Nachwuchs für die Cookingchef-Freun.de!

Hallo zusammen,

es ist so weit und mir eine große Ehre euch den neuesten Spross vorstellen zu dürfen. Zu den altbekannten Cookingchef-Freun.de n gesellen sich nun die Gaumen-Freun.de mit ganz vielen Nudelmatrizen für die Kenwood Pastafresca.

Als ich im Oktober 2015 mit den Cookingchef-Freun.de n begonnen haben, hätte ich mir niemals vorstellen können, wohin die Reise gehen würde. Kochen und Backen war immer mein Ding. Und ohne die Kenwood-Facebookgruppe „Backen und Kochen mit Kenwood“ ging eh nichts mehr. Mit dem Blog sollte für die Gruppe Speicherplatz für die unzähligen Rezepte vorgehalten werden, die dort tagtäglich gepostet wurden. Und gleichzeitig wollte ich auch die eigene Zettelwirtschaft wegbekommen, denn immer mehr in der Gruppe gesammelten Rezeptideen zum Nachbacken breiteten sich in Zettelform in meiner Wohnung aus. Im Blog erfasst hingegen waren sie hübsch aufgeräumt

Die Cooking-Chef-Freun.de entwickelten sich immer weiter. Es gab kein Zubehörteil für Kenwood, dass wir über die Gruppe nicht bis ins Detail ausprobiert haben. Und immer wieder gab es Pasta. Neben Walzaufsatz und Schneidgeräten hatten wir an den kleinen goldenen Bronzematrizen einen Narren gefressen. Immer größer wuchs das Matrizensortiment, so dass man mit der Kenwood Pastafresca und den Pastideamatrizen bald weit über 100 verschiedene Nudelsorten herausholen konnte. Über die Gruppe organisierten wir Sammelbestellungen, um die hohen Versandkosten bei Pastidea aus Italien aufzufangen. Und

überhaupt entwickelten wir uns alle zu echten Pastaiolos, die im Schlaf mehr Nudelsorten aufzählen konnten, als so mancher echter Italiener.

In all den Jahren ist eine tiefe Freundschaft zu Pastidea gewachsen.
So war der nächste Schritt nicht nur logisch, sondern fast schon überfällig: eine Kooperation mit Pastidea, um einen Onlineshop mit Versand aus Deutschland ins Leben zu rufen.

Alles fühlte sich richtig an, aber vieles auch sehr ungewohnt. Mit den Matrizen konnte ich umgehen. Erfahrung mit Warenwirtschaft und Shopsystem hatte ich hingegen keine….

Die ersten Pastidea-Materiallieferungen sahen noch harmlos aus.

Ab der zweiten Lieferung musste ich etwas tun, sonst hätte es im Chaos geendet, bevor es überhaupt begonnen hatte. Ein Sortiment mit über 300 Artikeln birgt ganz schöne Herausforderungen, auch wenn die Produkte noch so klein sind.

Also mussten mehrere Ordnungssysteme und ein Lagersystem her. Meine Nachbarn hatten unter den Anlieferungen teilweise ganz schön zu leiden, denn einen Lieferanteneingang haben wir nicht und jede Anlieferung musste durch das kleine Treppenhaus….

Im Nachhinein fast schon lustig war die Verpackungslieferung vor ein paar Wochen. „Was hast Du getan“ fragte meine Kollegin… Denn gleich nach dem Abschicken der Bestellung kam ein Anruf, ob wir einen Gabelstapler zum Abladen bereitstellen könnten. Auf dem Foto seht ihr was angekommen ist, aber nur der Teil, der im Treppenhaus Platz hatte….. Die Anlieferung brachte mich ganz schön ins Schwitzen. Denn die Spedition hatte morgens um 7 alles direkt in der Brandschutzzone vor unserem Haus abgeladen. Da war mir das rasche Wegräumen wichtiger als irgendein Foto….

Wie im echten Leben, wenn sich Nachwuchs ankündigt: Meistens wird das Gästezimmer oder ein anderer wenig benutzter Raum geopfert, um Platz für das Kinderzimmer zu schaffen. So auch hier. Schaut mal, so sah mein Gästezimmer bis vor kurzem aus.

