

Faszination Gas

Gasherde der neuen Generation haben mit den ersten Gaskochgeräten nicht viel gemein. Bargesie zu Großmutterns Zeiten noch Sicherheitsrisiken, lassen sie sich heute frei von Gefahren betreiben.

„Hinzu kommt der Charme der offenen Gasflamme. Sie mit unserer Lebenskultur zu verquicken, ist ein sensuelles Vergnügen“, sind sich Otto und Thomas Seidenfad, Inhaber des Ateliers Seidenfad in Rüttenscheid einig. Die beiden wissen, wovon sie sprechen, beruht der Erfolg ihres Unternehmens doch auf

der Demonstration des Gaskochens. „Man muss das Kochen mit Gas lieben. Das Wissen darum wird meist überschätzt, lässt es sich doch problemlos im Tagesgeschäft aneignen“, weiß Otto Seidenfad.

Gasgeräte des französischen Herstellers La Cornue beispielsweise muten nicht nur zauberhaft an, sondern sind überdies auch sehr funktionell: Große Mengen Wasser kann der Gourmet hiermit schnell zum Kochen bringen und Fleisch bleibt im Gasbackofen auch ohne aufwändiges Begießen schön zart.

Im Allgemeinen lassen sich Gasgeräte unserer Tage bequem

mittels eingebauter elektrischer Zündung einschalten; im Handum„drehen“ ist die Flamme dann da. Sollte diese erlöschen, zündet der Brenner automatisch selbsttätig. Da die Gaszufuhr beim Verlöschen der Flamme automatisch gestoppt wird, ist die Zündung sicher. Ein weiterer Grund

auf Gas zu setzen, liegt in

der sehr gut zu dosierenden Wärmezufuhr der Gasgeräte. Daher sind sie bei Hobbyköchen überaus beliebt, ist die Wärmezufuhr doch ausschlaggebendes Moment, ob ein Menü mundet oder nicht.



Herdserie Cornufé von La Cornue Foto: Jean Villain

Neben der ausgereiften und sicheren Technik wird Kochen mit Erdgas attraktiv, da es ein sauberer und weit verbreiteter Energieträger ist. Tipp: So genannte Range Cookers sind zu wahren Trendgeräten avanciert; sie kombinieren das Gaskochfeld mit einem Gas- oder Elektrobackofen. Hiermit holt man sich die Profiküche in die eigenen vier Wände.

www.seidenfad.de