikon ist die Eisform „Manfred“ von Liewood. Aufgrund des strapazierfähigen und langlebigen Materials können die Formen immer wieder verwendet werden und sind somit eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichem Eis am Stiel. Eigene Rezepturen für gesünderes Eis und wieder verwertete Pudding- und Joghurtreste avancieren so zu kalten Köstlichkeiten. In Form niedli-

cher Tiere erobert dieses Eis nicht nur Kinderherzen. Die Formen sind frei von schädlichen Chemikalien wie Phthalaten, LFGB getestet, Hypoallergen und in der Spülmaschine leicht zu reinigen. „Manfred“ ist in zwei verschiedenen Farben erhältlich. Kleine Formen sind nicht nur für Eis nützlich. Wer das kräftig gewürzte Pfefferkuchen-Gebäck liebt, der findet mit dem „Lebkuchenformer“ von Küchenprofi den richtigen Helfer. Damit lassen sich ruckzuck Lebkuchen in den Größen fünf, sieben und neun Zentimeter Durchmesser formen. Einfach die Aussparung befüllen und den Teig glatt streichen. Eine Oblate leicht andrücken und das Oberteil des Formers im Uhrzeigersinn drehen. Der Metalldraht löst so das Gebäck aus der Form, so dass es auf das Backblech gleitet. Der praktische Helfer aus unbehandeltem Buchenholz bringt so auch anderes Kleingebäck mühelos in die formvollendete Taler-Form.



Mit den Rollen und Stempeln von Lang Zeit erhalten Plätzchen eine gemusterte Oberfläche



SCHÖN OBERFLÄCHLICH

Plätzchen werden heute nicht nur einfach ausgestochen. Reliefartige Oberflächen sind da heute angesagt, die ein nachträgliches Dekorieren mit Zuckerguß, Streuseln und Co überflüssig machen. Dafür wird der Teig vor dem Ausstechen der Kekse mithilfe von Motivrollern geprägt. Mit ihnen lassen sich neben Plätzchenteig auch Marzipan, Fondant und sogar Modelliermasse und Ton verzieren. Sogar filigrane Pflanzenmotive sind dank der exakt gelaserten Rollen wunderbar zu erkennen. Claudia Lang von Lang Zeit entwirft seit 2007 immer wieder neue Muster für ihre Buchenholz-

Rollen und Keksstempel, so dass das Motivangebot mittlerweile sehr breit ist und keine Wünsche offen lässt. Bei größerem Gebäck wie Kuchen und Torten wird die Oberfläche immer noch gerne mit Spritztüllen verschiedenster Art dekoriert oder mit Dekorationskämme gestaltet. Metallspatel mit verschiedenen Zacken am Rand erzeugen dabei auf dem Gebäck Streifen, Wellen, Bögen und mehr in Sahne, Glasuren und Cremes. Für eine größere Auswahl sind die Tortendekorationskämme von Lares beidseitig nutzbar. Die Kämme sind aus rostfreiem Edelstahl Made in Germany und spülmaschinengeeignet.

Lebkuchen können einfach mit dem „Lebkuchenformer“ von Küchenprofi gerundet werden



Lares bietet drei verschiedene Tortendekorationskämme mit beidseitiger Nutzbarkeit an

Mit den Veggie Balls von Lekue lassen sich ruckzuck und sauber leckere Bällchen formen



