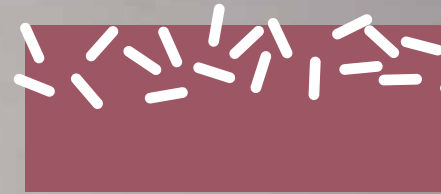


Foodstyling



Über die sozialen Medien werden wir mit Foodfotos von Bloggern bombardiert, die kunstvolle Kreationen in unglaublich schöner Atmosphäre posten und man fragt sich, wie sie es schaffen, dass das so lecker aussieht. Mit den richtigen Helfern ist es teils gar nicht so schwer.



Das Streuglas von Kilner ist ideal zum Dekorieren, Verteilen und Aufbewahren von Streuelementen

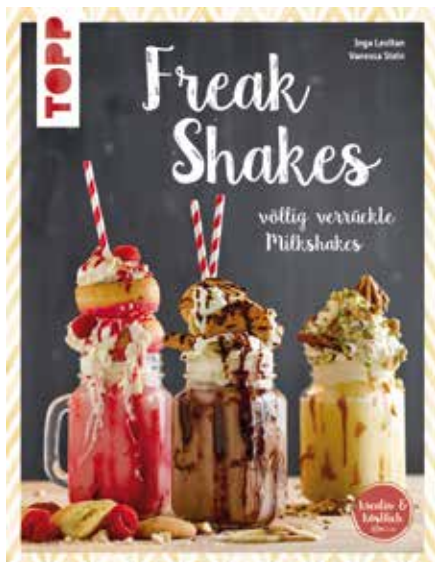


Früher gab es perfekt angerichtete Speisen in der gehobenen Gastronomie und Profis stylen für Fotoproduktionen das Essen so, dass einem schon beim Anblick des Bildes das Wasser im Mund zusammenlief. Heute versuchen immer mehr Foodlover auch in der privaten Küche Essen und Getränke besonders zu stylen. Instagram und Co. zeigen uns unter #foodporn, #foodie, #instafood und anderen food-Wortkreationen, wie perfekt angerichtete Mahlzeiten heute auszu sehen haben. Da werden auch fast belanglose Gerichte und Rezepte auf einmal zum aufsehenerregenden Augenschmaus.

ON-TOPS

Milchshakes waren gestern, heute trinkt, oder sollte man lieber sagen trinkt und isst man, Freak Shakes. Diese verführerische Leckerei hat als Basis klassische Milchshakes, aber dann kommt das besondere Etwas: die aufgetürmte Dekoration. Durch die verschiedenen Toppings, wie Donuts, Kekse und Muffins, die auf den Shakes buchstäblich in die Höhe gestapelt und gesteckt werden, werden diese cremig-milchigen Getränke zu eben diesen Freak Shakes. Kalorienbomben, die die Herzen aller Naschkatzen höher schlagen lassen, und eine Mahlzeit ersetzen. In dem Buch „Freak Shakes“ vom frechverlag finden sich 15 Rezepte für Milch- und Fruchtshakes,

aber auch für die besonderen Toppings, denn die machen hier ja den Unterschied. Es gilt auf jeden Fall die Devise „Darf es noch ein bisschen mehr sein?“ Und ganz zum Schluss werden über die kalten Köstlichkeiten natürlich noch Zuckerstreusel oder Schokoflocken gestreut. Das Kilner 250 Milliliter Glas mit Streuaufsatz ist dafür optimal, denn durch einfaches Drehen der Scheibe kann man wählen zwischen streuen, schütten und verschließen. So kann man das Streugut also nicht nur super auf dem Essen dekorativ verteilen, sondern auch wunderbar aufbewahren. Und natürlich ist es auch für herzhaftes Lebensmittel wie Parmesan oder Gemüseflocken geeignet.



