Mini-Wok



Sie leisten sich sicherlich auch ab und zu neue Arbeitsgeräte für die Küche. Und dann macht es Ihnen noch mehr Freude, mit diesen neuen Arbeitsgeräten leckere Gerichte zu zaubern.

Greifen Sie mittlerweile im Zeichen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit auch einmal zu einem gebrauchten, „neuen“ Arbeitsgerät? Um damit die Herstellung eines gänzlich neuen Artikels zu vermeiden und somit Rohstoffe und Ressourcen zu sparen?

Ich bin in letzter Zeit gern einmal auf diese neue Art, sich ein „neues“ Arbeitsgerät zu leisten, umgestiegen. Diesen Mini-Wok oder Mini-Pfanne erhielt ich von einem entfernten Nachbarn fer umme (so sagt man in meiner badischen Heimat) oder auf Hochdeutsch für lau.



Ein Mini-Wok, aus Metall, mit flachem Boden, geeignet für 1–2 Personen. Leicht beschichtet und aufgrund des verwendeten Metalls auch geeignet für meinen Induktionsherd.

Die Beschichtung hat leichte Kratzer und Spuren, aber das stört mich nicht sonderlich. Ich habe gleich nach Erhalt des Mini-Woks einige Artikel darin zubereitet. Und mich an dem neuen Arbeitsgerät erfreut. So macht das Kochen noch mehr Spaß. Und meine Küche zieren jetzt insgesamt 6 Pfannen, drei auf dem Küchenhängeschrank gelagert und drei an Nägeln an der Wand aufgehängt.

Greifen Sie ruhig auch einmal bei einem gebrauchten Küchengerät oder anderem Artikel zu, wenn er noch gut erhalten ist, er noch eine relativ lange Lebensdauer hat und Sie ihn vor allem für wenig oder sogar kein Geld erhalten.

Neue Kaffeemaschine



Ein neuer Artikel für meine Küche. Und somit als Arbeitsgerät klassifiziert. Denn ohne sie ist ein Auskommen in der Küche fast nicht möglich.

Meine bisherige Kaffeemaschine für Filterkaffee, eine weiße Kaffeemaschine der Marke Melitta Look, mit einem Zeitdisplay und Timer, hatte den Geist aufgegeben. Ohne Kaffee kann man aber beim Frühstück nicht wach werden. Geschweige denn richtig arbeiten, Rezepte schreiben und kochen.

Dieses Mal aber bin ich einen anderen Weg gegangen, um an eine neue, funktionsfähige Kaffeemaschine zu gelangen.

Ich habe ein Gesuch nach einer Kaffeemaschine für Filterkaffee in zwei Gruppen bei Facebook gepostet. Also in den Sozialen Netzwerken. Diese Gruppen sind für das Gesuch und das Angebot von gebrauchten Artikeln da, die aber kostenlos abgegeben werden. Und die beiden Gruppen haben nur den Raum Hamburg als Wirkungskreis. Damit man einen kostenlosen, gebrauchten Artikel auch selbst abholen kann. Und nicht auch noch Verpackunsg- und Versandkosten aufbringen muss.

Es ergaben sich einige Angeboten von Kaffeemaschinen, die mir aber nicht zusagten – eine Kaffeemaschine in einer Miniausgabe, andere mit Isolierkanne, bei der ich aber nicht sehen kann, wieviel Kaffe ich schon getrunken habe bzw. noch vorhanden ist, weshalb ich eine Glaskanne bevorzuge. Daneben machte ich auf Rat eines anderen Teilnehmers einen kurzen Ausflug zu eBay-Kleinanzeigen, weil dort überraschenderweise auch Kaffeemaschinen kostenlos angeboten werden. Aber auch dort wurde noch nicht so ganz zufriedenstellend fündig.

Schließlich kam dann aber doch ein Angebot einer Teilnehmerin einer der Facebook-Gruppen, das mit zusagte. Und siehe da, es war sogar das gleiche Modell wie mein bisheriges, also eine Melitta Look. Aber ohne Display und Timer, die ich aber auch nicht benötige. Und in schwarz.

