

Kulinarisches Kulinarisches



ZURÜCK ZUM FEUER

Outdoorküchen



Unsere Vorfahren taten es schon vor über 10.000 Jahren. Einige Urvölker tun es heute noch – Kochen im Freien. Gibt es etwas Besseres, als an einem Sommerabend im Freundeskreis zu grillen? Ja! Draußen für die Freunde in geselliger Runde an einer „offenen Feuerstelle“ zu kochen. Mit einer „Outdoorküche“.

Mit einer Outdoorküche kann man komplette Menüs und Speisen aller Art komfortabel draußen im Garten zubereiten. Geräte dieser Art sind in der Regel gasbetrieben. Es sind Alleskönner, mit denen man alle Garmethoden einer normalen Küche zur Verfügung hat. Grillen, Braten, Backen, Kochen – alles kein Problem. Die Krönung – ein Drehspieß mit Rotisserie Brenner. In der Regel sind die Geräte zentral mit einem oder zwei Gasbrennern ausgestattet. Mit einer dicht schließenden Klapphaube ausgerüstet kann der Gourmet sogar Fisch dünsten, Pizza oder Aufläufe backen oder Fleisch lange schmoren. Für die klassische Grillmethode mit glühender Holzkohle gibt es einen speziellen Einsatz. Führend auf dem Markt in diesem Segment ist die Firma „Napoleon“, die mit einer sehr großen Modellplatte den höchsten qualitativen Anforderungen entspricht.

Auf einem zusätzlichen Kochfeld kann man, wie man es in der Küche gewohnt ist, ganz normal kochen, also handelt es sich hierbei um ein komplettes Kochcenter mit allen Möglichkeiten der Zubereitung von Speisen. Damit unterscheidet sich eine Outdoorküche ganz wesentlich von den Gasgrills, die es neuerdings in fast jedem Baumarkt zu kaufen gibt. Alle Zutaten lassen sich in Fächern verstauen. Die Geräte sind aus Edelstahl gefertigt und somit robust und leicht zu reinigen. Und das Ganze in der freien Natur und fahrbar auf stabilen Rollen.

Mit der richtigen Outdoorküche ist das Kochen im Freien ein ganz besonderes Erlebnis. Promiköche und Hobbyköche haben eine Menge Spaß damit. Es führt den Koch und seine Gäste wieder zurück an die Feuerstelle unserer Vorfahren. Abends, wenn die Männer von der Jagd zurückkamen, versammelte sich die ganze Familie am Lagerfeuer – zu einem Festmahl ohne Gleichen... Wenn Sie mehr darüber wissen wollen: www.seidenfad.de



Schrubben, waschen, wenden.

Der Käse Affineur

Bei Vera und Reinhold Klöcker in Werden steht die biologische und natürliche Herstellung der angebotenen Produkte im Vordergrund. Der Käse wird noch auf kleinen Bauernhöfen im Einklang mit der Natur produziert. Die Tiere werden artgerecht mit Gras und Heu gefüttert. Silage, Kraftfutter, chemische Futterzusätze sind tabu. Natur pur und sonst nichts – Käse aus Rohmilch.

Für solche Käse-Delikatessen bedarf es eines Affineurs, der den Käse während seiner Reifung begleitet. Dies geschieht in Frankreich durch den Senner oder Bauer der den Käse produziert, bzw. durch einen hauptberuflichen Affineur, der die großen Käselaike einlagert und pflegt. Diese Käsepflege wird bei Klöcker's fortgeführt, bis der Käse punktgeriffert zum Verzehr bereit ist. Kräuter der Provence, Thymian, Weißwein, Rotwein, Grappa, Calvados und Salzwasser dienen der Verfeinerung. Schwämme, Bürsten, Tücher und verschiedene Töpfe sind das Handwerkszeug des Affineurs. Jeder Käse wird im Reiferaum ständig begutachtet, die Reifung kontrolliert und die Verfeinerung wöchentlich mehrmals vorgenommen. Große Laibe wie ein 40 kg schwerer Parmesan oder Comté werden mit Salzwasser gewaschen und gewendet. Raclette-Käse wird mit Riesling oder mit Kräutern behandelt. Geschmack und Aussehen des Raclette-Käses ändern sich im Laufe der Reifung völlig - am Ende liegen zwei ganz verschiedene Käse im Regal. Länger gereifter Käse wie Tomme

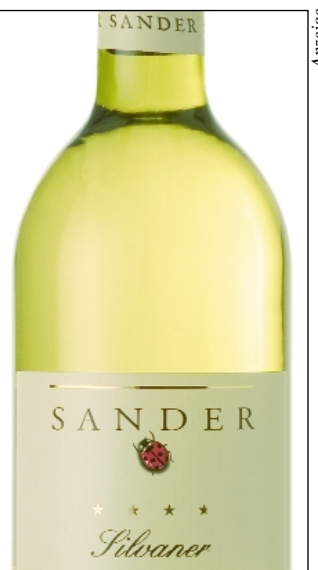
de Savoie, Pyrenäenschafkäse oder alter Pecorino werden mit einer kräftigen Bürste abgeschrubbt. Die feine Flora auf der Käserinde soll dabei nicht beschädigt werden. Diese Sorten liegen teilweise mehrere Monate im Reifekeller, bevor sie verzehrreif sind. Die Verfeinerung eines Langres bedarf eines großen Fingerspitzengefühls. Der ganze Käse wird mit Calvados eingerieben, so bildet sich eine kräftige Flora auf der Rinde, die den feinen Geschmack des Langres betont. Eine Mischung aus den verschiedensten Kräutern wird für die Verfeinerung eines echt Werdener Raclettes benötigt. Vorsichtig wird die Masse auf dem Raclette verteilt. Anschließend kommt der Käse in weingetränkte Tücher und darf so, auf speziellen Reifematten gelagert, langsam zu einer Werdener Spezialität heranreifen. Für eine optimale Reifung bedarf es viel Erfahrung. Das Ergebnis ist der Stolz des Affineurs: Ein auf den Punkt gereifter Käse. Die Kunst des Affinierens haben Vera und Reinhold Klöcker in Frankreich gelernt. Gerade im Mai 2006 waren sie noch in den französischen Alpen um Comté, Beaufort, Tomme de Savoie und diverse Bioziegenkäse einzukaufen. Und auch nach über 20 Jahren macht es immer wieder Spass die Bauern und Affineure zu besuchen, ihnen bei der Produktion und der Affinage über die Schultern zu schauen und nach getaner Arbeit die eine oder andere Flasche Wein zu leeren – natürlich mit dem dazugehörigen Stück Käse.

Fotos: Klöcker's Kaaskate



Vein-Import · Käse-Import · Täglich warme Küche
Antipasti · Natur pur · Bäuerlicher Rohmilchkäse
Eigener Reifekeller · Bio-Käse · Bio-Wein

Hufergasse 2 · 45239 Essen-Werden
Tel.: 0201/49 26 26



Anzeige

Anzeige



klassisch

Von der mediterranen Landhausküche bis zur Hightec Küchenlösung mit innovativen Materialien - wir planen und realisieren Ihre maßgeschneiderte Küche in höchster Qualität und Ausführung.

innovativ



ATELIER
SEIDENFAD
KÜCHEN

seit 1973

Atelier Seidenfad
Moorenstraße 8
45131 Essen (a.d. Gruga)
Tel.: 0201/77 72 73
Fax: 0201/78 14 15
Montag bis Samstag
9.30 bis 13.00 Uhr
& nach individueller
Vereinbarung
www.seidenfad.de