

Alles ist perfekt in Form und gut im Griff

Praktische Hilfsmittel für die Feinarbeit in der Profiküche mit dem Anrichte-Set aus der Kochwerkzeugmanufaktur von Steffen Weller

afz/wi, BERLIN. Wer Wert darauf legt, die Vorspeise oder das Kanapee auf einen gleichmäßigen runden Sockel zu stellen, bringt die Häppchen mit den Ringen aus einem Anrichte-Set perfekt in Form und hat selbst bei großen Stückzahlen alles gut im Griff.

Aus vier Ringen mit unterschiedlichem Durchmesser, dazu die jeweils passenden Schei-

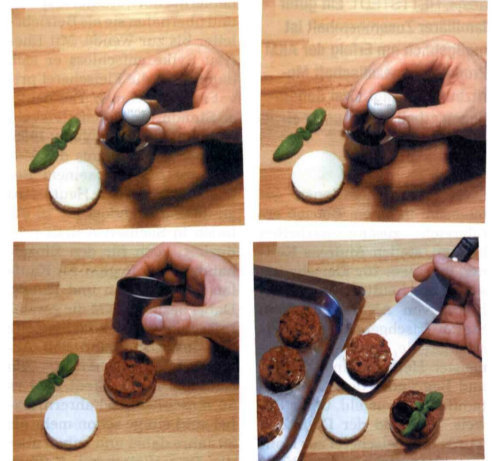
ben zum Andrücken und einem für jedes Kaliber passenden Griff zum Einschrauben besteht das so genannte Anrichte-Set, das der Koch Steffen Weller zur Erleichterung der Feinarbeit beim dekorativen Herrichten und Garnieren in der Profiküche entwickelt hat. Mittlerweile ist aus dem einfallsreichen Koch ein Jungunternehmer geworden. Denn seine buchstäblich in Form gegossene Erfindung vermarktet er über die eigens dafür gegründete Koch-

werkzeugmanufaktur in Berlin. Auf die Idee der nützlichen Arbeitsmittel kam Weller, als er nach Abschluss seiner Lehrzeit im Schlosshotel Kronberg im Taunus in die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küche des Waldhotels Sonnora in die Südeifel wechselte. Dort servieren Sternekoch Helmut Thielges und dessen Crew ihre feinen Speisen mit dem höchsten Anspruch an geschmacklicher wie optischer Perfektion. Doch beim Anrichten ihrer Delikatessen in exakt runder Form mussten sie sich bislang – wie in der Gastronomie üblich – behelfen: Irgendwelche Kreisformen dienten als stützende Halterung, während die eingefüllte Masse mit einem in Alufolie gewickelten und auf einen Holzspieß gesteckten Sektkorken vorsichtig angedrückt wurde. Um die Kollegen mit professionellem Werkzeug ausstatten zu können, kam Weller auf eine Idee, aus der schließlich das Anrichte-Set entstand. Nach einigen Prototypen und dem sechs-



Für seine praxistaugliche Erfindung erhielt Steffen Weller einen Innovationspreis.

monatigen Praxistest in allen möglichen Einsatzbereichen der gehobenen Küche ist die Erfindung nun ausgereift, die dem Tüftler jüngst auf der Gastro Vision in Hamburg sogar einen Förderpreis einbrachte, wie er für innovative Ideen aus der Branche vergeben wird. Der neunteilige Werkzeug-Satz eignet sich zum exakten Portionieren, wenn Vorspeisen oder Suppeneinlagen, Hauptgang samt Beilagen und nicht zuletzt das Dessert gebührend auf einen kreisrunden Sockel gehoben werden sollen. So wird beispielsweise für den Vorspeiseteller ein vorbereitetes Lachstatar in den Ring in gewünschter Größe eingefüllt, dann der Griff in die passende Scheibe



Rationelles Herrichten von Kanapees: Passenden Ring auf das ausgestochene Brot setzen ... Ratatouille, Chutney oder Tatar einfüllen und die Masse leicht andrücken ... den Ring abnehmen und das Kanapee ausgarnieren. Bei großen Stückzahlen die Teile auf Blechen vorbereiten und mit einer Palette frisch auflegen.

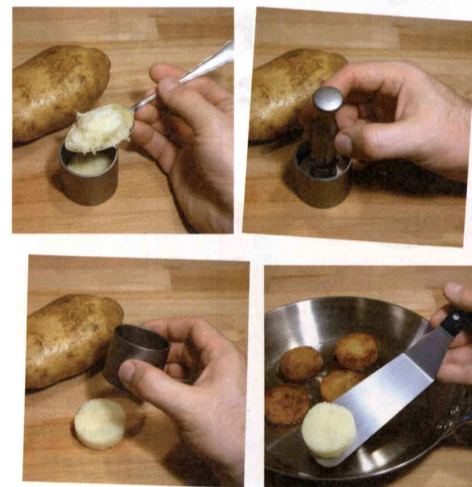
gedreht und mit dieser Halterung das Tatar in einer leichten Drehbewegung sauber in den Ring gedrückt, der sich anschließend leicht abnehmen lässt. Die dadurch entstandene glatte Oberfläche liefert eine solide Grundlage für den weiteren Aufbau mit einem Salatbouquet oder anderen filigranen Garnituren. Nach diesem Verfahren lassen sich auch Kanapees in



Das professionelle Kochwerkzeug erleichtert die Feinarbeit beim dekorativen Anrichten und Garnieren. Fotos: egs



Anrichten von kompakten Formen auf dem Teller (Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Suppeneinlage): Den Ring auf dem Teller platzieren, Couscous einfüllen ... mit dem Griff und dem passenden Aufsatz nur leicht eindrücken ... und den Ring abnehmen. Die glatte Oberfläche des Sockels ermöglicht ein einfaches Garnieren.



Form geben beim Braten (Reibekuchen, Frikadellen oder Polenta): Die Röstmasse in den Ring füllen ... das Ganze leicht andrücken ... den Ring einfach abziehen ... und das Rösti in die Pfanne legen und braten.

großen Stückzahlen rationell, aber immer tadellos identisch anfertigen. Beilagen wie Reis oder Couscous werden auf dem Teller zu einer runden Sache oder nehmen als Rösti und Polenta zum formstabilen Braten einen Umweg über die Pfanne, ehe sie serviert werden. Und beim Front-Cooking unterstreicht der Gebrauch des Handwerks nicht nur die Professionalität, sondern bewirkt zusätzlich einen Show-Effekt.

Die Einzelteile des zum Preis von rund hundert Euro erhältlichen Kochwerkzeugs bestehen aus leichtem Aluminium, das durch eine spezielle Oberflächenbehandlung mit Titan beschichtet ist. Ringe, Scheiben und Griff werden jeweils aus einem Stück gedreht – ohne Kanten, Ansätze und Lötstellen. Inzwischen feilt Weller bereits an einer Ausführung mit eckigen Modellen, an denen wie bei der runden Version sicher nicht nur die Profis, sondern auch ambitionierte Hobbyköche Gefallen finden dürften.