

## Mahlzeit

## Wöchentliche Tipps für Feinschmecker

„Der Appetit kommt beim Essen“, sagt der Volksmund. Dass der Appetit sich aber auch beim Lesen einstellen kann, will unsere neue Kolumne „Aufgegabelt“ zeigen. Unser langjähriger Mitarbeiter Erich Nyffenegger besucht – natürlich unangekündigt und inkognito – Restaurants in der Region, testet Küche und Keller und berichtet anschließend durchaus augenzwinkernd von guten sowie schlechten Erfahrungen. Überdies beleuchtet er an dieser Stelle ab und an neue Küchentrends und erklärt, wie Hobbyköche davon profitieren können. Den lukulischen Genüssen ist Nyffenegger nicht nur privat zugetan: Seit 15

Jahren schreibt er als Gastkritiker für mehrere renommierte Magazine. Während einer – nicht abgeschlossenen – Ausbildung zum Koch sammelte er erste Erfahrungen am Herd. Zu Studienzeiten jobbte er als Spüler und lernte den typischen Küchenjargon kennen. Und daheim verwöhnt er als talentierter Hobbykoch, der problemlos auf Fertigprodukte verzichten kann, seine vierköpfige Familie. Gute Voraussetzungen also, um auch den Lesern der „Schwäbischen Zeitung“ das Wasser im Mund zusammenlaufen zu lassen. „Aufgegabelt“ finden Sie ab heute an jedem Samstag am Fuß dieser Seite. Wir wünschen schon jetzt „Guten Appetit“!



Die Küchengerätehersteller locken mit innovativen Geräten – eine technische Aufrüstung, die auch dem Mann imponiert.

FOTO: SHUTTERSTOCK

## Geräte, die die Welt nicht braucht

Der „Spaghetti-Al-dente-Tester“ ist ein besteckähnliches Teil aus Edelstahl, das in seiner Form einer Häkelnadel ähnelt. Damit ist der Hobbykochenchef in der Lage, aus dem sprudelnden Topf voller Nudeln einen einzelnen Spaghetti herauszufischen. Kostenpunkt: 40 Euro. Alternative: Gabel.



Das Kochlöffelstativ ist ein kompliziert konstruiertes aussehendes Gerät mit einem sehr simplen Zweck: Es soll verhindern, dass der besudelte Kochlöffel beim Ablegen die Arbeitsplatte verschmutzt. Meist besteht das Wunderding aus einem Stativ, das eine Schale hält und an dem sich der Löffelstiel anlehnen lässt. Kostenpunkt: bis 50 Euro. Alternative: Tasse. Oder besser noch: gar nichts. Die Arbeitsplatte wird ja doch schmutzig.



Der Bananenschneider „Bananza“ verwandelt Bananen mühelos in Scheiben. Das Ding sieht aus wie ein Handmuskeltrainer. Die Banane ist in einen Ring zu stecken, beim



Zudrücken des Gerätes schneiden mehrere Klingen die Frucht. Hat's auch schon von Tchibo gegeben und funktionierte ähnlich wie eine Schere. Kostenpunkt: bis zu 10 Euro. Alternative: Messer.



Die Mozzarella-Harfe oder -Mandoline verfügt über eine ähnliche Optik wie ein Eierschneider und funktioniert auch nach dem gleichen Prinzip. Kostenpunkt: bis 40 Euro. Spätestens beim aufwendigen Reinigen wird klar, was eine ausgezeichnete Alternative ist: einmal mehr ein simples Messer.



Für Freunde der gepflegten Currywurst soll das Schneidgerät „Curry Maxx“ eine Offenbarung sein. Optisch ähnelt es ein wenig einem hochkant stehenden Bügeleisen. Es verfügt oben über eine Öffnung für die Wurst, die dann im Innern durch ein batteriebetriebenes Messer zerkleinert wird. Kostenpunkt: 25 Euro. Alternative: abermals Messer.



Der Eierschalensollbruchstellenverursacher besteht aus einem Metallstab, an dessen Ende eine offene Hülse angebracht ist, die auf das Ei aufgesetzt wird. Auf dem Stab saust eine bewegliche Kugel nach unten und soll beim Aufprall eine runde Bruchstelle auf dem Ei erzeugen, womit es sich dann sauber öffnen lässt. Kostenpunkt: bis zu 30 Euro. Alternative: Messer oder Unterseite eines Löffels zum Klopfen. (nyf)



