

# 3-teiliges Messer-Set



## 3-Messer-Set

Dieses Mal ein kurzer Beitrag über neue Arbeitsgeräte in der Küche.

Ich habe mir ein neues Messer-Set zugelegt, passend zur Weihnachtszeit. Ich mache mir damit sozusagen selbst ein kleines Weihnachtsgeschenk.

Es handelt sich um 3 Messer unterschiedlicher Größe. Sie haben ein Hammerschlag-Design und sind antihaftbeschichtet. Die Firma, bei der ich dieses Messer-Set gekauft habe, ist ein Online-Händler. Er bietet in unregelmäßigen Abständen immer einmal wieder diverse Artikel umsonst an. Nur Versand- und Portokosten werden berechnet. Die Firma kalkuliert vermutlich damit, dass man sich ihren Online-Shop anschaut und dort dann noch andere Artikel bestellt.

Nun, so bin ich zumindest an 3 neue Messer gekommen. Und kann im Gegenzug dazu 3 alte Messer, deren Griffe etwas beschädigt

und die auch nicht mehr sehr scharf sind, entsorgen. Ich verwende nun stattdessen diese 3 neuen Messer, die wirklich sehr scharf sind.

---

## Altes WMF-Silberbesteck Friodur 90-teilig



Ich veröffentliche in meinem Foodblog ja ab und an auch Beiträge, wenn ich ein neues Arbeitsgerät für meine Küche gekauft habe. Nun, da kann ich auch gern diesen Beitrag veröffentlichen und auf ein altes Silber-Besteck hinweisen, das ich verkaufe. Schließlich handelt es sich somit auch um Arbeitsgeräte, die man ja zum Speisen benötigt.



Ich habe von meiner verstorbenen Tante ein etwa 50–60 Jahre altes Silberbesteck geerbt, mit einer 90er Silberauflage. Es hat eine schöne Patina, kann aber natürlich auch gereinigt werden und glänzt dann wieder schön silbern. Es ist 90-teilig. Es ist nicht ganz komplett, aber für eine 6-köpfige Familie oder für ein Essen mit Gästen ist alles komplett vorhanden.



Du kannst das Besteck käuflich erwerben. Ich biete es bei [ebay](https://www.ebay.com) zum Verkauf an. Dort ist auch noch genaueres zum Besteck

aufgelistet und auch der genaue Bestand des Bestecks. Wenn Dir mein vorgeschlagener Preis zu hoch ist, schlage mir einfach einen Alternativpreis vor. Ich denke, wir werden uns schon einig.

---

## **Somikon Standfestes Mini-Stativ mit flexiblem 3-Wege-Kopf**



Stabiles Tischstativ

Kein direktes Arbeitsgerät für die Küche zum Kochen. Aber ein Arbeitsgerät für das Fotografieren meiner Foodfotos für das Foodblog.

Mein bisheriges Tischstativ verwende ich seit einiger Zeit für meine kleine Digitalkamera zum Drehen meiner Rezept-Videos. Für das Fotografieren meiner Foodfotos musste ich mir daher mit einer Kartonbox und einem Säckchen mit Erbsen behelfen.

Nun habe ich ein zweites Tischstativ für meine DSLR-Kamera für das Fotografieren meiner Foodfotos. Somit zieren zwei Tischstative meine Küche. Lade ich jemanden zum Kaffeetrinken ein, muss ich in der Küche immer erst aufräumen und Platz schaffen. ☐

© Foto: amazon.de

---

## **Clatronic 283023 KSW 3306 Kaffeemühle**



Formschöne Kaffeemühle

Ein weiteres, neues Arbeitsgerät. Eine Kaffeemühle, um frische Kaffeebohnen zu mahlen. Und daraus dann frischen Kaffee zuzubereiten. Meine alte Kaffeemühle war defekt. Zu lange gemahlen, zu sehr erhitzt und dann ist irgend etwas in der

Elektronik durchgeschmort. Also musste eine neue Kaffeemühle her. Die Kaffeemaschine hat eine Leistung von 120 W und besitzt Edelstahlmesser zum Mahlen der Kaffeebohnen.