HERZHAFT GEFORMTES

Selbstgemachte Hamburger gehören heute bei einem entspannten Grillabend oftmals selbstverständlich dazu und dabei werden die Fleisch-Pattys immer öfter selber geformt, was mit einem Patty-Maker sehr einfach ist. Der Hamburger Maker von Westmark ist dabei verstellbar, so dass bei einem Durchmesser von elf Zentimetern drei unterschiedliche Patty-Höhen geformt werden können – der 1/4 Pfänder, was circa 110 Gramm entspricht, 1/3 Pfänder mit 150 Gramm und 1/2 Pfänder mit 230 Gramm. So bekommt jeder je nach Geschmack die für ihn passende Portionsgröße. Der Patty-Maker wird in Deutschland aus ABS hergestellt, ist BPA-frei und spülmaschineneeignet. Demgegenüber gibt es für Vegetarier und Veganer mit dem „Veggie Balls“ von Lekue ein Utensil, mit dem sich schnell und einfach vegetarische und vegane Bällchen zubereiten lassen. In die Mulden des Küchenhelfers aus ABS wird dafür eine Gemüsemischung mit einem Spatel hinein gegeben, der Deckel darauf gelegt und leicht angedrückt und schon können vier gleich große Bällchen durch Umdrehen entformt werden zum Kochen oder sofort Genießen – und das Ganze ohne sich dabei die Hände schmutzig zu machen. So lassen sich nicht nur schnell Zucchini- und Linsenfrikadellen erstellen sondern zum Beispiel auch Energy Balls. Zu beziehen ist „Veggie Balls“ bei der Jähn Handels GmbH.

BESSER AUFBEWAHRT

Eine besondere Form des Küchenhelfers ist manches Mal bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln sinnvoll. So halten die „Avocado Huggers“ von Food Huggers das gesunde Obst nach Anschneiden länger frisch. Wird eine Avocado angeschnitten, kann man quasi zusehen, wie sich ihr schönes Grün in unansehnliches Braun ändert. Die „Avocado Huggers“ wurden entwickelt, um die übriggebliebene Hälfte länger frisch zu halten. Als zweier Set verkauft wird sichergestellt, dass für jede Avocadogröße der richtige Schutz griffbereit ist, denn er soll sich eng und flexibel an die Frucht anschmiegen, damit möglichst wenig Sauerstoff daran kommt, das den Bräunungsprozess beschleunigt. Die kugelförmige Kerntasche kann dabei nach innen oder außen gestülpt werden, so dass die Avocadohälfte immer gut umschlossen ist, egal ob die Hälfte ihren Kern noch hat oder nicht. Die patentierten Produkte können immer wieder verwendet werden und ersetzen damit Einweg-Plastikverpackungen wie Beutel oder Folien. Sie sind BPA- und phthalatfrei, haben eine lebenslange Garantie und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

EINFACHER GEKEIMT

In eine andere Form gebracht hat das niederländische Label House of Thol die Anzuchtsschale für Microgreens. Mit der

„Patella Crescenda“, der lateinische Name für wachsende Schale, können ganz einfach das ganze Jahr über die gesunden Keimpflanzen zu Hause angebaut werden. Die Designer wollen umweltbewusste, problemlösende Produkte herstellen, die das Leben grüner und einfacher machen. Beim Anbau der Microgreens haben sie das Problem des Gießens vereinfachen wollen, denn die Keimlinge müssen täglich gegossen werden. Der „Patella Crescenda“ hat deswegen einen Wasserbehälter, der nur einmal pro Zyklus gefüllt werden muss. Andere Systeme auf dem Markt bieten einmalig verwendbare Substrate oder fertige Pads mit Samen an, und zwingen somit zum Kauf ihrer Keimsaat-Pakete. Die hier verschiedenen im Kreis angeordneten Wachstumsscheiben aus Edelstahl sind leicht zu reinigen, und können immer wieder verwendet werden mit losen Samen, die es überall zu kaufen gibt. Zudem können dank der verschiedenen Anzuchtscheiben unterschiedliche Microgreens nebeneinander angebaut werden.

Es gibt verschiedene Gründe, warum ein Produkt in der Küche eine bestimmte Form hat. Mal geht es mehr um die Optik und mal mehr um die Funktion. Wichtig ist einfach, dass die Form von Bedeutung ist und man diese von daher immer gut im Auge behalten sollte.

TRENDagentur Gabriela Kaiser, TRENDagentur.de

Mit dem „Patella Crescenda“ von House of Thol lassen sich einfach Microgreens ziehen



IN KÜRZE: Back-Klassiker sind zurück, formende Helfer werden immer wichtiger, eine schöne Oberflächengestaltung ist angesagt und eine besondere Gestalt ist manchmal nützlicher.



Mit den „Avocado Huggers“ halten aufgeschnittene Früchte dank der besonderen Form länger

Pure Nordic

Leidenschaft in Premiumqualität

NEU
Premium
Kochgeschirr
aus Finnland