Und hier das umgeräumte Zimmer für mein neues Gaumen-Freun.de-Baby.

Ihr seht schon, schön machen die Gaumen-Freun.de mein Gästezimmer nicht, aber wie mit echten Babies macht es doch auch glücklich und gibt viel zurück.

Hier noch der Link zum neuen Shop: www.Gaumen-Freun.de

Verschickt wird mit DHL, so ist auch die Lieferung an Paketstationen möglich. Ab 60 EUR ist es versandkostenfrei. Unter 60 EUR betragen die Versandkosten 3 EUR (andere Länder 7,50 EUR bzw. Nicht-EU-Länder wie die Schweiz EUR 8,50). Im Sortiment sind nicht nur die Bronzematrizen für die Kenwood Pastafresca. Auch POM Matrizen für Philips Pastamaker Avance und Viva und viele anderen Nudelmaschinen wie Fattorina, TR50, Häussler sind im Programm.

Dies ist der Start. Nicht nur das Sortiment, auch die Seite soll in den nächsten Jahren mit ganz viel Wissen, Fotos und Rezepten rund um die Nudel gefüllt werden. Dies wird nach und nach geschehen. Auf diese Reise zusammen mit euch und den Cookingchef-Freun.de n freue ich mich schon sehr <3

Herzliche Grüße und danke an alle für eure Unterstützung in den letzten Monaten, ohne die all das gar nicht möglich gewesen wäre!

Eure Gisela

Tipps für den Ravioliaufsatz

Tipps und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Perner

Aktuell gibt es in der Black Week den neuen Ravioliaufsatz KAX 93.AOME. Damit ihr gleich damit loslegen könnt, haben wir hier ein paar Tipps von Brigitte Perner zusammengefasst. Sie hat ihn als eine der ersten getestet und sagt, die Ravioli schmecken sehr gut! Selber hat sie das Pasta Grundrezept verwendet, welches in der Betriebsanleitung steht.

Was sie beim nächsten Mal anders machen würde seht ihr hier:

1. Das nächste Mal rolle ich sie mit der Stufe 7 aus, da sie uns zu dick, bzw. zu fest waren.

2. Walze längere Teilbahnen aus.

3.Man muss darauf achten, dass die Teigbahnen nicht zu schmal sind, ansonsten quillt die Fülle seitlich heraus, da zu wenig Teig zum Verschliessen ist.

4. Genug Zeit lassen zum Trocknen, dann lassen sie sich ganz leicht auftrennen.

5. Da man das Rad zum Schliessen der Ravioli mit der Hand bedienen muss, braucht man Kraft zum Drehen (dies hat mein Mann für mich erledigt, mir war es zu schwer. Aber wenn die Teigplatte dünner ausgerollt wird, geht es vielleicht leichter).

6. Aus dem oben angegebenen Teigrezept habe ich ca. 55 Ravioli gemacht. das sind in etwa 3 bis 4 Portionen.

Gerne dürft ihr in den Kommentaren noch weitere Tipps mitteilen

Garantie und Gewährleistung

Cooking Chef defekt? Eine Ausarbeitung über Garantie und Gewährleistung von Michele Di Figgiano

Garantie ist ein freiwilliges Leistungsversprechen, das der Garantiegeber an jedwede beliebige Bedingung knüpfen kann. Das heißt, sowohl die Dauer der Garantiezeit als auch das, worauf und zu welchen Bedingungen zum Beispiel der Hersteller Garantie gibt, kann er selbst bestimmen. Zur Garantie sagt das BGB lediglich, dass gegebene Garantieversprechen einzuhalten und einklagbar sind. Das heißt, der Hersteller kann seine Garantiebedingungen zum Beispiel nicht nach dem Kauf rückwirkend ändern.