Ich freue mich jetzt schon auf den ersten, wieder aus frisch gemahlene Kaffeebohnen frisch zubereiteten Kaffee. Aus frisch gemahlene Bohnen zubereitet schmeckt er einfach besser.

*Mein Rat:* Diese Kaffeemühle ist auch als Gewürzmühle geeignet, so dass man mit ihr also auch ganze Gewürze mahlen kann.

©Foto: amazon.de

---

## Zwei neue Pastateller



Schöner Pastateller

Es sind ja im Grund keine „Arbeitsgeräte“, aber ich zähle sie hier einmal dennoch dazu, da sie mein Geschirr erweitern.

Zwei schöne Pastateller „Medaillon Pastateller Weiss“, passenderweise aus der Geschirr-Serie „Thomas“ von Rosenthal.

Das Besondere an diesen Pastatellern ist, dass sie einen Durchmesser von 28 cm haben. Und somit in meine Mikrowelle passen.

Meine bisherigen Pastateller haben einen Durchmesser von 30 cm und passen nicht in meine Mikrowelle. Ich benutze die Mikrowelle ja nicht so besonders oft. Aber wenn ich ein Pastagericht zubereite, es in einem Pastateller anrichte und dann schöne Foodfotos davon mache, kann dies schon einmal ein

wenig länger dauern. Und mittlerweile ist dann das Pastagericht kalt. Und in meinen bisherigen Pastatellern konnte ich das Gericht in der Mikrowelle nicht erhitzen, sondern ich musste das Gericht erst auf einen anderen Teller umschichten.

Nun, das gehört nun der Vergangenheit an. Denn, wie gesagt, die beiden neuen Pastateller passen in die Mikrowelle. □

©Foto: amazon.de

---

## Spritzbeutel mit fünf verschiedenen Tüllen



### Neues Arbeitsgerät

Ein neues Arbeitsgerät in meiner Küche. Ich hatte vor einiger Zeit Teig übrig, den ich gern als Plätzchen im Backofen backen wollte. Aber ich hatte keinen Spritzbeutel dafür, mit dem ich den Teig auf Backpapier und ein Backblech hätte spritzen

können. Also entschloss ich mich jetzt, mir eine solches Arbeitsgerät zuzulegen.

Es ist ein Spritzbeutel aus Leinen-Stoff, der fünf verschiedene Tüllen für die unterschiedlichsten Anwendungen hat. Man verwendet solch einen Spritzbeutel für Plätzchen, aber auch, um Torten zu dekorieren.

In der kommenden Zeit wird es daher des öfteren einmal Plätzchen aus dem Backofen geben, die ich schön mit dem Spritzbeutel auf Backpapier und ein Backblech spritzen und im Backofen backen kann.

An Torten und deren Verzierung werde ich mich aber voraussichtlich noch nicht wagen, deren Zubereitung ist mir doch ein wenig zu aufwändig und zu viel Arbeit.

---

## **Küchenmaschine**



Ja, und diese Küchenmaschine wollte ich mir schon bestimmt seit über einem Jahr kaufen. Meine Mutter hätte gesagt, „das kannst Du doch nicht machen.“

Ich hatte bisher nur ein Hand-Rührgerät für die Zubereitung von Kuchen oder Tartes. Nun ging mir noch dazu vor kurzem ein Rührquirl des Rührgerätes kaputt, so dass ich Kuchenteig nur noch mit einem Rührquirl rühren konnte.

Eine richtige Küchenmaschine hatte ich bisher noch nie. Also ein absolutes Novum für mich.

Eine sehr exklusive Küchenmaschine wie von Kenwood, wie sie in manchen Küchen verwendet wird, für mehrere hundert Euro wollte und konnte ich mir nicht leisten. Das ist auch nicht notwendig. Für wenig Geld habe ich mit dieser Küchenmaschine ein Arbeitsgerät, mit dem ich fast alles, was ich für Kuchen, Tartes, Plätzchen und Nudeln brauche, zubereiten kann.

