

## DAS A UND O DES SCHNEIDENS

### ALLGEMEIN

Auch beim Zubereiten der Lebensmittel kommt es auf das richtige Schneidewerkzeug an. Schneidewerkzeug und Messer gibt es in Hülle und Fülle. Allerdings eignet sich nicht jedes Messer für jedes Produkt. Messer mit „Wellenschliff“ sind zum Gebäck schneiden am besten, da sie die raue Oberfläche besser greifen können als Kochmesser. Kleine Allzweckmesser sind hingegen besonders gut geeignet um z.B. den Strunk von Erdbeeren zu entfernen. Doch das A und O bei Schneidewerkzeug ist: sie müssen scharf sein. Mit einem scharfen Messer lassen sich Lebensmittel ebenmäßiger und schneller zerkleinern. So entstehen z.B. bei einer ungleichmäßigen Zerteilung von Knoblauch beim Kochvorgang Bitterstoffe, die Einfluss auf den Geschmack des Essens haben. Zudem verhindern scharfe Messer Verletzungen, da stumpfe Messer leichter abrutschen.

Aber nicht nur das Aussehen der Lebensmittel verändert sich beim Zerteilen, sondern auch Zellstrukturen. Sogar die Schneidrichtung kann Einfluss auf den Geschmack der Lebensmittel haben. Schneidet man eine Zwiebel längs ist der stechende Geruch geringer als beim Querschneiden.

### KUPFER

Weyersberg Messer ist die Messerserie, die alle klassischen Eigenschaften geschmiedeter Messer mit hoher Alltags-tauglichkeit verbindet. Die Klingen sind aus rostfreiem Chrom-Vanadium-Molybdän-Stahl. Der geschmiedete Stahl wird eisgehärtet und handgeschärft. Der Messergriff besteht aus massiven 8 mm starken Griffschalen aus reinem Kupfer, man spürt förmlich die „schwere Qualität“.

Kupfer hat den Vorteil der antiviralen und antibakteriellen Eigenschaft, durch die Berührung der Hand werden die Keime durch das Kupfer direkt abgetötet. So wirkt Kupfer gegen Viren, Bakterien und Pilzsporen und reagiert auf Mikroorganismen in Bezug auf Lebensmittel, wo bei der Nahrungsaufnahme Krankheiten entstehen können.



## REZEPT:

### SEETEUFEL AUF RATATOUILLEBEET

#### ZUTATEN:

½ Bund glatte Petersilie  
100 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer und Zitronenpfeffer  
3 TL Kräuter der Provence  
1 TL getrockneter Oregano  
1 rote Paprikaschote  
1 -2 Zucchini (200 g)  
1 kleine Aubergine (200 g)  
2 rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
Olivenöl  
300 g Tomaten in Stücke  
150 ml trockener Rotwein  
1 gehäufte TL Gemüsefond  
1 TL Honig  
800 g Seeteufel

#### ZUBEREITUNG:

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Olivenöl, 1 ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 TL Kräuter der Provence und Oregano vermengen. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und in mittelgroße Würfel schneiden. Mit der Kräutermischung vermengen und auf einem Blech im heißen Ofen (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Zwiebeln schälen, fein hacken und in 1 EL Butter mit 2 TL Kräutern der Provence glasig dünsten. Tomatenstücke, Rotwein, Fond, 1 TL Salz und Honig dazugeben. Aufkochen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Das gebackene Gemüse ebenfalls in den Topf geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen, dabei warmhalten. Den Seeteufel waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, längs einschneiden und die Mittelgräte entfernen. Den Seeteufel in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. Das Öl in einem Chrom-Noir-Sautoir erhitzen und die Seeteufelstücke darin bei mittlerer Hitze auf allen Seiten je eine ½ Minute anbraten. Die Hitze reduzieren und den Fisch weitere 4 Minuten braten, dabei öfter wenden. Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Ratatouille servieren.