Davon unterscheidet sich die gesetzliche Sachmängelhaftung, umgangssprachlich Gewährleistung, grundlegend. Die Sachmängelhaftung ist bis ins Detail gesetzlich geregelt, sie ist ein gesetzlicher Anspruch, dem nicht abbedungen werden kann. Die Regelungen finden sich im BGB bei den Bestimmungen zum Kaufvertrag ab § 433. Das bedeutet zwei Dinge:

1. Vorraussetzung für die Sachmängelhaftung ist immer ein Kaufvertrag und

2. Anspruchsgegner ist immer der Verkäufer. IMMER!

Es gibt da so einen großen, roten Händler, dessen Verkäufer gerne sagen “das müssen wir einschicken, wir haben da Verträge mit Hersteller xyz” … völlig uninteressant. Hier spricht das BGB eine klare Sprache. Der Händler kann seine Haftung nicht auf andere abwälzen, er haftet. Wenn er im Hintergrund, im sogenannten “Innenverhältnis” spezielle Verträge mit den Herstellern hat, ist das schön für ihn, betrifft Euch als Käufer aber absolut nicht. Er hat Euch die mangelbehaftete

Sache verschafft, er muss für Abhilfe sorgen. Er, nicht der Hersteller. Und in welcher Form das zu geschehen hat, schreibt das BGB vor.

Was man zur Sachmängelhaftung unbedingt wissen muss: sie stellt auf den Kaufzeitpunkt ab, das heißt, der Händler muss dafür garantieren, dass die verkaufte Sache zu dem Zeitpunkt, an dem er sie an Euch übereignet, frei von Sach- und Rechtsmängeln ist. Nun sieht man aber nicht jeden Mangel sofort, und andere treten erst später offen zutage, z. Bsp. Materialfehler. Deswegen haftet der Verkäufer noch bis zwei Jahre nach Kaufzeitpunkt für Mängel, die bereits zum Kaufzeitpunkt vorhanden waren. Das ist die berühmte 2 jährige Gewährleistungspflicht.

Es stellt sich die Frage, wer im Mangelfall was beweisen muss. Auch das hat der Gesetzgeber genau geregelt. Und zwar mit einer sog. gesetzlichen Vermutung. Die gesetzliche Vermutung sagt aus, dass grundsätzlich erst mal jeder Mangel, der in den ersten sechs Monaten ab Kaufdatum auftritt, auch schon zum Kaufzeitpunkt vorhanden war. Auf Deutsch heißt das, bei jedem Mangel in den ersten sechs Monaten greift die Sachmängelhaftung, es sei denn, dem Verkäufer gelingt der Gegenbeweis. Das heißt, er muss beweisen, dass Ihr das Teil mutwillig oder durch falsche Benutzung kaputt gemacht habt. Gelingt ihm dieser Beweis nicht, liegt ein Sachmangel vor, dür den er mit allen Konsequenzen haften muss. Dieser Beweis ist sehr schwer, was erklärt, warum Händler immer wieder versuchen, solche Fälle auf die Herstellergarantie abzuwälzen.

Nach 6 Monaten dreht sich das aber um. Dann geht man davon aus, dass Ihr den Schaden verursacht habt. Gelingt Euch aber der Gegenbeweis, greift wieder die Sachmängelhaftung. Ihr müsst also beweisen, dass dieser Mangel versteckt schon von Anfang an vorhanden war. Das ist, genau wie in den ersten 6 Monaten für den Verkäufer, ein eher schwer zu führender Beweis, der in der Regel sehr aufwendig und nur mit Gutachtern zu bewerkstelligen ist.

Händler versuchen gerne, die Sachmängelhaftung auf die Herstellergarantie abzuwälzen. Sobald Ihr Euch damit einverstanden erklärt, dass sas Gerät an den Hersteller eingeschickt wird, läuft alles auf Garantie und nicht auf Gewährleistung, und der Händler ist fein raus. Warum? Weil ihr eine Menge an Ansprüchen und Rechten habt, die dem Händler alle nicht schmecken.

Um es mal ganz klar zu sagen: bei der Sachmängelhaftung seid Ihr Herr des Verfahrens, denn alle wesentlichen Entscheidungen liegen bei Euch, nicht beim Händler, der darf nur in ganz besonderen Fällen bestimmte Leistungen verweigern.