## Rüstungswettlauf in der Küche

Die Maschinenkaufwut der Männer hat sich vom Hobbykeller an den Herd verlagert

Von Erich Nyffenegger

Das effizienteste und dabei vielseitigste Küchengerät hat früher mal Mutti geheißt. Oder Vati, wenn er Lust dazu hatte. Heute tragen die multifunktionsfähigen Wunderdinge Namen wie „Thermomix“ oder „Cooking Chef“. Es gibt eine batteriebetriebene Currywurst-Schneidemaschine im Handel für den Hausgebrauch. Es gibt einen Tomatenstrunkentferner aus Edelstahl. Es gibt einen Bananenschneider mit dem sinnigen Namen „Bananza“, der wie jedes andere Messer auch, Bananen in Scheiben schneiden kann. Es existieren Toaster, die Datum und Uhrzeit aufs Brot brennen, damit der Frühstückstücker weiß, wie viel er geschlagen hat. Puderzuckermühle, Eierschalensollbruchstellenverursacher, Schokoladenbrunnen, Kiwi-Löffel, Spaghetti-Al-dente-Tester, Kartoffelsalathobel, Fischenschupper, Mozzarella-Mandoline, Kochlöffelstativ, Zwetschgesteintferner – die Vorstellungskraft deutscher Ingenieure kennt in Küchendingen keine Grenzen.

Die Anhäufung immer bizarrer amutender Gerätschaften sehen manche als Indiz für den dekadenten Überdruß einer Gesellschaft, die schließlich eh schon alles hat. Und es lässt sich als Zeichen der Schizophrenie in Ernährungsfragen deuten, denn: Einerseits steigen die Umsätze

bei Anbietern von Küchenausstattungen, andererseits steigen auch die Umsätze der Fertigprodukt-Industrie. Wie das zusammenpasst? Eigentlich gar nicht. Subjektive Beobachtung: Der turbulente Alltag lässt kaum Spielraum, um eine selbstgekochte Mahlzeit auf den Tisch zu bringen und sich in der Wärme dampfender Töpfe wenigstens ein Mal am Tag um den Esstisch zu versammeln. Damit überhaupt was auf den Teller kommt, wird halt auf Convenience Food zurückgegriffen.

## Selbstinszenierung als Wochenend-Gourmet

Aber wehe, es ist Wochenende: Da tauchen die werktags beharrlichen Fertigpizz-Esser plötzlich auf Wochenmärkten auf, verwickeln ehrbare Gemüsebauern in Diskussionen über die Qualität des Bohnenkrauts hiesiger Anbaugelände und behandeln Kohlköpfe so achtsam, als seien sie Familienmitglieder. Außerdem wird samstags gern der Maschinenpark hochgefahren: Dampfgarer, Vakuumierer, Ofenthermometer, Standmixer, Joghurtbereiter. Plötzlich muss alles ganz exakt, ganz genau, ganz richtig sein. Die Buße für die zeitnotbedingte Essensunkultur der Werkstage kompensiert sich in der Selbstinszenierung als Wochenend-Gourmet.

Das gefühlte Aufrüsten in unseren Küchen lässt sich durch die Statistik belegen: Die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) hat im

September für das erste Halbjahr 2014 enorme Umsatzzuwächse verkündet. Im Segment der Standmixer hat Deutschland ein Halbjahresplus von 49 Prozent erzielt, der Verkauf von Küchenmaschinen hat immerhin um 18 Prozent zugelegt. Warum gerade Standmixer dermaßen boomten? Der Bundesverband Technik des Einzelhandels (BVT) frohlockt in der jüngsten Mitteilung vom vergangenen Dezember, dass der Deutschen Gesundheitsbewusstsein gestiegen sei. Demgemäß florieren der Handel mit Geräten, die eine schonende Speisezubereitung garantieren. Insgesamt gaben deutsche Konsumenten für sogenannte Kleingeräte im Jahr 2014 nach vorläufigen Schätzungen 3,5 Milliarden Euro aus, 3,8 Prozent mehr als im Vorjahr.

## Mächtiger Grill fürs männliche Ego

Und woher kommt das alles? Die Wahrheit ist: Wir Männer sind schuld. Wir waren eines Tages unserer alten Spielfelder müde. Die Maschinenkaufwut für unsere Hobbykeller ist irgendwann abgeebbt, ebenso die zwanghafte Gier nach Unterhaltungselektronik. Das Statussymbol Auto langweilte uns zusehends. Bier in sich hineingießen und Lieferdienst-Pizza essen, während im Fernsehen Fußball läuft, das war uns irgendwann zu unkultiviert. Da haben wir kurzerhand die Küchen übernommen. Und festgestellt: Hier fehlt es eklatant an technischer Fi-

nesse, es mangelt an Maschinen, die geeignet sind, der eigenen Männlichkeit Ausdruck zu verleihen. Hätten Frauen ihren Männern vor 20 Jahren Standmixer unter den Christbaum gelegt, Weihnachten wäre alles Mögliche gewesen – bloß nicht das Fest der Liebe. Heute kraut die kluge Frau das männliche Ego mit einem Zestenreißer oder besser noch einem mächtigen Grill, der im Stande ist, bequem eine Ochsenhälfte zu fassen. Damit der Nachbar mit seinem GS-geprüften Elektrogrill sofort der Straße wohnt.