*mit allen Sinnen genießen*

Das Auge isst bekanntlich mit. So schmecken schön angerichtete Speisen per se schon besser als lieblos dekorierte Gerichte. Aber auch der Duft ist für die Geschmacksknospen entscheidend. Die Geschmacksknospen entfalten sich bei warmen Speisen einfacher. Dementsprechend muss bei kaltem Essen

daher stärker gewürzt werden, um ein gelungenes Ergebnis zu erhalten. Auch die Akustik spielt eine Rolle. So muss zum Beispiel die Pfanne beim Hineingeben der Zutaten zischen um die Sinne zu wecken und um die Freude beim Kochen zu erleben.



Kupfermanufaktur

# WEYERSBERG

#### KONTAKT

Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH

Weitenburg 1

72181 Starzach

Tel.: +49 74 57 93 18 300

Fax: +49 74 57 93 18 304

Email: [info@kupfermanufaktur.com](mailto:info@kupfermanufaktur.com)

[www.kupfermanufaktur.com](http://www.kupfermanufaktur.com)

*Anspruchsvolle Küche*



Kupfermanufaktur

# WEYERSBERG



## EINLEITUNG

Kochen - es klingt so einfach und doch stellen sich jeden Tag die gleichen Fragen: was koche ich und wie koche ich in Perfektion. In diesem Flyer stellen wir Ihnen Zubereitungsmethoden, Zutatenkombinationen, sowie Tipps und Tricks im Umgang mit Kupferkochgeschirr vor, damit jede von Ihnen gezauberte Speise ein echtes Highlight wird.

Um ein „Profikoch“ zu werden ist das Verstehen von Grundlagen das A und O. Hier kann jahrelange Erfahrung helfen, aber auch Mut, Kreativität und Neugier unterstützen den Kocherfolg.

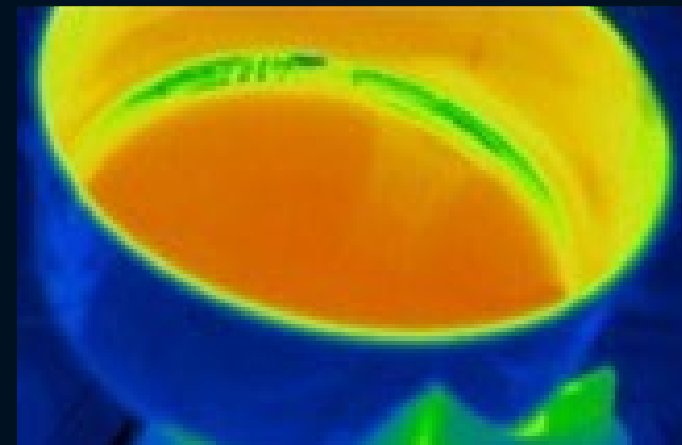


## DIE RICHTIGE ZEIT UND TEMPERATUR

### ALLGEMEIN

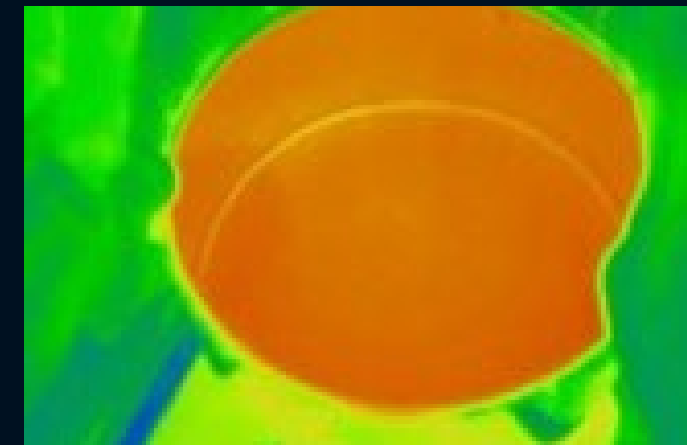
Glauben Sie nicht alles was Sie lesen! Selbstredend sind Zeit- und Temperaturangaben eine nützliche und wichtige Unterstützung beim Kochen. Aber allein die verschiedenen Herd- und Backofenfabrikate, sowie abweichende Materialien des Kochgeschirrs sorgen für Unterschiede bei der Richtigkeit für Zeit- und Temperaturangaben.