Die erste Entscheidung, die ihr treffen könnt, gibt § 437 BGB vor. Dementsprechend habt Ihr die Wahl zwischen Nacherfüllung, Rücktritt, Kaufpreisminderung, bis hin zu Schadensersatzansprüchen. Ich möchte hier auf die Nacherfüllung eingehen, der für Verbraucher wichtigste Fall, da die anderen Punkte an gesonderte Bedingungen geknüpft sind. Im Fall des Rücktritts kommen wir später nochmal darauf zurück. Die Regel ist die sogenannte Nacherfüllung.

Die Nacherfüllung ist in § 439 BGB geregelt, und das Entscheidende, steht gleich im ersten Satz, und das ist der, über den Händler am liebsten würden:

“1) Der Käufer kann als Nacherfüllung nach seiner Wahl die Beseitigung des Mangels oder die Lieferung einer mangelfreien Sache verlangen.”

Was heißt das genau? Ich hab hier vorher einen Fall gelesen, bei dem an einer 4 Monate alten Maschine ein Teil abgefallen ist. In diesem Fall kann der Kunde die Maschine untern Arm klemmen, zum Händler gehen, sagen “kaputt”, einen Sachmangel geltend machen und Nacherfüllung verlangen. Und das bedeutet, er kann direkt eine neue Maschine verlangen. Punkt. Sacken lassen

Es hält sich immer hartnäckig das Gerücht, dass ein Händler

zwei oder drei mal reparieren darf. 439 BGB spricht hier eine klare Sprache, die Wahl ob die Maschine gegen eine neue getauscht wird, oder ob man reparieren lässt, diese Entscheidung trifft erst mal der Kunde, nicht der Verkäufer. Ich weiß, Verkäufer stellen das gerne anders dar. Nur in wenigen Ausnahmefällen, wenn ein neues Gerät für den Händler unzumutbar wäre, darf er dieses Verweigern. Um das plastisch zu machen: wenn an einer Küchenmaschine für knapp 1000 Euro nur der Stecker defekt ist und das Kabel problemlos getauscht werden kann, kann der Verkäufer auf die Reparatur bestehen und eine neue Maschine aus Gründen der Unzumutbarkeit weil unverhältnismässig, verweigern. Die Grenzen dieser Unzumutbarkeit sind aber sehr eng gefasst und unsere Rechtssprechung ist diesbezüglich sehr verbraucherfreundlich. Als Faustregel kann man sagen: sobald die Fehlerursache nicht sofort ersichtlich ist, und das Gerät aufgeschraubt und geprüft werden muss, liegt keine Unzumutbarkeit vor, wenn der Kunde ein neues Gerät verlangt. Eine Rolle spielt auch, in wie weit eine Reparatur überhaupt verhältnismäßig wäre. Bei günstigen Elektronikartikeln repariert auch der Hersteller im Garantiefsll nichts mehr, sondern schickt ein neues Gerät, weil es unterm Strich billiger ist. Wenn bei einem neuen Auto der Zigarettenanzünder defekt ist, wird es jedenfalls schwer, ein neues Auto zu verlangen
Es kann auch der Fall sein, dass der Verkäufer gar kein neues Gerät mehr liefern kann, zum Beispiel, weil es ein Auslaufmodell und sein letztes war, und er auch vom Hersteller keins mehr geliefert bekommt. Dann bleibt nur die Reparatur als Nachbesserung. Ist dies nicht möglich, dürft Ihr vom Kaufvertrag zurücktreten.

Woher aber kommt das Gerücht, der Händler dürfe zweimal reparieren? Da ist was dran, aber es heißt nicht reparieren, sondern nacherbessern. Der Händler darf also zweimal nachbessern, bzw.nacherfüllen. Erst, wenn ich dem Händler zweimal Gelegenheit zum nacherfüllen gegeben habe, darf ich vom Kaufvertrag zurücktreten. Eine Nacherfüllung ist aber

nicht zwangsläufig eine Reparatur. Wie gesagt, von einigen Sonderfällen abgesehen, obliegt mir als Kunden die Wahl der Nacherfüllung -> besagter, vorher schon erwähnter § 439 BGB. Ich kann ihn zum Beispiel beim ersten mal reparieren lassen, schlägt das fehl, kann ich ein neues Gerät verlangen, ist das auch defekt, darf ich vom Kaufvertrag zurück treten und mein Geld zurück verlangen.

