

GOURMET AT HOME



Edition Mai | Juni 2013
www.gourmetathome.ch

GrillSaison



Grill Spezial

Tools, Grills und vieles mehr

Tim Mälzer in Japan

Kai Messer

Feuer auf der Karte

Restaurants mit Grillgerichten



Zetzsche

Handschmeichler

Mit einer Länge von bis zu 60 cm wird sie aus hochwertigem Buchenholz in Handarbeit gefertigt. Die ergonomisch geformte Fingerwelle und Daumenmulde gewährleistet eine angenehme und ergonomische Verwendung – ein Handschmeichler. Das Ende der Grillzange ist geschraubt, wasserfest verleimt und zum Schutz vor Marinaden wurde diese Grillzange in Leinöl getränkt. Durch das antibakteriell wirkende Buchenholz muss diese Grillzange lediglich mit Spülmittel gereinigt werden. Bei Daniel Gehriger – im innovativen Steakhouse 800°, wo das Fleisch bei 800 Grad Celsius gebraten wird – wird die Grillzangen zum Wenden des Fleisches verwendet!

www.welt-der-messer.ch

BORA

Tepan-Grill

Grillen ist das Highlight jedes Sommers. In Gruppen oder zu zweit, auf der Terrasse oder am See, mit aufwändigen Kreationen oder einfach purem Fleisch – Grillen macht Spass! Das hat sich auch der Hersteller BORA Lüftungstechnik (Gewinner des deutschen Gründerpreises 2010) gedacht und ermöglicht mit dem BORA Tepan Edelstahlgrill das entspannte Grillen zu jeder Jahreszeit in den eigenen vier Wänden. 9 500 Gramm gebürstetes Edelstahl und leistungsstarke Technik heizen beim «indoor grillen» richtig ein. In Kombination mit der Lüftung von Bora auch noch sehr geruchlos.

www.boragmbh.com





SteakChamp

Top Tool

Von anderen Grillthermometern unterscheidet sich SteakChamp zum einen dadurch, dass die Kerntemperatur nicht nur an der Spitze, sondern auf der ganzen Länge des Metallspießes gemessen wird. Zum anderen ermittelt SteakChamp über eine Messelektronik auch die Zeit fürs Nachgaren abseits der Flamme. Zudem gibt es häufig unterschiedliche Vorlieben, von «gut durch» über «auf den Punkt» bis «englisch». Für die fünf beliebtesten Garstufen gibt es eigene SteakChamp-Ausführungen – einfacher war es nie, Rindfleisch perfekt zu braten.

www.brack.ch

Küchenprofi

Hähnchenkorb

In das nach unten geschlossene Mittelstück des Korbes lassen sich Kräuter, Gewürze und Bier einfüllen. Anschliessend das Hähnchen einfach darauf setzen, so ziehen die Aromen tief in das Fleisch.

Der Rand des Grillkorbes hält reichlich Platz für Gemüse, Kartoffeln und Co. bereit.

www.kuechenprofi.de





Kai

Shun Tranchierset

Einen Hauch fernöstlicher Esskultur verströmt das 2-teilige Tranchierset in jeder Küche: Das elegante, beidseitig geschliffene und sehr scharfe Tranchiermesser ist in Damaststahl gefertigt. Es eignet sich vornehmlich zum Auslösen von Knochen sowie zum Zerteilen von Braten und Geflügel. Die Fleischgabel wird zum Heben und Halten von grossen Bratenstücken beim Tranchieren verwendet. Zudem dient dieses Tranchierset, das mit seiner Mischung aus Harmonie, Minimalismus und Funktionalität überzeugt, auch als edles Besteck zum Tranchieren und Vorlegen bei Tisch.

www.welt-der-messer.ch

Anzeige

1 – 5 – 10 – 20.CH



EAT, DRINK, TALK, ENJOY

WEITERE INFOS UND ANMELDUNG UNTER WWW.1-5-10-20.CH



Kai Messer

Tim Mälzer in Japan

Begleitet wurde der Besitzer von 3 Restaurants in Deutschland (ein weiteres in New York ist geplant) von Michael Bach, Geschäftsführer von CeCo Ltd. (www.welt-der-messer.ch), offizieller Distributionspartner verschiedener Messermarken wie eben auch Kai, deren Kochmesserserien dank technischer Innovationen und ästhetischer Formsprache unverwechselbare Identität und weltweite Anerkennung erlangen.

Für beide war es nicht der erste Besuch in Japan; dennoch waren sie immer wieder erstaunt über die Tradition und die tiefsinnige Kultur der Japaner. Die Messerfertigung von A – Z begleiten zu dürfen, hat ihre Achtung vor japanischen Messern noch verstärkt.

Weitergehende Einblicke in die faszinierende Welt der Messer respektive des Kochens:

www.welt-der-messer.ch
www.timmaelzer.de



Bildergalerie

Tim Mälzer erhält einen Arbeitsanzug von Kai geschenkt und hilft bei jeder Arbeitsstation mit.

Kai Messer

Zeitlose Ästhetik und ultimative Schärfe

Der deutsche TV-Starkoch, der mit Kai diese richtungweisende Serie aus 32 Lagen korrosionsbeständigem Damaszenerstahl entwickelte, ist soeben von seiner 10-tägigen Reise aus Japan zurückgekehrt. Am Produktionsstandort seiner eigenen Messerserie hat Tim Mälzer beim aufwändigen handwerklichen Fertigungsprozess eines Rohlings zu einem scharfen Messer teilgenommen.

