

# Texturen von knusprig bis cremig



Der Geschmack beim Essen spielt natürlich eine wichtige Rolle, denn was nicht schmeckt, mag man nicht essen. Viele übersehen dabei, dass die richtige Textur in dem Zusammenhang ebenso wichtig ist, und beeinflusst, wie uns Gerichte schmecken. Eine Mousse au Chocolat soll luftig cremig, ein Würstchen beim Abbeißen knackig und das Hähnchen kross gebraten sein.

.....  
Knuspriges Brot verleiht cremiger Suppe Pfiff. Von Le Creuset



Der „Creative Whip“ von iSi verwandelt Gerichte in luftig-leichte Geschmackserlebnisse

Was bedeutet der Begriff „Textur“ bei Lebensmitteln und beim Kochen? Bei der Textur handelt es sich um die Beschaffenheit und Erscheinung, also Struktur, Form und Haptik des Lebensmittels. So sehen und fühlen wir schon beim Einkaufen, ob Obst und Gemüse noch knackig und damit frisch und bekömmlich sind - nämlich wenn die Haut glatt und die Form ohne Dellen ist. Beißen wir beim Essen in einen Apfel, kommt zudem das knackige Geräusch hinzu, dass wir bei Frische erwarten. Bei der Nahrungsaufnahme erfolgt die Wahrnehmung der Textur erst durch die Veränderung der Essens-Konsistenz beim Lutschen, Zerdrücken mit der Zunge, Beißen und Kauen. Wird dabei nämlich die Textur quasi zerstört, können wir sie sinnlich erfassen – ein Eis schmilzt auf der Zunge und einer Möhre entweicht ihr Saft beim Zerkauen. Was gibt es nun für unterschiedliche Konsistenzen beim Essen? Suppen sind flüssig, Espumas luftig schaumig, Pürees breiig, Saucen cremig, Teigwaren al dente,

Fleisch bissfest, Backwaren knusprig. Mit einer Speise ist nicht nur der Geschmack sondern eben auch die Konsistenz - die Textur - verbunden. Wird die Textur zum Beispiel von Lasagne und Pizza durch Pürieren zerstört, scheitern selbst Profis bei der Bestimmung der Gerichte bei einer Blindverkostung. Erst die Textur macht Speisen für uns wiedererkennbar und teils auch erst interessant. Hätten alle Komponenten eines Gerichts die gleiche breiige Konsistenz, wäre das Geschmackserlebnis ziemlich fad. So steigert ein knuspriger Krokant auf einem cremigen Eis oder krosse Croutons auf einer sämigen Suppe die Gaumenfreude, da die Aromen im Mund zu unterschiedlichen Zeiträumen freigesetzt werden. Da ist es nicht verwunderlich, dass die Jury-Köche in der Kult-Kochsendung „The Taste“ von den Kandidaten erwarten, dass auf den kleinen Löffeln verschiedene Texturen zusammengeführt werden, um die ultimative kulinarische Geschmacks-Explosion im Mund zu erreichen.

## SCHAUMIG

Ein Schäumchen auf dem Cappuccino oder einer Suppe sieht nicht nur appetitlich und dekorativ aus, durch das Aufschäumen wird die Oberfläche vergrößert, sodass der Geschmack der aufgeschäumten Flüssigkeit verstärkt wird. Zum Herstellen eines Schaumes können verschiedene Hilfsmittel dienen. Der einfachste Helfer dabei ist der Schneebesen. Die Marke OXO bietet im Good Grips Sortiment neben der 22 Zentimeter Variante nun neu einen 27,9 Zentimeter Schneebesen aus Edelstahl an sowie einen Mini-Schneebesen für kleine oder schmale Gefäße. OXO ist dabei nicht nur wichtig, dass die Zutaten effizient vermengt werden, sondern dass die Schneebesen auch besonders gut in der Hand liegen, weshalb die Griffform am Ende eine Verdickung aufweist. Zyliss setzt bei seinen Schneebesen in der neuen Küchenhelferserie „Utensil“ auf geradliniges Design bei den Griffen, die zu 50 Prozent aus Weizenstroh bestehen, so dass der Kunststoffbedarf

