

# Tolle Klingen, die nicht jeder kennt Die sind scharf!

Diese Messer machen großen und kleinen

Hobbyköchen das Schnippeln leichter

## Bunt: Titanmesser

Auf über 1000 Grad wird die Klinge des „Colori Titanium“-Rüstmessers erhitzt. Danach geht's ins Eisbad bei minus 80 Grad – diese Methode macht sie besonders robust. Eine Titanbeschichtung sorgt für zusätzliche Stabilität. Der Clou ist aber das Design von komplett schwarz bis zu bunt und metallisch schimmernden Farben (von Kuhn Rikon, ab Juli erhältlich, mit Klingschutz, in diversen Farben, 12,90 €).

## Aus Japan: Santoku-Messer

Mit dem japanischen Allroundtalent kann man Fisch, Fleisch und Gemüse schneiden. Santoku-Messer sind weniger spitz als unsere Kochmesser und haben eine breite Klinge, manche mit Kullen. Dadurch gleiten haftende Lebensmittel wie Gurken besser ab (z. B. von Wüsthof, Serie „Classic“ 14 cm 76 € oder „Ikon“ 14 cm für 92 €).



## Ultraleicht: Taschenmesser

Ideal für unterwegs ist das Taschenmesser „Tattoo“, das mit seiner Lasergravur auf der superscharfen Stahlklinge ein echter Hingucker ist. Mit nur 37 Gramm fällt es auch in kleinen Taschen nicht ins Gewicht (von Deejo, mit Holzbeschulung, z. B. über [www.herbertz-messerclub.de](http://www.herbertz-messerclub.de), 44,90 €)



## Superscharf: Keramikmesser

Es gibt sie in unterschiedlichen Formen mit weißen und schwarzen Klingen. Das Besondere: Die Klingen sind aus einer ultraharten Keramik. Sie bleiben nahezu ewig scharf. Die Messer sind optimal zum Schneiden von Gemüse, Obst und Fleisch ohne Knochen, aber nicht für Gefrorenes. Neu ist z. B. die Serie „Fuji“ mit einem Griff aus Pakka-Holz (von Kyocera, ab 74,99 €).

## Sicher: Kindermesser

Früh übt sich: In der Box „le petit Chef“ stecken Messer, Sparschäler und Fingerschutz. Durch den „Finger Guard“ können sich kleine Küchenchefs beim Schnippeln nicht verletzen (Opinel, z. B. über [www.herbertz-messerclub.de](http://www.herbertz-messerclub.de), 41,70 €).

## RAT & HILFE



**Thomas Krause**  
Profikoch und Inhaber der Kochschule Hamburg, [www.kochschule-hamburg.de](http://www.kochschule-hamburg.de), Tel. 0 40/33 31 08 60

## Aromatischer Snack

Was kann ich mal als fruchtig-feine Nascherei servieren?  
PAULINE R., PER E-MAIL

➔ Jetzt beginnt die Erdbeersaison. Ein Klassiker sind in Schokolade getauchte Erdbeeren. Dafür Zartbitter- oder weiße Kuvertüre hacken und schmelzen. Für einen neuen Dreh die Schokolade, mit gemahlenem Zimt oder Ingwer verfeinern. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in die Kuvertüre tauchen. Abtropfen lassen und auf Backpapier trocknen lassen. Nach Belieben kurz vor dem Festwerden mit gehackten Pistazien oder Mandeln bestreuen.

## Blätterteig klebt

Wie kann ich mir helfen, wenn beim Ausrollen der aufgetaute Blätterteig an der Arbeitsfläche haftet?

SABINE U., AUGSBURG  
➔ Dann ist der Teig zu warm und muss sofort wieder kalt gestellt werden. Erst wenn er wieder richtig gut durchgekühlt ist, sollten Sie ihn neu ausrollen.

Wenn Sie Fragen haben, schreiben Sie an:  
**BILD der FRAU- Leserservice**  
Kennwort: Küchentipps  
20445 Hamburg



Brotzeit auf der Bergader Alm in Unterwössen im Chiemgau. Natürlich mit Almkäse

So cremig aus frischer Alpenmilch:  
Unser Bergader

# Almkäse



Was viele sich in ihrer Fantasie nur vorstellen – hier ist es wirklich drin: Das Beste aus den Alpen. Keine Allerweltsmilch, sondern der Geschmack von Almen, frischer Bergluft und saftigen Gräsern. Der Bergader Almkäse – für Sie daheim zum Genießen!

Auf der Bergader Alm schmeckt's allen



## NEU IM REGAL

### Körniger Reisgenuss

Im „Bio Riso & Quinoa“ vereinen sich italienischer Langkornreis und das südamerikanische Wunderkorn Quinoa zu einer geschmackvollen Kombination. Die Bio-Spezialität ist lecker als Beilage sowie ideale Zutat für Salate und Suppen (von Riso Gallo, 400 g 3,99 €).



### Süße Bio-Nascherei

Für den kleinen Hunger unterwegs sind die „Fruchtschnitten“ in den Sorten „Kokos“ mit Kokosraspeln und „Mandel-Cranberry“ aus gerösteten Mandeln und getrockneten Cranberrys genau richtig. Der süße Snack ist von Oblaten ummantelt und in kleinen Riegeln bereits praktisch portioniert (von Alnatura, 75 g 1,65 €).



### Senf à la New York

Holen Sie sich „Deli“-Feeling aus New York nach Hause – mit dem leckeren Senf „American Mustard“ in den Sorten „Chili“, „Honey“ und „Mild“. Er wird aus gelben Senfsamen hergestellt, die eher mild sind – ideal für alle, die es nicht so scharf mögen (von Heinz, 220 ml 1,49 €).



Fotos: Fotolia, 123RF, PR