

1 >  
WER MEHR WILL, MUSS EINEN KOCH EINSTELLEN: DIE ERSTE KÜCHENMASCHINE DER WELT MIT INTEGRIERTEM 1100-WATT-INDUKTIONSKOCHFELD WIEGT 14 KILO UND BIETET DAS MEISTE ZUBEHÖR AM MARKT  
„KM068 Cooking Chef“, Kenwood, 1200 Euro

2 >  
EIN FLEISCHWOLF IST ERSTE BÜRGERPFLICHT: VIERFLÜGELIGE EDELSTAHL-KREUZMESSER, DREI LOCHSCHEIBEN AUS METALLGUSS. VERARBEITET BIS ZU 100 KILO FLEISCH PRO STUNDE – WENN MAN SO VIEL HUNGER HAT

„Design Fleischwolf Advanced“, Gastroback, 320 Euro

3 >  
DER WASSERKOCHER FÜR DEN TEE-LIEBHABER: DAS EDELSTAHLGERÄT BRINGT WASSER NICHT EINFACH NUR ZUM SIEDEN, ES KENNT WEITERE DREI TEMPERATUREN – 90 GRAD FÜR HALBFERMENTIERTE TEES, 80 GRAD FÜR GRÜNTEES, 70 GRAD FÜR DEN JAPANISCHEN SCHATTENTEE GYOKURU

„WK 72“, Graef, 90 Euro  
/ Kaufinfo ab S. 266 /



## Der Herd-Trieb

### ABSCHIED VOM AUTO: KÜCHEN SIND DAS NEUE STAUSSYMBOL

TEXT: Jakob Schrenk

**A**n einem heißen Sommertag vor zwei Jahren verstand ich, dass ich kein Mann alter Schule bin. Das Öl, das meine Hände verschmiert, würde niemals Motorenöl sein, sondern immer nur Olivenöl – natürlich kalt gepresst. Wie kam das?

Ich war in einem alten Mercedes-Bus und zwei Freunden unterwegs nach Südfrankreich. Aber schon kurz hinter der Grenze konnten wir plötzlich nicht mehr schalten. Mein Vater hätte sich über die Gelegenheit gefreut, sein technisches Können zu demonstrieren. Ich blätterte ein bisschen in der „Reparaturanleitung Mercedes Kleintransporter Dieselmotore Band 1182“. Auf Seite 73 stand, was wir jetzt – vielleicht – tun könnten: 1. Getriebe ausbauen. 2. Einbauanlage der Kupplung im Verhältnis zum Schwungrad kennzeichnen. Dazu verwendet man einen Körner, mit welchem man in das Schwungrad und die Kupplung schlägt. 3. Die

sechs Schrauben der Kupplung gleichmäßig lösen. 4. Kupplung abnehmen und die Mitnehmerscheibe herausnehmen.

Ich verstand natürlich kein Wort. Wir ließen uns schließlich abschleppen. Aber immerhin erinnerte mich die verrückte Anleitung an etwas, wovon ich sehr viel verstehe:

1. Fleisch mit Wacholderbeeren und frischen Kräutern in einem Plastikbeutel vakuumieren und bei 61 Grad 45 Minuten im Wasserbad ziehen lassen. 2. Das Fleisch auf den Rost legen und eine Minute von jeder Seite grillen. 3. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ich dachte: Natürlich bin ich unfähig, mich für Autos auch nur zu interessieren. Aber könnte es nicht sein, dass das Kochen eine genauso männliche und noch viel aufregendere Leidenschaft ist?

Mit meinem Auto-Autismus bin ich nicht ganz allein. Über Drehzahlen und Kurvenlagen rede ich mit meinen Freunden nie. Stattdessen unterhalte ich mich über japanische