Auch die Temperatur der Zutaten spielt eine entscheidende Rolle. So empfiehlt es sich generell Lebensmittel wie Fleisch und Fisch vor dem Garen aus dem Kühlschrank zu nehmen und der Raumtemperatur anzupassen. Dies spart beim Kochvorgang Zeit und die gewünschte Kerntemperatur wird einfacher erreicht. Molkereiprodukte wie Butter und Eier sind in der Regel kalt zu verarbeiten. Sollten Molkereiprodukte bei Zimmertemperatur verarbeitet werden, wird dies in den Rezepten explizit erwähnt.



### KUPFER

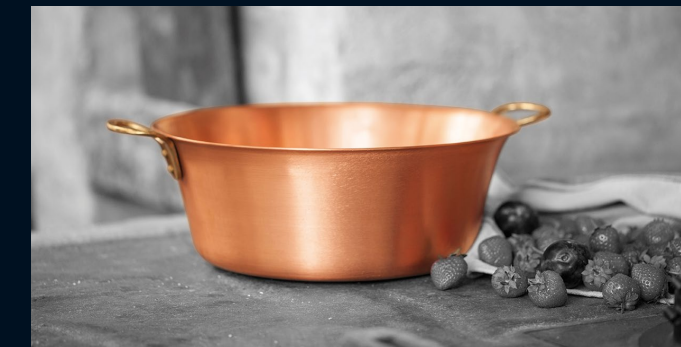
Bei unserem Kupferkochgeschirr erhalten Sie z.B. die besten Garergebnisse bei niedrigen bis mittleren Temperaturen. Bei unseren Kupferbackformen kann die Temperatur daher um etwa 10 % reduziert werden. Hier spielt das Metall Kupfer durch die exzellente Leitfähigkeit und die schnelle Reaktion auf kleinste Temperaturveränderungen seine Stärken aus. Die Wärmeleitfähigkeit von Kupfer ist ca. bis zu 20-fach höher als bei Edelstahl und 2-fach höher als bei Aluminium. Dadurch spart der Einsatz von Kupfer Energiekosten und Zeit, da er die Garzeiten gegenüber herkömmlichen Kochgeschirren reduziert.



## DIE PERFEKTEN ZUTATEN

### ALLGEMEIN

An erster Stelle will gesagt werden: die perfekte Zutat gibt es nicht. Es ist alles eine Frage des persönlichen Geschmacks und des eigenen Empfindens. Im Allgemeinen lässt sich aber sagen, dass es nicht schadet, wenn man sich an die angegebenen Rezepturen hält. So können schon kleinste Änderungen eine große Wirkung auf Geschmack, Aussehen und Ergebnis des fertigen Gerichts haben. Dies trifft insbesondere auf Backrezepte zu, da das Ergebnis erst nach Fertigstellung sichtbar wird. Ersetzt man beispielsweise bei einem Mürbeteig die Butter durch pflanzliche Backfette ändert sich die komplette Teigkonsistenz und somit auch das Backergebnis. Bei herzhaften Gerichten hingegen ist es meistens kein Problem ein Gewürz durch ein ähnliches zu ersetzen, falls das gewünschte Gewürz akut nicht zur Hand ist. Aber schon die Verwendung eines anderen Salzes wird Einfluss auf den Geschmack nehmen. Durch die unterschiedliche Zusammensetzung der Salzkörner der verschiedenen Salzarten kann sich der Salzgehalt reduzieren oder erhöhen. Es ist also Vorsicht geboten und es schadet nicht während dem Kochen die ein oder andere Geschmacksprobe zu machen.



