



## Robuste Schürzen im Metzger-Look




„Zurück zu den Ursprüngen“ ist das Motto der Münchner Modeschöpferin Brigitte Mommert. Bei der Gestaltung dieser Modelle standen

klassische Metzgerschürzen Pate. Die lange Form schützt männliche und weibliche Hobbyköche im Küchenalltag. Das Material: Baumwolle (85 cm breit, 106 cm lang), waschbar bei 40 Grad. Preis: € 45. Bezug über Brigitte Mommert, Tel./Fax 089-49 00 18 80

# Gute Geschäfte

Wer einmal eine Profiküche betreten hat, weiß, dass Meisterköche auf Töpfe aus Kupfer schwören. Ihre Argumente: solides Material, und die Hitze werde besser geleitet. Im normannischen Villedieu-les-Poêles (frei übersetzt: Gottes Dorf der Pfannen) hat die Herstellung des schweren Küchengeräts Tradition. Mittlerweile unterhalten die Normannen eine Pariser Dependence: das **Atelier du Cuivre** im Viaduc des Arts. Auf dem malerisch hergerichteten Bauwerk verkehrte einst die Eisenbahn zwischen Bastille und Vincennes. In der Werkstatt kann jeder unmittelbar erleben, wie Sauteusen, Kasserollen und Pfannen entstehen. Löffelchen werden mit dem Hammer perfekt gerundet und Griffe geschliffen, die typischen Rundungen der *tastevins* (Löffel für das Verkosten von Wein) in Handarbeit

herausgearbeitet. Wer schließlich etwa eine 1,6 Kilo schwere Profipfanne mit nach Hause nehmen möchte, muss dafür 56 Euro berappen. Aber schon für 8 Euro gibt es Förmchen für die Bordelaiser Küchlein namens *canelé*. Anspruchsvolle Kunden finden auch Champagnerkübel und Wannen aus Kupfer zum Kühlen von Getränken. Und auf Wunsch reparieren die geschickten *artisans* auch in Ehren gealtertes Kupferkochgeschirr. *Jörg Zipprick*

*L'Atelier du Cuivre et de l'Argent, 111, Avenue Daumesnil, F-75012 Paris, Tel. 0033-143 40 20 20, Fax 143 40 60 60, atcuivre@aol.com, www.viaduc-des-arts.com, Mo-Sa 10-18 Uhr*   

## Pflaume des Monats

Wer der Karottenstifte und Apfelspalten überdrüssig ist, greift zum Benediktiner-Hobel. Die „neuartige spiralförmige Zubereitung von Gemüse“ ist unter anderem für Zucchini, Karotten, Auberginen und Äpfel angesagt. Dazu wird eine Art Bohrer mit zwei Ringmessern quer durch das Gemüse oder die Frucht gedreht und wieder herausgezogen. Und dann? „Drehen Sie Ihren Finger im Uhrzeigersinn in die Frucht hinein, wodurch sich das Innere der Frucht in Spiralförmigkeit nach außen schraubt.“ Falls es nicht, wie bei der Aubergine, in Bröckchen herauskommt. Bei Zucchini, Apfel und Karotte treten tatsächlich zentimeterdicke Spiralen (klassisches Rechtsgewinde) zutage. Wegschmeißen kann man vom Apfel zwei Drittel, von Zucchini und Karotte mehr als die Hälfte. Und das alles, um eine rechtsdrehende Gemüsebrühe schlürfen zu können. Heiliger Benedikt von Nursia, hilf! *Bernd Fritz*



Große Auswahl an Kupfertöpfen: das „Atelier du Cuivre“ im Bastille-Viertel



## Markttag

7.-9. JUNI IN NEUSTADT-MUSSBACH

„Der Markt der Genüsse“ im Herrenhof ist die Bühne für Biospezialitäten aus Pfälzer und internationaler Produktion. Auf dem Programm stehen Verkostungen und Weinproben („Pfälzer Riesling“), Seminare („Olivenöl“) sowie Sensorikkurse. Beginn: Sa 14 Uhr, So und Mo ab 11 Uhr. Information: Tel. 06326-96 77 77, [www.markt-der-genuesse.de](http://www.markt-der-genuesse.de)