Außerdem kann ich mit dieser Maschine auch noch Sahne schlagen, Produkte schneiden, raspeln und reiben und diverses anderes.

Nun kann es also losgehen mit dem Rühren, Kneten, Schneiden, Raspeln und Reiben. Als erstes ist in den kommenden Tagen der Teig und die Füllung einer Trauben-Tarte an der Reihe, die ich mit diesem neuen Gerät zubereite.

*Foto Copyright: amazon.de*

---

## **Kaffeefilter-Maschine**



Und endlich ist auch wieder eine neue Kaffeefilter-Maschine in meine Küche eingezogen. Meine alte, schöne, ganz in Orange gehaltene Maschine war leider seit einiger Zeit defekt.

Ich bin kein Freund dieser aufwändigen Kaffeeautomaten, mit denen man jegliche Arten von Kaffee, Espresso usw. zubereiten kann. Außerdem sind sie mir zu teuer. Mir reicht eine einfache Kaffeefilter-Maschine, die mir zum Frühstück eine Kanne voll Kaffee zubereitet, den ich dann genüßlich trinke.

Und damit die neue Maschine auch ein klein wenig ein Hingucker

in der Küche wird und optisch auffällt, habe ich mich für eine Kaffeefilter-Maschine in schönem Weiß mit etwas Edelstahl entschieden.

Wie auch bei der alten Kaffeefilter-Maschine habe ich mich bei der neuen Kaffeefilter-Maschine für eine solche mit Timer entschieden. Ich bereite gern den Kaffee abends, bevor ich ins Bett gehe, für den kommenden Tag für eine bestimmte Uhrzeit vor. Dann kann ich am kommenden Tag mit schönem Kaffeeduft in der Wohnung aufstehen, habe sofort einen frisch aufgebrühten Kaffee vor mir stehen und brauche mich um nichts zu kümmern.

*Foto Copyright: amazon.de*

---

## **Kochzange**



Weiter geht es mit dieser Kochzange. Diese wollte ich mir schon seit langem kaufen. Man verwendet sie am besten für das Wenden von Steaks oder Schnitzeln in der Pfanne. Verwendet man hierbei eine Fleischgabel, tritt ja Fleischsaft an der Stelle, an der man ins das Fleisch sticht, aus.

Man kann die Kochzange somit für Steaks, Schnitzel, Rösti, Frikadellen oder vielleicht auch Pfannkuchen verwenden. Oder sogar für das Panieren in Mehl, Ei und Semmelbrösel für diverse Produkte.

Ich werde die eine oder andere Verwendungsweise der Kochzange sicherlich noch herausfinden.

*Foto Copyright: amazon.de*

---

# Nudelholz



Das muss ich unbedingt mit Euch teilen. Da war doch heute, schon fast zwei Wochen nach Weihnachten, nochmals der Weihnachtsmann bei mir.

Ich hatte etwas Geld zu Weihnachten geschenkt bekommen und dafür habe ich nun endlich einige Arbeitsgeräte für die Küche gekauft, die ich schon lange kaufen wollte.

Da ist zunächst einmal dieses Nudelholz. Mit ihm kann ich nun endlich auf einem bemehlten Arbeitsbrett prächtig Teig ausrollen für Nudeln, Tartes, Kuchen, Plätzchen usw. Herrlich.

Und wenn sich jemand in meiner Wohnung mit mir anlegen will,

das Nudelholz ist schnell gezückt und ... zack ... gibt's damit eine auf die Rübe. ☐

*Foto Copyright: amazon.de*

---

## Apfelschneider

Eine Agentur hat mich angeschrieben, da sie etwas Werbung für die Apfelsorte Kanzi für einen ihrer Kunden machen möchte. Im Päckchen waren 6 Äpfel Kanzi und ein Apfelschneider. Einen Blogbeitrag mit einem Rezept, in dem ich einen Apfel verwertet habe, habe ich bereits veröffentlicht. Demnächst folgt mit dem Rest der Äpfel noch ein Rezept zu einem Apfelkuchen.