Die Teilnehmerin wohnte in der entfernten Nachbarschaft in einem Stadtteil im Norden von Hamburg. Also vereinbarte ich für den Sonntag einen Termin, fuhr schnell mit dem Auto vorbei, lud die Kaffeemaschine ins Auto, bedankte mich

natürlich vorher bei der Teilnehmerin ausdrücklich und fuhr nach Hause. Zuhause wurde die neue, gebrauchte Kaffeemaschine erst einmal begutachtet und dann erst einmal mit einem Entkalkermittel entkalkt, worauf natürlich noch zwei Wasserdurchläufe mit klarem Wasser folgten. Die Kaffeemaschine funktionierte einwandfrei.

Eine andere Art und Weise, an ein neues Arbeitsgerät für die Küche zu gelangen. Zwar nicht nagelneu und mit Garantie. Aber eine Möglichkeit, kostensparend und vor allem nachhaltig ein gebrauchtes Produkt weiterzuverwerten, es noch einer Verwendung zuzuführen und nicht gleich, wie in unserer bisherigen Wegwerfgesellschaft zu oft durchgeführt, gleich zu entsorgen. Und das spart vor allem Ressourcen, weil kein neuer Artikel hergestellt werden muss.

Und heute gab es dann den ersten frischen Kaffee mit Filterkaffee aus der Kaffeemaschine zum Frühstück. Danke nochmal an die Teilnehmerin bei Facebook!

Neues Design



Aktualisierung zu gegebenem Anlass

Nun bekommt mein Foodblog passend zum 10-jährigen Jubiläum Ende Mai und dem dann stattfindenden Foodblog-Event auch ein neues Design.

Das alte Design – The Magazine Basic von bavotasan.com – hat mir 10 Jahre lang treue Dienste geleistet, ist mittlerweile jedoch etwas in die Jahre gekommen und nicht mehr zeitgemäß. Und wurde auch seit fünf Jahren vom Entwickler nicht mehr gepflegt und aktualisiert. Mir wurde auch von Kollegen schon gesagt, dass es sinnvoll wäre, zu einem neuen Design zu wechseln, das kontinuierlich aktualisiert und gepflegt wird. Dem bin ich nun nachgekommen.

Da alte Design – Name des Themes „Magazine“– sah zwar direkt nach einem Zeitschriftendesign aus und passte auch zu meinem Schwerpunkt in meiner grafischen Tätigkeit, der Gestaltung von Zeitschriften. Aber nun ist das Design doch etwas klarer, deutlich, schlichter und aufgeräumter.

Ich habe mich zu diesem Schritt entschieden, da das alte Design bestimmte Funktionen, die ich suchte und seit einiger Zeit vermisste, nicht mitbrachte und die nur mühsam mit den

genannten Plugins nachgerüstet werden konnten oder auch gar nicht verfügbar waren. Da war dann die Frage berechtigt, warum nicht gleich zu einem aktuellen und zeitgemäßen Design umsteigen, das diese Funktionen schon onboard hat?

Man sollte nicht sehr an alten Dingen kleben bleiben, wenn sie doch veraltet sind und nicht mehr gepflegt werden. Und von Zeit zu Zeit alte Zöpfe abschneiden. Gerade bei diversen Plugins für das Foodblog – also die kleinen Tools im Hintergrund für Zusatzfunktionen für das Foodblog – habe ich das vor einiger Zeit erleben müssen. Wird in der Konfiguration der WordPress-Installation des Foodblogs irgendetwas serverseitig vom Hoster geändert und aktualisiert, kommen manche alte Plugins, die nicht mehr gepflegt werden, bei dieser Umstellung nicht mehr mit und erzeugen nur noch Fehlermeldungen.

Dann sollte man also besser alles komplett aktualisieren und auf den neuesten Stand bringen. Das gewährleistet dann auch eine ansprechende, schöne und reibungslose Funktionsweise des ganzen Foodblogs.

Also, schauen Sie sich das neue Design gut an, Sie werden die eine oder andere Änderung zum alten Design erkennen. Und freuen Sie sich schon einmal mit mir auf das Jubiläum des Foodblogs und das dann stattfindende Foodblog-Event, bei dem es kulinarische Preise zu gewinnen gibt!