Inga Levitan und Vanessa Stein zeigen im Rezeptbuch Freak Shakes vom frechverlag, wie es geht

Die Streudelore aus Esspapier von Städter sind ein zarter Augenschmaus





Das Kilner 0,35 Liter Frühstücksglas-Set ist hübsch und praktisch für zu Hause und unterwegs



Mit den Speiseringen von Sidco lässt sich das Menü einfach in die Höhe stapeln

GESCHICHTET

Das Schichten von Desserts, Cremes, Müslis und Salaten in transparenten Gläsern ist ja schon länger angesagt und ein Ende für diesen Trend noch nicht in Sicht. Alte und neue Schraubgläser, Einmachgläser, Trinkgläser mit und ohne Henkel bekommen einen Inhalt, den man nicht immer direkt mit dem Glas assoziiert. In schönen Farben werden da die verschiedenen Zutaten hinein geschichtet und die Transparenz lässt den Blick auf die Farbenpracht frei. Glas ist die optimale Lösung für das Aufbewahren und Transportieren von Frühstück, Snacks und anderen Speisen. Es ist geschmacksneutral, BPA-frei und überträgt keine schädlichen Chemikalien oder Toxine an die Lebensmittel. Glas ist also die gesündere und umweltfreundlichere Wahl. Zudem bleibt der Inhalt im Glas besonders lange frisch. Auch das Lagern über Nacht ist kein Problem. Da gibt es zum Beispiel

das Kilner 0,35 Liter Frühstücksglas-Set. Es beinhaltet ein Weithalsglas, einen Edelstahldeckel, der gleichzeitig als Messbecher für eine bessere Portionskontrolle dient, einen Viners Edelstahl-Löffel, eine Silikonlöffelhalterung und eine luftdichte Dichtungsscheibe für den sicheren und sauberen Transport. Auch für unterwegs gilt weiterhin, es wird geschichtet und nicht gerührt.

HOCH HINAUS

Aber nicht nur bei den Freak Shakes ragt der Genuss in die Höhe, auch sonst wird heute gerne buchstäblich hoch gestapelt. Pfannkuchen auf Pfannkuchen liegen da übereinander und bilden einen leckeren Turm, der gerne mit Schokosoße oder einem Sirup übergossen und mit Beeren und Nüssen bestreut wird. Ein sehr ähnliches Bild sieht man auch öfter von Waffeln. Aber auch Brotscheiben belegt mit Avocados, Tomaten und Salat erreichen

schwindelerregende Höhen, die nur mit Hilfsmitteln zu erreichen sind. Dessert- und Speiseringe mit Stempel und Heber sind da das Zauberwort. So kann man mit den Ringen aus Toastbrot Kreise ausstechen, den Ring darum legen und das Gemüse übereinander schichten, wobei zwischendurch ab und zu mal mit dem Stempel die Schichten festgedrückt werden. Der Stempel wird dann auch benötigt, um den Ring vorsichtig von dem Speiseturm abzuheben. Mit dem Heber können die Kreationen dann auf die Teller platziert werden. Aber auch Reis, Kartoffelpüree, Gemüse oder Nudeln lassen sich mit den Speiseringen schön auftürmen. Egal ob Vorspeisen, Beilagen, Desserts oder kleine Kuchen, mit den Ringen bleibt alles in Form und wirkt wie vom Profi angerichtet. Die praktischen Speiseringe mit Zubehör von Sidco sind aus rostfreiem Edelstahl und für die Spülmaschine geeignet.

AUFGEDREHT

Gemüse-Spiralen sind aus der Küche schon nicht mehr wegzudenken und das nicht nur beim Veggie-Kochen. Zusammen mit der Küchenpinzette Soco von Gefu lassen sich diese Gemüsespiralen nun wunderbar aufgewickelt auf dem Teller arrangieren. Während Spirelli wie ein Anspitzer aus festem Gemüse die Spiralen formt, sorgt die 30 Zentimeter lange Pinzette mit Federkraft für die gekonnte Weiterverarbeitung und appetitliche Präsentation der Gemüsenester. In dem neuen Set befindet sich zudem eine Reinigungsbürste für den Spirelli sowie ein Heft mit köstlichen Rezeptideen. Aber nicht nur schmale und etwas breitere Streifen lassen sich schnell aus Gemüse schneiden, sondern auch dünnen Gemüsescheiben. Der Veggie Sheet Slicer von Betty Bossi verwandelt rohe

Zucchini, Kartoffeln, Rote Beete und Co. auf spielerische Weise in hauchdünne Scheiben. So werden klassische Gerichte wie Lasagne oder Cannelloni neu erfunden und hausgemacht im Veggie-Style auf den Tisch gebracht. Die Handhabung ist dabei ganz leicht: Das rohe Gemüse wird ins Gerät gestellt und der Länge nach aufgespießt. Mit einer Drehbewegung wird das Gemüse dann von außen her langsam abgeschält. Diese Gemüsescheiben lassen sich dann aufgedreht oder gestapelt kochen, backen und einlegen. Diese Kreationen sind ganz schön aufgedreht.

