

IMMER AN

Koch, Kaffeebrauer, Pâtissierin: Menschen, die tagtäglich mit Küchenutensilien hantieren, zeigen, worauf sie bei ihrer Arbeit nicht verzichten könnten und warum ihnen ihr Lieblingswerkzeug so wichtig ist. VON ANJA GEREVINI & JULIA GSCHEIDLER

MEINER SEITE



Der Cold Brewer

„Als ich 2013 in New York gearbeitet habe, lernte ich dort die Cold-Brew-Methode kennen. Und ich war fasziniert, dass durch das lange Ziehen das von uns allen so geliebte Aroma ohne jegliche Säure oder Bitterstoffe aus der Kaffeebohne extrahiert wird. Also habe ich mir diesen Cold Brewer gekauft, der mit seinem Filter auch die feinsten Partikel aus dem Sud holt. Mit dieser Maschine habe ich auch die ersten Flaschen Kaffeetschi produziert – sie begleitet mich mittlerweile seit fünf Jahren überallhin. Denn der Cold Brewer garantiert mir, dass ich immer nur guten Kaffee genieße. Und das ist schließlich mein Leitspruch, der zu der Gründung meines Unternehmens führte.“
Barista Amar Cavic will es möglich machen, dass jeder überall den reinen Geschmack von kaltgebrühtem Kaffee genießen kann. Das Ergebnis ist Kaffeetschi, ein veganer Cold Brew in der Flasche zum Mitnehmen.
www.kaffeetschi.at

Nicht ohne mein Gemüse

„Ich bin in einer Landwirtschaft aufgewachsen und hatte schon als kleiner Junge das Glück, in der Natur zu sein. Im Wald Pilze suchen, Kräuter sammeln. Da habe ich eine Riesenfreude an natürlichen Heilkräutern gefunden. Der Mangold hat keine spezielle Bedeutung. Ich hätte auch den wilden Portulak aus dem Sand hier herausziehen können und mit dem was machen. Wichtig ist, das ganze Lebensmittel zu verwenden, nicht nur die jungen zarten Mangold-Blättchen, sondern auch die Wurzelknolle und die Seitentriebe. Meine Philosophie des Kochens ist die Verwendung eines ganzen Lebensmittels: aus diesem Mangold kann ich drei Gerichte herstellen und das ist sehr spannend.“
Haubenkoch Johann Reisinger ist österreichischer Slow-Food-Pionier und hält Lehr- und Kochseminare zum Thema Gemüse und Sortenreichtum.
www.johann-reisinger.at



Für Koch Johann Reisinger gibt es kein wichtigeres Küchenutensil als das frische Lebensmittel