



Foto: Michael Palzer

Mit der Sumikama Cutlery in Japan fand Chroma eine Schmiede, die als Vorreiter in der Serienfertigung von Damaszener-Küchenmessern gilt. Durch vielfaches Falten und Schmieden des Stahls entsteht der 32-lagige Damast, der für die Klinge der neuen Messer verwendet wird. Je nach Größe kostet so ein Messer knapp 200 Euro. "Es bringt im Küchenalltag einen enormen Vorteil mit sich, da es ein einfacheres Handling garantiert und so wertvolle Zeit spart", erklärt Mirko Reeh, Geschäftsführer bei Chroma.

Kochen beim Meister

Seit vielen Jahren sind die Kochkurse in Mirko Reehs Kochschule im Herzen von Frankfurt echte Renner. Kaum ins Netz gestellt, schon ausgebucht. Man trifft sich am Herd, und nach dem Begrüßungsschluckchen geht's ran an die Töpfe. Immer mit dabei: Mirkos unbändige Lust am Kochen und sein feines Gespür für Menschen.

In seiner Kochschule sind alle gleich und es darf – ja, es soll – nicht nur gelernt sondern auch gelacht werden. Auch in Zeiten von Corona. Da ist Abstand und vieles mehr wichtig. Wird natürlich alles genauestens beachtet. Die Teilnehmer-Zahl der Kochkurse wurde von 20 auf 14 reduziert. So hat Mirko noch mehr Zeit, sich persönlich um die einzelnen Teilnehmer zu kümmern. Jetzt ist der umtriebige Koch unter die Messerhändler gegangen und importiert auch Pretiosen, die bis 30.000 Euro kosten können. Dafür gibt's dann ein hand-

geschmiedetes Damastmesser, das eher für die Vitrine als für den harten Kocheinsatz gedacht ist.

Aktuell stehen über 60 Kochkurse auf dem Programm. Neben den Klassikern wie „Basic Day Fisch“ oder „Basic Day Fleisch“, dem Thema „Hessische Tapas“ und dem sehr beliebten „Big Bottle Friday“ gibt es auch Ausflüge zu Mirkos Freunden vom Bornheimer Wochenmarkt oder Kochkurse mit vorgeschalteten Einkaufstouren beim Großhändler.

Absolut im Trend liegen ein Gin Tasting mit begleitendem Menü sowie immer neue kulinarische Reisen durch die bunte Vielfalt der Küchen dieser Welt. Brandneu sind die Themen „Feinschliff – richtig schneiden und schleifen“, „Sushi für Kids“, „Hamburger Deluxe“ und „Männer an den Herd“.

<https://www.mirko-reeh.com/kochkurse>



KIFFE GOLF
German Trolley Technology

DER
SCHLANKE
SCHWARZE
meistert jedes Gelände.



K5 schwarz-matt, serienmäßig mit Fahrassistenz-System für hügeliges Gelände. Automatisch einsetzende Feststellbremse.

WEIHNACHTSGESCHENKE

SMEGs bunte Offensive

ist eine italienische Marke, die sich vor allem mit Küchengeräten beschäftigt. Bekannt wurde sie durch die stylischen Retro-Kühlschränke. Jetzt gibt es aber auch dazu passende Kaffeemaschinen. Die Siebträger-Modelle kamen bei einem Test nicht nur besonders gut weg, sondern sind auch richtige kleine Kunstwerke. Unser Modell zeigt ein Designerstück von Dolce & Gabbana.



Henkelmann 2.0

Der bewährte Lunchpot von Mepal ist jetzt auch in einer doppelwandigen Thermo-Variante verfügbar. Der Thermo-Lunchpot ergänzt sowohl die neue Thermo-Range wie auch die bestehende Pot-Range von Mepal und bietet mit 500 und 200 ml das gleiche Inhaltsvolumen wie der klassische Lunchpot. Das Prinzip der beiden Transportbehälter ist bei allen Lunchpots identisch: Der obere, transparente Behälter wird mit einem auslaufsicheren Deckel verschlossen, der über einen Bajonettverschluss mit dem ebenfalls auslaufsicheren Schraubdeckel des unteren Behälters verbunden werden kann. Der isolierte untere Deckel des neuen Thermo-Lunchpots sorgt dafür, dass sich im vakuumisolierten, doppelwandigen Edestahlbehälter Speisen 10 Stunden warm und 16 Stunden kalt halten. Die Lunchpots von Mepal bieten sich ideal für den auslaufsicheren Transport von zwei Komponenten einer Speise an, die erst kurz vor dem Verzehr miteinander vermischt werden, z.B. Joghurt und Müsli, Suppe und Croutons oder Salat und Dressing