reduziert wird. Die Kopfteile der Küchenhelfer sind mit wenigen Ausnahmen aus hitzebeständigem Nylon und Silikon hergestellt, um einerseits die Oberflächen zu schonen, andererseits eine lange Haltbarkeit der Küchenhelfer zu garantieren. So gibt es unterschiedliche Schnee- und Rührbesen, von denen es auch Varianten mit Edelstahlkopf gibt. Eine ausbalancierte Gewichtsverteilung bei jedem Küchenhelfer gibt beim Zubereiten und Kochen immer das sichere Gefühl, die Situation in der Hand zu haben. Sanfte Griffstrukturen zusammen mit der matten Oberfläche erhöhen den guten Halt. Soll Milch für Kaffeespezialitäten oder Chai-Latte aufgeschäumt werden, ist ein Milchaufschäumer dienlich. Mit „Antonio“ von Gefu gelingt der perfekte Milchschaum durch einen mehrdimensionalen Wirbelmechanismus ohne großen Kraftaufwand. Der Behälter aus Borosilikatglas ist hitzebeständig, sodass er das Aufschäumen kalter und warmer Milch ermöglicht. Ein rutschfester Sockel aus Silikon garantiert einen sicheren Stand.

Der extra tiefe Rand des Deckels lässt nichts herauspritzen und das integrierte Sieb trennt den Schaum von der nicht aufgeschäumten Milch. Statt Luft kann aber auch ein Gas zum Aufschäumen verwendet werden, wie das die Molekularküche vorgemacht hat. Der herzhaft oder süße Schaum, der aus verschiedenen Flüssigkeiten teils durch Beigabe eines Bindemittels erstellt wird, wird dabei Espuma genannt – das spanische Wort für Schaum. Mit dem „Creative Whip“ von iSi Culinary ist die Zubereitung von luftig-leichten Kreationen einfach und schnell möglich. Eine simple Handhabung gepaart mit höchster Qualität und trendigem Design zeichnet den neuen Whip aus. In der Packung sind neben Edelstahlflasche mit Gerätekopf, zwei Garniertüllen, einem Kapselhalter und Reinigungsbürste auch 2 iSi Professional Charger enthalten, so dass das Gerät sofort einsatzbereit ist. In dem beiliegenden Rezeptheft finden sich erste kreative Ideen wie Erdbeermousse, Guacamole, Caesar Dressing oder Cheesecake Espuma.



Die Schneebesen von OKO sollen besonders gut in der Hand liegen



Bei den Schneebesen der Serie „Utensil“ von Zyliss sind die Griffe zur Hälfte aus Weizenstroh

Mörser und Stößel tragen bei Tranquillo ein handgestempeltes Muster



### CREMIG

Eines der ältesten Küchengeräte ist der Mörser, der schon seit Jahrtausenden nicht nur zum Herstellen von Arzneien sondern auch in der Küche zum Zerkleinern von Lebensmitteln genutzt wird. Dabei werden nicht nur Kräuter und Gewürze zermahlen sondern durch Zugabe von Öl oder anderen Flüssigkeiten auch cremige Pasten sowie Marinaden erzeugt. So wird Pesto Genovese klassischer Weise mit dem Mörser hergestellt. In dem Wort Pesto ist die Zubereitungsart im Übrigen bereits enthalten, denn italienisch heißt der Stößel „Pestello“ und zerstampfen „pestare“. Der Mörser „Mix‘n‘Match“ von Tranquillo ist aus Steinzeug, bei dem das Muster handgestempelt wird. Der Mörser mit passendem handgemachtem Stößel kann ganz prak-



Die „MUM 5“ von Bosch mit integrierter Waage rührt Teig und mehr cremig



Der Stabmixer mit Premium-Set SM 3775 von Severin wird akkubetrieben

tisch in der Spülmaschine gereinigt werden. Wem das manuelle Zerdrücken von Nüssen, Samen und Co. zu anstrengend ist, kann zum Erstellen von Cremes auf einen Stabmixer zurückgreifen. Severin macht mit seinem Stabmixer SM 3775 in der „Cordless Edition“ dabei Schluss mit Kabelsalat und dem Problem fehlender Steckdosen. Mit dem akkubetriebenen Gerät kann man flexibel überall arbeiten und das nicht nur indoor sondern natürlich auch in der Outdoor-Küche. Dank seines leistungsstarken Lithium-Ionen-Akkus können bis zu 30 Suppen mit einer Akkuladung zubereiten werden. Für Kurzentschlossene gibt es eine 15-Minuten Schnellladefunktion. Zum ergonomischen Edelstahl-Rührstab gibt es im Premium-Set zudem einen Multizerkleinerer mit 0,5 Liter Kapazität, einen 0,7 Liter Mixbehäl-

