

Klein, aber oho!

Heiß geliebte Kleingeräte der Profiköche

Für die einen ist es ein Stabmixer, für die anderen ein Zauberstab. Oft sind es gerade die auf den ersten Blick unscheinbaren Utensilien, für die die Herzen der Küchenprofis schlagen. Zum einen helfen die innovativen Geräte, Speisen mit weniger Aufwand zuzubereiten. Zum anderen befeuern die neuen Möglichkeiten, die moderne Küchenhilfen mit sich bringen, die Kreativität. Profiköche verraten uns, für welche Kleingeräte sie wirklich Feuer und Flamme sind.

Text: Michael Eichhammer



Tino Burk

Vorsprung durch Technik, das gilt auch in der Küche, bestätigt Tino Burk, geschäftsführender Gesellschafter der Team Gastronomie GmbH in Remscheid: »Technik wird für uns Köche immer wichtiger. Die Welt hat sich verändert, und der Kochberuf hat sich ebenfalls verändert. Somit müssen wir uns immer mehr mit technischen Neuerungen auseinandersetzen, um unseren Job weiterhin gut machen zu können. Da ist iSi für mich ein elementarer Baustein. Ich setze iSi-Geräte sowohl für Warm- als auch für Kaltanwendungen ein, für Vorspeisen genauso wie für Hauptgänge und Desserts.«



Juan Amador

Der für seine Experimentierfreude und das Faible für die Molekularküche bekannte Drei-Sterne-Maitre Juan Amador verrät: »Im Restaurant Amador und im Sra Bua sind drei Geräte unverzichtbar: Thermomix, Pacojet und der Stabmixer. All diese Geräte sparen Zeit und reduzieren den Arbeitsaufwand. Die Thermomix-Geräte sind vielseitig einsetzbar und laden geradezu zum Experimentieren ein. Den Pacojet halte ich, gerade wenn es um Eiscremes oder Sorbets geht, heute für unverzichtbar in guten Küchen. Ebenfalls seit jeher bei uns im Einsatz: die iSi-Flasche.«



Thomas Bühner

Thomas Bühner ist einer der elf mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Spitzenköche in Deutschland. Seinen eigenen Stil, die avantgardistische, dreidimensionale Aromenküche, zelebriert er in seinem Gourmetrestaurant la vie in Osnabrück. Auf ein Lieblingsobjekt will er sich nicht festlegen: »Ganz weit oben auf meiner Liste ist das Wasserbad mit fusionchef. Das hilft uns, sehr exakt zu garen und zu erwärmen. Auch der Pacojet ist bei mir ständig im Einsatz, allerdings verwende ich ihn trotz seiner Vielseitigkeit fast ausschließlich für Eis und Pürees. Den Thermomix nutze ich ebenfalls recht einseitig – ausschließlich zum Mixen. Die iSi-Technik nutze ich unter anderem für warmen Kartoffelschaum. Alle diese Geräte sind nicht nur praktisch, sie können auch inspirieren zu neuer Kreativität. Bestes Beispiel ist der iSi – eigentlich ein Sahnebläser, aber im Laufe der Zeit kamen immer neue Anwendungen hinzu.«