Das ist jetzt alles ziemlich gestrafft und lässt auch vielle Spezialfälle ausser Acht, und trotzdem war es vermutlich ziemlich viel auf einmal.

Wichtig ist, den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie zu kennen, und zu wissen, dass man bei der Gewährleistung als Verbraucher die besseren Rechte hat, die alle gesetzlich fixiert sind, und aus denen der Händler nicht raus kommt. Deswegen bei Mängeln in den ersten 6 Monaten immer auf die Gewährleistung bestehen, sich nicht vom Händler abwimmeln lassen. Kleine Händler sind da wesentlich kundenfreundlicher als die große rote Kette, bei der viele Verkäufer selbst nicht den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie kennen.

Bei Mängeln nach 6 Monaten ist es aber in aller Regel praktikabler, von vorneherein auf die Herstellergarantie auszuweichen. Dabei kann man zwar kein neues Gerät mehr verlangen, aber es trifft einen auch nicht die recht komplexe Beweislast der Sachmängelhaftung.

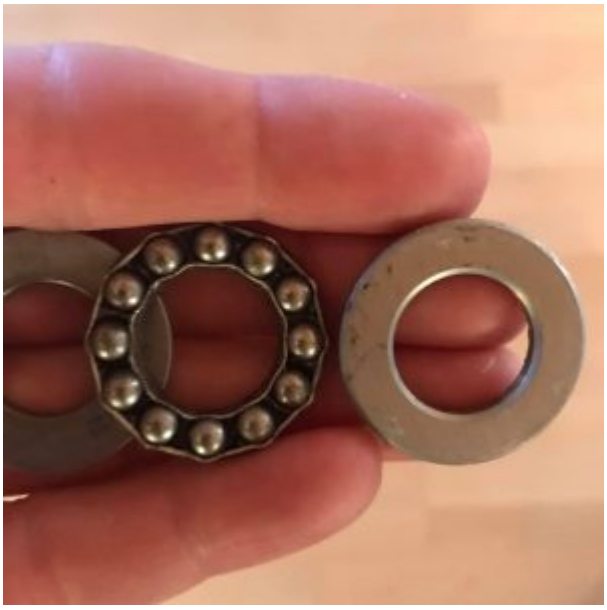
Tipp Pastafresca Rolle/Welle

reparieren

Gemeinschaftsarbeit von Christiane Dopierala und Stine Helm

Wenn der untere Teil von der Welle defekt ist, könnte es nur an einem defekten Lager liegen. Dieses kann man mit wenigen EUR Materialeinsatz selbst reparieren:

Als erstes den Gummi abziehen
Dann kann man die Kunststoffhülse mit dem Lager herunterschieben
Neues Lager: Axialkugellager SS 51102
Ich habe Edelstahl genommen. Gibts auch billiger.
Wer möchte kann noch ein Lagerfett auf die Kügelchen gegeben.



Dies alles betrifft die Welle der CC, nicht der Gourmet. Welches Lager die Gourmet hat ist nicht bekannt, steht aber auf dem Lager.

Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemtz (Böheimkirchen) zusammengestellt:
Wusstet ihr,

…das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

… die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

…Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

… 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?

… beim Wolfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

… wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?

… Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln…) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?

… vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?

… vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?

… Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpürreepulver oder pürrierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?

… (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden stehen gelassen werden?

… für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?

… Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?

… Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpürreepulver?

… ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen auf der Zunge nicht …

… ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit

zweimal kompakter?

… übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reisst dann)?

… sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett bedecken u kühl lagern (hält eeeeewig 😉)?

… die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch auskühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

… Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

… für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, selchen, kochen, braten.

… selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😉

Mühlen – Von Mitgliedern empfohlene Mühlen

Aufstellung über von Mitgliedern von Backen und Kochen mit Kenwood empfohlene Mühlen:

Deutschland:
26446 Friedenburg, Muehle-Erks.de

21357 Bardowick, Meyers-Windmuehle.de

45731 Waltrop, Mühle Schlingemann
https://www.muehle-schlingemann.de/ (mit Onlineshop, sehr gute

Preise)

59581 Warstein, Bio-Mühle Eiling, Bio-Muehle-Eiling.de

53819 Neunkirchen-Seelscheid, Horbacher-Muehle.de

63785 Obernburg-Eisenbach, die Knecht Getreidemühle: http://www.knecht-muehle.de/index.php5

64385 Reichelsheim, Herrnmühle Reichelsheim: https://www.herrnmuehle.com

71111 Waldenbuch, Stadtmühle Waldenbuch (Online-Shop), https://www.stadtmuehle-waldenbuch.de/Muehlenladen/

71334 Waiblingen – Hegnach http://www.hegnachermuehle.de/

71554 Weissach im Tal http://www.seemuehle-unterweissach.de/

73269 Hochdorf, Zinßer Mühle https://www.zinssermuehle.de/

77833 Ottersweier Zeller Mühle http://www.zeller-muehle.de/

77955 Ettenheim, Stadtmühle – hier wird noch mit Wasserkraft gemahlen 😍 Eine eigene Homepage haben sie aber leider nicht, aber hier findet man die Öffnungszeiten: http://www.josera-partner.de/stadtmuehle-ettenheim

79353 Bahlingen am Kaiserstuhl Adlermühle, http://www.adler-muehle.de/willkommen.html

79848 Bonndorf, Blattert-Muehle.de

80331 München, http://www.hb-kunstmuehle.de/ (Semolalieferant, mit Online-Shop)

82281 Egenhofen www.furthmühle-egenhofen.de

85221 Dachau https://wuermmuehle.de/

82404 Sindelsdorf – Off-Mühle http://www.off-muehle.de

83052 Bruckmühl, Mühle Riedl (klein, mit Onlineshop): http://www.muehleriedl.de

83083 Riedering, Wagenstaller Naturkostmühle: http://www.wagenstallermuehle.de/index.php?act=uns

83115 Neubeuern, Wachinger Mühle: http://www.wachinger-muehle.de/die-wachinger-mühle_2.html

83278 Traunstein, Kunstmühle Haslach: http://www.gfaller-mehl.de/ueber-die-muehle

83313 Siegsdorf, Mühle St. Johann: http://www.muehle-st-johann.com/?utm_source=blog…

83562 Rechtmehring, DRAX-Mühle (auch Online-Shop): http://www.drax-muehle.de

86720 Nördlingen – Nähermemmingen – Bruckmühle http://www.bruckmuehle-ries.de/

86753 Möttingen, die Mailänder Mühle: http://mailaender-muehle.de

86754 Laub – Obere Mühle http://www.obere-muehle-laub.de/

91550 Dinkelsbühl http://www.hausertsmuehle.de/ (mit Online-Shop)

92685 Floß, gailersreuther-Muehle.de

Österreich:
AT-2202 Enzersfeld im Weinviertel, Freidl-Mühle
http://www.freidl-muehle.at/de/

Schweiz:

CH-5707 Seengen, Mühle Seengen, http://www.muehle-seengen.ch/ mit webshop

Italien:

I-39011 Lana Südtirol http://www.molinomerano.it/

I-39030 Vintl https://www.rieper.com/de/haushaltsmehle/ueber-rieper/wo-rieper-mehl-kaufen.html

I-39100 Südtirol/Bozen https://www.schloesslmuehle.com

Wildhefe – Hefewasser – Fermentwasser ansetzen, pflegen und damit backen

Ausarbeitung und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

1. Flaschen Empfehlung
Ich nehme seit fast einem Jahr die leeren Tomaten-Sugo

Flaschen wegen großer Öffnung, dickem Glas und oft nicht 100% dichtem Deckel (mein HW Überdruck macht auch mal zwischendurch am Deckel mal „sssssst“ und lässt Gas ab