### KUPFER

Das Material Kupfer bietet besondere Eigenschaften, die sich insbesondere zur Zubereitung von Marmeladen oder Konfitüren eignen. So hat Kupfer eine stark entkeimende Wirkung und macht dadurch Konfitüren länger haltbar. Darüber hinaus regt Kupfer, bedingt durch die direkte Reaktion mit der Frucht, den Gelierprozess an, was in der Konsequenz bedeutet, dass weniger Geliermittel eingesetzt werden kann.

Konfitüren aromatisieren:

- Kräuter & Blüten wie Holunder, werden frisch verwendet und zum Schluss beigefügt, da diese sonst bitter werden können. Kochen Sie die Konfitüre anschließend unbedingt noch einmal auf, bevor diese abgefüllt wird.
- Gemahlene Gewürze fügt man zu Beginn der Herstellung der Konfitüre hinzu. Frisch geriebene Gewürze entfalten so ihr Aroma optimal.
- Wer Wein zum Aromatisieren benutzen möchte, nimmt am besten Weißwein für gelbe und Rotwein für rote Früchte.
- Hochprozentigen Alkohol fördert die Gelierung und die Haltbarkeit. Diesen stets am Schluss dazugeben.
- Nüsse & Mandeln sollten vor dem letzten Aufwallen der Konfitüre beigefügt werden. Um die Haltbarkeit zu verbessern am besten ohne Haut und zerkleinert zugeben.

## DIE GEHEIMNISSE DER RICHTIGEN KÜCHENGERÄTE

### ALLGEMEIN

In der alltäglichen Küche gibt es eine Vielzahl von Utensilien mit denen bei der täglichen Speisenzubereitung gerührt, gebraten, gekocht, püriert, zerkleinert und verquirlt wird. Doch welches Gerät ist das Richtige für die passende Situation? Fakt ist auf jeden Fall, dass das „falsche“ Werkzeug Einfluss auf das Kochergebnis hat. Schon die richtige Topf- und Pfannenauswahl unterstützt den perfekten Garvorgang. Abhängig vom Material und der Dicke gelingen Rezepte anders und der Weg zum Ziel ist gegebenenfalls holpriger. So ist zum Beispiel ein leichter Edelstahlpf für ein Schmorgericht weniger gut geeignet, da die Speisen beim Kochen anhaften. Für empfindliche Speisen wie Fischgerichte, Gemüsepfannen oder Eierspeisen ist Kochgeschirr mit einer Keramikbeschichtung bestens geeignet. Die Keramikversiegelung sorgt dafür, dass sich auch leicht anhaftende und empfindliche Speisen gut vom Keramikboden lösen lassen.

Aber nicht nur das Material ist wichtig, sondern auch die richtige Größe. Hier gilt die Faustregel: lieber zu viel Platz als zu wenig. Die Zutaten brauchen Platz um ihr volles Aroma zu entfalten. Zuviel Fleisch in einer zu kleinen Pfanne sorgt dafür, dass der Kochvorgang deutlich länger dauert und das Fleisch am Ende zäh wird. Das Gleiche gilt für Pasta: die Nudeln brauchen viel Wasser und Platz zum Garen. Beim Backen kann eine zu kleine Backform dafür sorgen, dass der Kuchen zu lange braucht bis er in der Mitte durch ist, während er außen schon fast verbrannt ist.

### KUPFER

Unserer Manufaktur ist es gelungen, Kupferkochgeschirr nicht nur induktionsfähig zu machen, sondern mit unserer „Premium CeraSigno Versiegelung“ auch gleichzeitig die herausragenden Antihafteigenschaften einer modernen Keramikversiegelung für das Kochen mit Kupfer zu ermöglichen. So verbinden wir das traditionelle, überaus wärmeleitfähige Kupferkochgeschirr mit den modernsten Ansprüchen ambitionierter Köche.

Unsere keramikversiegelte Serie zeigt ihre herausragenden Eigenschaften insbesondere bei empfindlichen Pfannengerichten, die schonend oder auf den Punkt genau gegart werden müssen. Hier spielt das Metall Kupfer durch die exzellenten Leitfähigkeiten und die schnell Reaktion auf kleinste Temperaturveränderungen seine Stärken aus.