Stilvoll zu Tisch – ob elegant beim eher zwanglosen BBQ oder klassisch beim Dinner mit silbernen Kerzenleuchtern – die Steak- und Tafelmesser von Deejo sind Gesprächsstoff an jeder Tafel. Die Deejo Steakmesser besitzen denselben eleganten Messerschwung wie die Deejo Taschenmesser, besitzen aber als Steakmesser eine feststehende Klinge. Die Messer verfügen außerdem als Steakmesser über eine beidseitig angebrachte Grifffschale. Der Clou sind die Tattoos genannten Gravuren, denn diese großflächig auf der Klinge aufgetragenen Motive sind für jedes Messer eines Sets individuell verschieden. Die spiegelpolierte Klinge ist aus einem durchgehenden Stück rostfreiem Stahl 420 (3Cr13) gefertigt. Die Schalen sind aus schön gezeichnetem Olivenholz. Die Lieferung erfolgt in einer repräsentativen Geschenkbox mit je 6 Messern. Die Steakmesser Tattoo Blossom mit Olivenholz auf spiegelpolierter Klinge gibt es für 199,00 Euro UVP im Handel.



Auf Messers Schneide

Unser Tipp:

Messer schenken soll angeblich Unglück bringen. Tauschen Sie das wertvolle Geschenk einfach gegen einen Euro. Dann ist es nicht geschenkt...



Ein ultraleichtes Messer aus Z40C13 Edelstahl mit schwarzer Oberfläche. Klinge mit ‚Liner-Lock‘ Sicherheitssperre dekoriert mit einer feinen Lasergravur (Dutzende Motive wählbar). Gürtelclip. Der Griff ist mit Korallenholz (oder Kunststoff) besetzt. Korallenholz ist eine Holzart, die schon lange für Besteck wegen ihrer edlen roten / bernsteinfarbenen Akzente (von denen sie ihren Namen erhielt), ihrer Robustheit und ihrer ausgezeichneten Beständigkeit gegen Feuchtigkeit verwendet wird (UVP 59,90). www.deejo.de

WEIHNACHTSGESCHENKE



Keine "scharfen" Finger mehr: mit dem Chilischneider werden heiße Chili direkt per Dreh auf die Speisen geschnitten.



Die Designserie X-PLOSION® von GEFU setzt mit genialen Møhlen, extrascharfen Chilischneidern, stylishen Streuern und weiteren smarten Innovationen neue Maßstäbe beim Würzen. X-PLOSION® Kùchenwerkzeuge liegen gut in der Hand, sind überlegen in ihrer Funktion und sehen beeindruckend aus. Erhältlich ist die Designserie X-PLOSION® in hochwertigem Edelstahl sowie hochwertigem Edelstahl mit schwarzer Beschichtung und Anti-Fingerprint – so machen die Würzwunder auch bei Tisch eine Top-Figur.

www.gefu.com

Heisse Sachen...



Würziger Feta mit Rosmarin, leckeres Grillgemüse, knusprige Garnelen & Co. – die Grillschale (UVP 19,99 EUR) eignet sich ideal zum Grillen von Käsecreations und kleineren Lebensmitteln, die durch den Grillrost fallen würden. Dank des Diamant-Emailles können die Speisen direkt in der kratzfesten Form geschnitten werden und sind hitzebeständig bis ca. +400°C. Köstliches Essen genießen und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun: Die Förmchen sind wiederverwendbar und damit ein optimaler Ersatz für herkömmliche Aluschalen. Nach Gebrauch können sie zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben werden. Für die Pizza gibt es große Bleche.

www.fackelmann.de