2. Menge
Setzt ruhig mehr an, trinken von übrigem Hefewasser schmeckt mit Saft verdünnt gut und ist gesund für das Gedärm 😉

3. Grundzutaten für den Neuansatz, sowie bei jeder Fütterung
-Wasser entweder gefiltert, still aus der Flasche oder abgekocht und abgekühlt. (Auch ein Rest Federweißer mit dem Hefesatz kann hineingegeben werden, sowie frisch gepresster Bio Apfelsaft) Wobei ich das NICHT abgekochte Wasser aus dem Bauchgefühl heraus bevorzuge, es lebt noch für mich und hat andere Strukturen sagt mein Gefühl.
– Süßes Futter in Form von kalt geschleudertem Bio Honig, Melasse, natürlichem Sirup wie Rübe, Ahorn… **Ergänzungen willkommen**

4. Grundzutaten, variabel, jeder nach Geschmack, Vorliebe, Vorhandensein, UNGEWASCHEN
denkt aber an die Geschmacksbeeinflussung für eure Backwaren! Dies sind die Träger, die Starter der natürlichen Hefebakterien
– Schalen von Obst, ruhig schrumpeligen Bio-Äpfeln, Bio-Bananen…**Ergänzungen willkommen**
– Schalen von Bio-Gemüse wie Karotte, Kürbis… **Ergänzungen willkommen**
– Kräuter und Blätter wie z.B. Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Blattpetersilie, Rucola, Spitzwegerich, Vogelmiere, nur um die Fantasie anzuregen 😉 **Ergänzungen willkommen**
– Blütenblätter von Rose, Sonnenblume, Ringelblume, Löwenzahn, Malve, Kornblumen, Rotkleeblüten… weiter mit viel Fantasie 😉 **Ergänzungen willkommen**
-Trockenfrüchte, alles ungeölt, ungeschwefelt, ungewaschen! Die Bakterien sollen ja noch leben… + Trockenpflaumen sollen hocharomatisch und sehr aktiv sein + Rosinen, Korinthen,

Sultaninen + Aprikosen + Datteln + Feigen + Cranberries **Ergänzungen willkommen**

5. Allgemeine Tipps und Empfehlungen für Neuansatz und Fütterung
Füllmenge incl. Aller Zutaten sollte 2/3 des Flascheninhaltes nicht überschreiten. Erst zimmerwarmes Wasser mit der Süße auflösen, schütteln, dann die auf ihrer Oberfläche Naturhefe enthaltenen Zutaten hinein, nochmals schön Luft hinein schütteln und Flasche zudrehen.

Empfohlene Gärtemperaturen sind 24-30°.

Gute Standorte sind Fensterbrett, beschattet, über der Heizung aber nicht zu heiß, Kühlschrank-Luftauslass, FritzBox oder sonstige Geräte die dauernd Wärme abgeben. Als “Gewächshaus-Effekt” gerne eine Klarsicht-Tüte darüber stülpen als Wärmespeicher und Verteiler.
HEFEWASSER MÖGLICHST NICHT IN DIE SONNE STELLEN!

6. Tägliche Routine vom Aufwachen bis zu Bett gehen
2-4 mal täglich Flasche mit Geschirrtuch bedecken, ganz vorsichtig Deckel andrehen, aufdrehen, entlüften. Flasche zudrehen und gut schütteln. Nochmal aufdrehen und entlüften und wieder zudrehen.

Wieder in Ruhe stehen lassen und sich über wachsende Aktivität freuen, wenn die Zutaten beginnen zu steigen, wieder abzusinken, zu tanzen 😉

Irgendwann sieht man einen trüben Bodensatz, das ist ein Zeichen für Qualität.
Nach 4-6 Tagen ist das Hefewasser fertig gereift, aber noch schwach triebfähig und darf nun in den Kühlschrank. Die Triebfähigkeit erhöht sich mit jeder Fütterung, die dann alle 2-3 Tage stattfinden kann. Nicht zu viel Süße verwenden, sonst

werden die Teige süß!
Wenn man das Hefewasser nach 6 Tagen nicht benötigt, nochmal entlüften und im Kühlschrank aufbewahren!