ter, einen Kartoffelstampfer zur Zubereitung von Kartoffelpüree und Gemüsestampf sowie einen Schneebesen zum Schlagen von Sahne oder Eischnee. Wer es noch komfortabler möchte, nimmt am besten eine Küchenmaschine zum Schlagen und Rühren cremiger Teige und Speisen. Die „MUM 5“ von Bosch hat zudem eine Waage integriert, so dass die Zutaten direkt beim Hinzufügen in die Rührschüssel abgemessen werden können. Durch ihren kraftvollen 1.000-Watt-Motor verarbeitet sie spielend leicht bis zu ein Kilogramm Mehl plus Zutaten zu Rührteig und Co. Mit umfangreichem Zubehör und Extras wie Eisbereiter, Zitruspresse oder Getreidemühle bietet diese Küchenmaschine mehr als 100 verschiedene Funktionen. Die „MUM 5“ ist in Weiß, Greige, Schwarz und Rot erhältlich.



Luftiger Milchschaum entsteht mit dem Milchaufschäumer „Antonio“ von Gefu

Anzeige

Sind Sie auf der Suche nach eleganten und stilvollen Produkten?

SJP Collection hat eine sehr breite Palette, die alle Ihre Bedürfnisse erfüllen wird.

[www.spcollection.eu](http://www.spcollection.eu)

Fine Dining & Living  
Herentalseweg 66 | 2440 Ceel | Belgien  
+32 (0) 14 24 29 00 | [info@finedl.eu](mailto:info@finedl.eu)  
f @spcollection.eu



SJP

COLLECTION

Wir suchen einen  
**KEY ACCOUNT  
MANAGER**  
für Deutschland

**KNUSPRIG**

Ein echtes Toastbrot gehört getoastet, damit es eine schöne knusprige Oberfläche erhält. Mit dem neuen manuellen 2- und 4-Scheiben Toaster von KitchenAid können dank extrabreiter Schlitze auch dicke Scheiben Brot und Brötchen problemlos gebräunt werden. Je nach Vorliebe wird der Bräunungsgrad über einen Regler mit sieben Stufen eingestellt. Durch den manuell bedienbaren hohen Auswurf ist eine leichte Brotentnahme auch kleiner Brotstücke einfach möglich. Vier zusätzliche Funktionen sorgen für noch mehr Möglichkeiten: Die „Etwas-länger-Funktion“ erwärmt jeden Toast etwas länger bei niedriger, sanfter Hitze. Die „Aufwärmfunktion“ wärmt bereits getoastete Lebensmittel erneut schnell auf. Die „Auftaufunktion“ toastet gefrorenes Brot in Minutenschnelle und für perfekt getoastete Bagel kann die Wärme auf einer Seite reduziert werden, um die Außenseite des Bagels sanft zu bräunen und die Schnittseite knusprig zu rösten. Als Ganzmetallgehäuse ist der Toaster in den Farben Edelstahl, Schwarz, Creme sowie Empire Red und Pistazie ab 2024 verfügbar. Wer sein Frühstücksgebäck selber backen möch-

te, bekommt einen 100 Prozent Crunchy-Effekt mit der Backform für Brötchen oder Mini-Baguette von Lékué. Hier werden die sechs Brötchen oder vier Baguettes gleich groß, sind einheitlich geformt und bekommen vor allem durch die Mikroperforation in der Platin-Silikonform ein besonders knuspriges Backergebnis. Nach dem Backen kann das Gebäck einfach aus der nicht haftenden Form gelöst werden. Da hausgemachte Pizza und Focaccia ebenfalls einen knusprigen Boden haben sollten, gibt es zudem eine Pizza-Matte mit der gleichen Mikroperforation, die für optimale Luft- und Wärmekirkulation beim Backen sorgt. Die Silikon-Produkte sind spülmaschinen- sowie mikrowellenfest und temperaturbeständig von minus 60 bis plus 220 Grad. Wer statt Silikon Stahlblech bevorzugt wird bei Küchenprofi fündig. Das „Bake One Pizza-blech“ hat einen Durchmesser von 36 Zentimetern, eine hochwertige Antihafbeschichtung und eine allover Lochung, die Pizzaböden extra knusprig backen lässt. Noch mehr authentischen Pizzagenuss bringt der vollelektrische Pizzaofen „Volt 12“ von Ooni ins eigene Zuhause. Er erreicht in nur 20 Minuten