Die Klingen mit massivem Kern aus VG-10 Stahl und einem Härtegrad von 61 ± 1 HRC weisen nicht nur eine wunderschöne Musterung durch Ätzen der 32 übereinander gefalteten und geschmiedeten Stahl-Lagen auf, sondern auch eine von Hand gefertigte Hammerschlagoberfläche, die in Japan als Tsuchime bekannt ist. Tim Mälzer hat seine Erfahrungen aus der Praxis einfließen lassen: Ziel war zum einen diese extreme

Härte der Klinge, welche – gepaart mit der polierten Schneidkante – Lebensmittel wie mit Rasierklingen mikroskopisch fein schneidet. Zum anderen war Tim auch eine optimale Griffbarkeit wichtig, getreu seiner Prämisse:

„Ein gutes Messer erleichtert nicht nur die Arbeit, sondern hilft auch beim Gelingen“.

So werden die Damastmesser von den japanischen Schmiedekünstlern aus Seki minutiös auf ihren jeweiligen Anwendungsbereich abgestimmt. Eine integrierte Ausbuchtung in der Nähe des Kropfs, der als Verbindungsstück zwischen Klinge und Griff fungiert, macht zudem ein Abrutschen – selbst bei nassen Händen – unmöglich. Seinen individuellen Stempel hat Tim auf dem Kopf des Griffes hinterlassen.



Bildergalerie

Meister Fujiwara Kanefusa

Kai Messer

Schmiedemeister Fujiwara Kanefusa

Als Tim Mälzer's ganz besonderes Highlight auf seiner Japan-Reise gilt sicher sein eigenes Schwert anlässlich seines Besuchs bei Fujiwara Kanefusa in Seki. Der Meister-Schwertschmied in der 25. Generation, stellt u.a. Schwerter für Königshäuser, wie für den König von Jordanien oder die Herrscherfamilie in Saudi Arabien her.

Man benötigt 5 Jahre, um die Schwertschmiedekunst zu erlernen sowie weitere 5 Jahre, um die Prüfung vom Ministerium abzulegen, das auch den zu verwendenden Rohstoff vorschreibt. Durch das klassische Schmelzverfahren aus Sand erzielt man eine sehr hohe Reinheit; geschmiedet wird mit Falstechnik bis zu 32 000 Lagen. Durch diese vielen Falprozesse bleibt die Korngröße extrem klein. Neueste Untersuchungen haben gezeigt, dass die Struktur eines Samuraischwertes in der Größenordnung moderner Nanowerkstoffe liegt. Feinheit und viele Lagen ergeben somit eine sehr hohe Festigkeit. Dann wird der weiche innere Teil mit dem äusseren

hartem Teil zusammen geschmiedet, so dass ein fester Verbund entsteht. Es braucht bis zu 20 Tage, um einen solchen Schwertrohling herzustellen. Da alles Handwerk ist, arbeiten die Schmiede im Dunkeln, um so besser die Temperatur zu kontrollieren. Die einzigartige Struktur – jeder Schmied hat sein eigenes Muster – entsteht durch einen anschliessenden Auftrag von Erde und durch Härten. Der Schmied schleift das Schwert vor, um die Qualität zu kontrollieren, dann geht das Schwert zu einem Schleifer und wird anschliessend weitergereicht zur Herstellung des Griffs und der Scheide, welche mit den Ornamenten des Schmiedes verziert werden.

Tim Mälzer hat ein Tanto (kurzes Katana) bestellt. Fujiwara Kanefusa zeigt ihm das Schwert, das im Griffbereich mit Tim Mälzer eingraviert ist. Leider kann er es nicht mitnehmen, da jedes Schwert registriert ist und beim Ministerium eine Bewilligung braucht, um dieses mit dem Namen des Empfängers zu exportieren.



Bildergalerie

Kai Messer

Shun Premier «Tim Mälzer» Messerserie

Das 1908 in Seki gegründete Unternehmen entwickelt in über 100-jähriger Tradition Schneidwaren mit exzellenter Schärfe und Funktionalität. Eines der Kai Steckpferde sind japanische Kochmesser besonderer Qualität und Herkunft. Der gemeinsame Nenner basiert auf der jahrhundertealten Kultur japanischer Samurai-Schwertschmiedekunst. Denkt man an japanische Küche, gehören Reis und roher Fisch durch das weltweit beliebte Sushi unweigerlich dazu. Japaner lieben frische Zutaten mit kurzen Garzeiten, deren natürlichen Geschmack und ästhetische Zubereitung.

Japaner denken ganzheitlich, deshalb gehören Kochen, Kunst und Philosophie untrennbar zusammen. Zum ungetrübten

Genuss des Kochens gehören die richtigen Messer. Die Shun Premier Tim Mälzer Messerserie enthält solche Messer, die durch höchste Funktionalität in zeitlosem Design neue Maßstäbe im Premiumsegment setzen.

Aufgrund der besonders symmetrischen Form des Walnuss-Griffes garantieren alle Formen vom Santoku bis zum Steakmesser sowohl Rechts- als auch Linkshändern präzise Schnittleistungen – so werden z.B. Steaks wie mit Rasierklingen mikroskopisch fein zerschnitten, die Flüssigkeit bleibt im Fleisch.

www.welt-der-messer.ch