Ich schreibe sehr selten Blogbeiträge zu Arbeitsgeräten. Ich kaufe mir ja auch nicht immer neue Geräte. Aber dieser Apfelschneider ist wirklich sehr gut, man teilt damit einen Apfel – geschält oder ungeschält – in Achtelstücke und entfernt auch gleichzeitig das Kerngehäuse. Mit solch einem Arbeitsgerät macht es richtig Spaß, mit Äpfeln zu arbeiten. Vielleicht bereite ich demnächst doch einige Gerichte mehr mit Äpfeln zu.

---

## Keramikmesser



Seit einiger Zeit bin ich Besitzer eines großen Keramikmessers. Das Keramikmesser ist extrem scharf und ich bin erstaunt ob der Schärfe der Klinge und wie leicht es

sowohl Gemüse als auch Fleisch oder Fisch zerteilt. Eine solche Schärfe kenne ich bisher von Stahlmessern nicht.



Keramikmesser

Aufgrund der Schärfe des Messers verwende ich es am meisten bei großen Bratenstücken, bei denen ich große Scheiben Fleisch abschneide, und auch bei allen Produkten, bei denen es auf ein wirklich scharfes Messer ankommt, ohne das das Produkt nur schlecht zu schneiden ist.

Aber man sollte sich auch der Gefahren im Umgang mit diesem Messer bewusst sein. Das Messer eignet sich aufgrund seines Material nicht zum Ausbeinen von Fleischstücken. Denn es bricht im Gegensatz zu Stahlmessern sehr leicht. Einmal beim Ausbeinen leicht verdreht, verkantet oder irgendwie falschen Druck auf das Messer ausgeübt, schon kann man vermutlich kleine Keramiksplitter aus dem Fleisch herauspahlen. Mir selbst ist das nicht beim Ausbeinen, sondern auf ganz simple Art und Weise passiert. Das Keramikmesser lag auf der Arbeitsplatte meiner Spüle mit der Spitze etwa 1 cm unter einem großen Topf. Da ich das leider übersehen hatte, griff ich wie gewohnt nach dem Messergriff, hob das Messer an,

brachte es dadurch natürlich unter Spannung und bog die Spitze leicht – und zack, war die Spitze abgebrochen. Dies wäre nun wiederum mit einem Stahlmessern nicht passiert.

Außerdem ist die bemerkenswerte Schärfe des Keramikmessers natürlich auch für Verletzungen gut. Das Keramikmesser fiel mir gestern beim Zubereiten vom Küchentisch, und ich fing es noch im Flug auf den Boden mit der Hand auf – natürlich mit dem Zeigefinger der linken Hand direkt unter der Klinge. Das Resultat dieses Auffangens war ein sauberer Schnitt, bei dem ich anfangs dachte, er ginge bis zum Knochen des Fingers und müsse genäht werden. Es stellte sich aber heraus, dass der Schnitt nicht ganz so tief ging und eine Kompresse zum Verbinden ausreichte.

Ich will nun nicht spekulieren, was für Verletzungen entstehen können, wenn man sich beim Zuschneiden von Produkten unabsichtlich in einen Finger schneidet. Das Keramikmesser ist scharf, dünn und stabil genug, dass das bis auf den Knochen gehen kann und es ein Fall für den Arzt wird. Ich traue der Stabilität des Messers sogar zu, dass im schlimmsten Fall eine Fingerkuppe abgetrennt oder auch ein Finger durchtrennt werden kann. Daher gebe ich die geschilderten positiven wie negativen Erfahrungen an andere Hobby- oder Profiköche weiter, mit einem solchen Messer sehr behutsam umzugehen, vor allem, um sich nicht – wie als letzteres erwähnt – zu verletzen.

Die bemerkenswerte Schärfe im Gegensatz zu mir bisher bekannten Stahlmessern – sogar japanischen Messern aus Spezialstahl – zeichnen ein Keramikmesser aber deutlich aus und machen Freude beim Zuschneiden und im Umgang mit ihm.