Die entscheidende Frage im Angesicht aller der Geräte und Mühen muss lauten: Ist der Einsatz von hochpreisigen Küchenmaschinen wenigstens dadurch gerechtfertigt, dass der Geschmack unserer dergestalt professionalisierten Eigenproduktion steigt? Dass unsere Esskultur erblüht? Die Antwort ist: Nö. Denn wenn wir am Montag wieder zu unserer eher fragwürdigen Ernährung zurückkehren und den Halb- bis Ganzfertigprodukten den Vorzug geben, dann ist unterm Strich nichts gewonnen. An sich schade, denn auch die schnelle Küche für jeden Tag kommt gänzlich ohne Fertige aus: Während die Nudeln kochen, lässt sich aus ein paar Tomaten, ein wenig Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln eine simple Soße bereiten. Ganz ohne Maschinen. Mutti wusste das noch. Und Vati, wenn er Lust dazu hatte.

## Aufgegabelt

## Im Haus der leeren Teller

Von Erich Nyffenegger

Leere Teller können mehrdeutige Botschaften übermitteln, etwa, dass die Portionen so klein waren, dass man alles verzehren musste, wollte man nicht verhungern. Dass viele Teller im Hotel-Restaurant Adara in Lindau wie geleckt aussehen, hat freilich einen weitaus erfreulicheren Grund: Hier rechtfertigen es tadellose Gerichte, sich im Zweifel gepflegt zu überfressen. Denn wenn Essen so überzeugend abgeschmeckt ist, so ungekünstelt handgemacht auftritt, wenn auch seine achtsam-ästhetische Optik so viel Freude bereitet, wäre es ewig schade, Teller nicht leer zu machen. Selbst wenn man kein Schwabe ist.

Aber nicht allein das Essen ist ein Genuss, auch die stimmige Verbindung moderner Elemente mit den überall sichtbaren Spuren des beträchtlichen Alters dieses Gebäudes hat Geschmack. Fünf Jahre hat es ge-

dauert, das uralte Gemäuer in die Gegenwart anspruchsvoller Gastronomie und Hotellerie zu führen, im Sommer war Eröffnung. Dieser lange Weg hat sich gelohnt: Warme Brautöne, Leder, dunkles oder helles Holz, stimmungsvolles Licht, unaufgeregte Musik – Wohlfühlen ist im Adara nun wirklich nicht schwer.

Apropos Schwerelosigkeit: Der Kellner serviert mit charmanter Leichtigkeit und umsorgt den Gast mit unaufdringlicher Präsenz. Auf einer derart bereiten Bühne kann sich Genuss gut entfalten. Im ersten Akt haben die Vorspeisen ihren bemerkenswerten Auftritt – allen voran das Carpaccio vom Oktopus

mit einer sämig-säuerlichen Marinade aus Curry und Zitrusfrüchten. Alles vermittelt eine Zartheit, die viel über die Fähigkeiten der Küche aussagt. Denn ein unachtsamer Koch kann den Oktopus schnell in eine gummiartige Ungenießbarkeit verwandeln. Selbst den oft ungeliebten Brokkoli erhebt das Küchenteam zum Lieblingsgemüse, wenn es die Röschen in einer Panade knusprig herausbackt und mit Limetten-Mayonnaise krönt.

Das Entzücken des Gaumens nimmt auch bei den Hauptgerichten kein Ende: Die Brust von der Barbarie-Ente hat Saft und knuspert, das vegane Curry mit Blumenkohl und Kohlrabi fühlt sich wohl auf dem Bett aus Bas-

matteis und schmeckt auch bekennenden Fleischessern. Sanfte Schärfe, immer bedacht auf die Betonung der Grundzutaten – im besten Sinn eine moderne Küche. Um Einordnungen und Schubladen schert man sich im Adara indes wenig. Niemand im Haus will das ständig wechselnde Angebot einengen. Es gibt eben das, was in der betreffenden Jahreszeit am besten zu haben ist. Ob es dann asiatisch, bayerisch oder mediterran ausformuliert ist, spielt dabei keine Rolle. Hauptsache, die Teller sind am Ende leer.

Hotel-Restaurant Adara  
Alter Schulplatz 1  
D-88131 Lindau  
Telefon 08382-943500  
www.adara-lindau.de  
Küchenzeiten täglich 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr. Donnerstag Ruhetag, Hauptgerichte 12-24 Euro.



Hat Saft und knuspert: die Brust von der Barbarie-Ente.

FOTO: NYF

Erich Nyffenegger testet inkognito das Hotel-Restaurant Adara in Lindau.