EINGEFÜLLT

Manches Mal reicht auch einfach eine Form, um einem Gericht ein einzigartiges Aussehen zu verleihen. Kuchen, Mousse und Halbfrefrorenes bekommen

mit der Silikonform Bolle von Silikomart eine Optik, die man so vorher noch nicht gesehen hat. Viele kleine Blasen erinnern an kleine Wölkchen und laden so zum Genießen, aber auch zum Träumen ein. Die Form wurde in Zusammenarbeit mit dem Chef Pâtissier Sergey Kulkin entwickelt, der sogar ein exklusives Rezept für Bolle kreiert hat. Die Silikonform ist made in Italy, widersteht Temperaturen von -60 bis +230 Grad Celsius und hat einen Innenrand, der den Kreationen eine leicht runde Form gibt. Aber auch besonderes Präsentations-Equipment kann Essen zum Eyecatcher auf dem Tisch werden lassen. Bei Yellow Octopus gibt es einen Kunststoff-Dinosaurier, dem man den Rückenpanzer mit dreieckigen Nachochips bestücken kann, so dass er zum Stegosaurus beziehungsweise Nachosaurus wird.



Spiralschneider Spirelli und die Küchenpinzette Soco von Gefu



Der Betty Bossi Veggie Sheet Slicer verwandelt Gemüse und Früchte in hauchdünne Scheiben

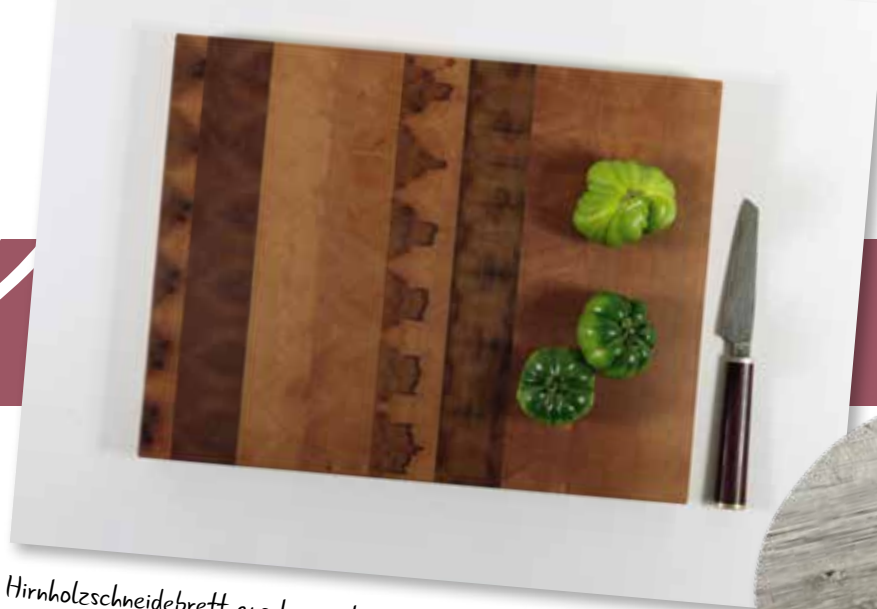


Mit Bolle von Silikomart kann man futuristische Blasenkreationen servieren



Ein Nacho Servierset der besonderen Art gibt es bei Yellow Octopus





Hirnholzschneidebrett aus heimischem Elsbeerenholz von der Schreinerei Roland Löffler



Die Kollektion Fjord von zak!designs zeigt bruchfesteste Melamin-Produkte in rustikaler Holzoptik