---

# Ich hab' sie! Endlich! 2578!



Die neue Eisenpfanne mit zwei klassisch gegarten Entrecôtes

Nein, das ist nicht die „42“, die der Sinn des Lebens ist – guckst Du „Per Anhalter durch die Galaxis“. Sondern die auf meiner neuen Eisenbratpfanne auf der Rückseite des Griffs eingestanzte Nummer 02578, die darauf schließen lässt, dass es maximal 99.999 Exemplare dieser manuell geschmiedeten Eisenbratpfannen geben wird, also ein knappes Hunderttausend.

Ich hatte sie schon oft auf Foodfotos von Kollegen gesehen, diese ominöse Eisenpfanne mit dem aufgeritzten Rautenmuster. Bei Petra von [DerMutAnderer](#) und bei Dirk vom [Herdnerd](#). Es hat mich immer interessiert, was das für eine Pfanne ist und was das Besondere an der Pfanne ist.

Nachdem ich mich über die Pfanne informiert hatte, stand fest, die Pfanne ist eine manuell geschmiedete Eisenpfanne mit angeschweißtem Eisengriff. Sie gibt deswegen die Hitze der Herdplatte direkt an das Bratgut weiter. Das Bratgut, das in

dieser Pfanne gebraten wird, hat einen außergewöhnlichen Geschmack, den keine andere Pfanne erreicht. Und, die Pfanne muss speziell mit Kartoffeln, Salz und Öl eingebraten werden, bevor man sie zur Zubereitung von Speisen verwendet. Sie erhält dadurch eine Art „Patina“.

Ich hatte zuerst eine zu große Pfanne geordert, die zu der größten Herdplatte meines Glas-Keramik-Herdes nicht gepasst hätte, sie war einfach zu groß. Also ging sie zurück, und ich bestellte eine gleiche Pfanne mit dem Durchmesser der Herdplatte für schlappe 20 €. Der Hersteller der Pfanne gab an, die Pfanne erst zu spülen und den aufgebrachtten Ölschutz/Korrosionsschutz zu entfernen. Dann sollte man einmal Kartoffelscheiben mit viel Salz mehrere Minuten in der Pfanne anbraten und danach wegschütten. Danach nochmals die Pfanne mit Öl kurz erhitzen. Danach sei sie gebrauchsfertig.

Kollege [Löffel](#) regte an, dies vier Male durchzuführen. Pfanne einölen und rohe Kartoffelscheiben mit Salz darin anbraten, bis sie schwarz werden. Wegschütten und mit warmen Wasser ohne Spülmittel abwaschen. Am Schluss nochmals Öl in die Pfanne geben und erhitzen, damit sie einen Ölfilm hat. Natürlich niemals in die Spülmaschine geben. Und wenn etwas angebrannt ist, Wasser mit etwas Backpulver darauf geben, stehen lassen und manuell mit einer Spülbürste säubern.

Ich wählte die Vorgaben des Herstellers, einmalig Kartoffeln in Scheiben zum Einbrennen zu verwenden. Es tat mir doch in der Seele weh, ein ganzes Kilo Kartoffeln für das Einbrennen zu verwenden. Einmal sollte genügen. Und tatsächlich, die Pfanne nahm beim Einbrennen am Boden eine braun-schwarze Farbe an, die sich jedoch beim ersten Reinigen nur mit Wasser und einer Spülbürste wieder etwas bereinigen ließ. Nun, die Pfanne ist eingebrannt.

Und wie es sich so ergab, hatte ich noch zwei frische Entrecôte im Kühlschrank. Die natürlich wie geschaffen waren für die neue Eisenpfanne. Auf beiden Seiten jeweils 1 Minute

in der Pfanne anbraten. Für 6–8 Minuten bei 160° C zum Nachgaren in den Backofen. Und 3–5 Minuten danach in der Pfanne beruhigen und entspannen lassen. Dann mit Salz und Steakpfeffer würzen und Kräuter- und Knoblauchbutter darauf geben.