dank seiner innovativen Heiztechnologie die ideale Backtemperatur von bis zu 450 Grad. So kann in kürzester Zeit Pizza mit außen knusprigem und innen luftigem Teig bei perfekt geschmolzenem Käse gebacken werden. Eine integrierte Boost-Funktion erhitzt den Stein zwischen den Backvorgängen schnell wieder auf Höchsttemperatur, damit alle Pizzen gleich gut werden. Das elegante kompakte Gerät passt perfekt in jede Küche und zeichnet sich durch seine Energieeffizienz aus. Mit seinem elektrischen Betrieb ist es umweltfreundlich und bietet dennoch die gleiche Leistung wie traditionelle Holz- oder Gasöfen. Geht es um krosses und knuspriges Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse auf dem Herd, kommt am besten eine Pfanne zum Einsatz. Die „Adamant“-Pfanne von Fissler wird aus hochwertigen, recycelten Materialien in den Größen von 20-28 Zentimetern gefertigt und ist für alle Herdarten geeignet. Die 3-fache Antihafbeschichtung enthält Siliziumkarbid-Partikel, die der Pfanne eine kratzfeste, steinharte Oberfläche verleihen und zu einer besseren Wärmeleitfähigkeit führen, so dass mehr Hitze an das Bratgut abgegeben wird.



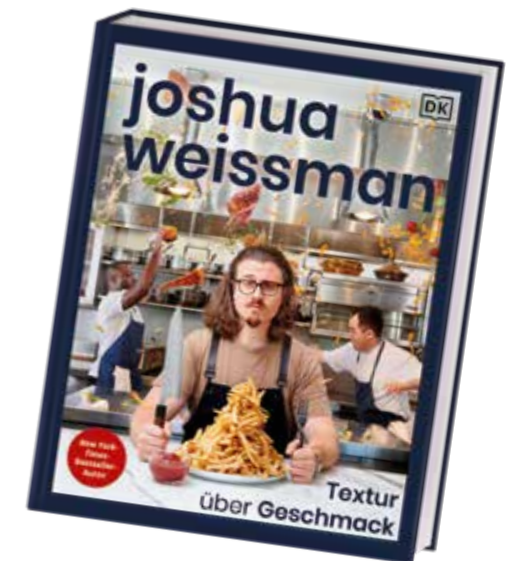
Mit dem manuellen 2- und 4-Scheiben Toaster von KitchenAid wird das Brot knusprig

Perforierte Silikon-Backformen und -Matten von Lékué sorgen für knusprige Backergebnisse



Ende Dezember erscheint im Dorling Kindersley Verlag das Kochbuch „Textur über Geschmack“ vom New-York-Times-Bestseller-Autor und YouTube-Star Joshua Weissman. Die 80 enthaltenen Rezepte sind darin nach sechs Texturen sortiert wie „crunchy“, „cremig“ oder „fluffig“. Ob butterweiches Roast Beef, knusprige Arancini oder ein fluffiger Donut – auch der Autor ist überzeugt, dass die richtigen Texturen unverzichtbar sind für den perfekten Geschmack.

Ein cremiges Mundgefühl, ein luftig-leichtes Geschmackserlebnis und ein krosser Knusper gehören zu einem guten Essen genauso dazu, wie der leckere Geschmack. Durch die Kombination unterschiedlicher Texturen wird die Komplexität eines Gerichtes noch erhöht und somit auch der Genuss auf ein anderes Level gehoben. TRENDagentur Gabriela Kaiser, [www.TRENDagentur.de](http://www.TRENDagentur.de)



Im Kochbuch „Textur über Geschmack“ von Joshua Weissman sind Rezepte mal anders sortiert

Der Pizzaboden wird kross dank gelochtem Pizzablech von Küchenprofi



„Volt 12“ von Ooni ist der Pizzaofen für Daheim mit 450 Grad Backtemperatur



Die „Adamant“-Pfanne von Fissler hat eine Oberfläche mit Siliziumkarbid-Partikeln

**IN KÜRZE:** Die verschiedenen Texturen lassen uns die Speisen überhaupt erkennen und machen ein Gericht erst interessant.