AUFGELEGT

Speisen verschiedenster Art werden heute gerne auf Holzbrettern serviert. Das Holz verleiht dem Gericht eine natürliche und sinnliche Note. Schön ist es, wenn das Brett dabei selber auch schon eine interessante Optik hat. So sind die Hirnholzschneidebretter der Schreinerei Roland Löffler etwas ganz Besonderes. Sie werden hauptsächlich aus den Hölzern heimischer Obstbaumsorten wie Kirsche, Birne und Apfel, aber auch aus Eiche und Nussbaum gefertigt. Durch den langsamen Wuchs haben Obsthölzer eine besonders harte und feine Struktur. Die einzigartig schnittfeste Oberfläche wird durch das Anordnen der einzelnen Hirnholz-Elemente erzielt, denn dabei entsteht eine Oberfläche, bei der die Holzfasern wie bei einer Bürste aufrecht stehen. So werden beim Schneiden auf dem Brett die Holzfasern nicht durchtrennt, was bei gängi-

gen Vollholzbrettern der Fall ist. Diese Oberfläche ist nicht nur äußerst schnittfest, sie schützt auch die Messer. Durch die schönen Maserungen und Muster ist solch ein Schneidebrett zudem eine Augenweide, so dass es eben auch beim Servieren eine gute Figur macht. Jedes Teil ist dabei ein Unikat und wird in der eigenen Werkstatt bei Bad Rappenau hergestellt. Über 15 Jahre Erfahrung in der Fertigung von Hirnholzschneidebrettern bürgen dabei für Qualität. Aber nicht nur echtes Holz eignet sich zum Servieren. Die Kollektion Fjord von zak!designs bringt einen Hauch Skandinavien auf den Tisch. Das Brett aus bruchfestem und spülmaschineneegnetem Melamin-Kunststoff zeigt eine Holzstruktur, die an Treibholz erinnert, und man fühlt sogar die entsprechende Struktur. Die Servierplatte kann über die Jähn Handels GmbH & Co. KG bezogen werden.

FINISHING

In der gehobenen Küche muss jeder Handgriff sitzen, aber auch beim Styling daheim ist immer mehr die Liebe zum Detail gefragt, um die Gerichte perfekt anzurichten. Für dieses präzise und saubere Arbeiten ist eine handliche Pinzette ein unentbehrliches Werkzeug. Die Triangle GmbH bietet mit FinalTouch einen besonderen Clou, denn das 17 Zentimeter lange Profi-Werkzeug kombiniert Löffel und Pinzette in einem. So kann man Suppen und Saucen abschmecken und mit demselben Werkzeug anrichten und fein garnieren. Kräuter, Blüten, Beeren und Nüsse können so viel gezielter platziert werden. So kann noch exakter und sauberer gearbeitet werden. FinalTouch ist aus rostfreiem Edelstahl und von daher selbstverständlich spülmaschineneegnet.



Mit der 2-in-1 Pinzette von Triangle kann man präzise Anrichten und Dekorieren



HOW TO DO

Das Auge isst bekanntlich mit – dennoch gleicht die Realität auf unseren Tellern in den wenigsten Fällen den wunderschönen Rezeptbildern aus Kochbüchern und Foodblogs. Das Buch „#Foodporn Basics“ vom riva Verlag möchte da Abhilfe schaffen. Es beinhaltet 30 Rezepte und zeigt zudem mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, wie die lecker zubereiteten Gerichte dann auch und durch perfektes Anrichten, Verzieren und Dekorieren optische Highlights werden. Außerdem wird erklärt, worauf es beim Fotografieren mit dem Handy oder der Kamera und bei der Bildbearbeitung ankommt. Die Autorin und erfolgreiche Foodbloggerin Ronja Pfuhl (@miss_gruenkern) erklärt aber auch, wie die eigenen Bilder auf Instagram mehr Aufmerksamkeit bekommen, falls man die kulinarischen Köstlichkeiten nicht nur zum Genießen kreiert hat, sondern mit der Welt teilen möchte.

Die Aufnahme von Nahrungsmitteln ist lebensnotwendig und wird meist täglich mehrmals ausgeübt. Da wäre es doch begrüßenswert, wenn es liebevoll angerichtet wird – denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Begeben auch Sie sich von daher auf eine neue kulinarische und kreativ servierte Entdeckungsreise!

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de



Wie man Essen perfekt anrichtet und fotografiert erklärt das Buch „#Foodporn Basics“ vom riva Verlag

IN KÜRZE: Wir definieren uns heute über unser Essen und begeistern uns für schön angerichtete Mahlzeiten auf den sozialen Kanälen. Foodstyling ist mit ein paar Tricks gar nicht so schwer, und wie schön, wenn lecker zubereitetes Essen auch optisch ein Highlight ist.

SPECIAL
IFA NEXT
ALL ABOUT TMRRW

ALL ABOUT INNOVATION



#coinnovation