7. Backen mit Hefewasser
Das Hefewasser ist über eine Woche direkt aus dem Kühlschrank, geschüttelt, abgesiebt, für das Ansetzen von Teigen verwendbar, danach sollte man alles bis auf 50g getrunken und verbacken haben, und eine Fütterung wie beim Neuansatz vornehmen. 2 Tage später ist es wieder verwendbar für Teige.

Meiner Erfahrung nach ist der Erstansatz, der nach 4 Tagen fertig ist, erst nach mehreren Fütterungen richtig backstark. und wird mit jeder Fütterung stärker.

Empfohlen wird Poolish – Vorteig mit HW=Hefewasser, im Hauptteig normales Wasser. Wenn nur Hauptteig, dann halb Wasser halb Hefewasser.

Die Gärzeit sollte lange und warm geführt werden, auch wenn danach kalte Kühlschrank-Gare kommt, den Teig mindestens anderthalb Stunden im Warmen anspringen lassen, bevor er in den Kühlschrank darf.

Hefewasser, wie Lievieto madre auch, entwickelt einen großen Teil seiner Aktivität erst beim Backen, also nicht wundern, wenn ein Teig nicht ganz so viel an Volumen entwickelt, wie man es gewohnt ist.

FINGERDRUCKTEST empfohlen: Bemehlter Finger, Delle in Teig, bei 3/4 Gare, wenn das Gebäck noch aufreißen aufspringen soll, muss die Delle in einer bis knapp 2 Sekunden wieder oben sein. Bei Vollgare nach drei Sekunden, die Oberfläche vom Brot bleibt dann glatter, reißt nicht mehr oder nur wenig auf.
UND NUN VIEL VERGNÜGEN!

Cooking Chef / Cooking Chef Gourmet

(Bild Elvira Preiß)

(Bild Margit Fabian)

Kenwood Cooking Chef

Kenwood Cooking Chef Gourmet

180° C Höchsttemperatur

140° C Höchsttemperatur

gradgenau einstellbar

ca 2 gradgenau einstellbar

Temperatur läuft auch ohne Rührelement

10 Intervallstufen

3 Intervallsufen

1 – Dauerrühren

0 – Dauerrühren

2 – 5 sec

1 – 5 sec

3 – 30 sec

2 – 10 sec

3 – 20 sec
4 – 30 sec
5 – 40 sec
6 – 50 sec
7 – 1 Min
8 – 2 Min
9 – 5 Min

Timer 8 Stunden

Timer 3 Stunden

perfekt für Slow Cooking

mus für längere Zeit nachgestellt werden

Timer läuft nicht automatisch

Timer läuft automatisch mit

mit im normalen Betrieb

sobald man die Maschine startet

Aus / ein Schalter

immer Stand by

Temperatur wird beim Ausschalten

Temperatur muss manuell zurück

automatisch zurück gestellt

gestellt werden

Koch / Rühr Element kann

Koch Rühr Element besser

zusätzlich benutzt werden

Anschlüsse

vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss

vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss

oben 1 Hochgeschwindigkeitsanschluss

oben

2 verschiedene
Hochgeschwindigkeitsanschlüsse.
 Das Zubehör wurde geändert so das 1
der ganz alte Multi passt nicht mehr
    Anschluss nicht mehr gebraucht wird

24 Automatikprogramme

Herzhaft / Sauce
* Bechamelsauce
* Klassische Sauce
*Sauce Hollandaise

Herzhaft / Hauptgericht
*Hühnchen aus dem Wok
*Risotto mit Gemüse
*Boufe Bourguignon
*Gemüsesuppe

Dampfgaren
*gedünsteter Lachs

Slow Cooking
*Szegediner Gulasch
*Ballottine vom Kalb

Süß – Schokolade temperieren
*Temperieren von weißer oder Milchschokolade
*Temperieren von dunkler Schokolade

Süß – Teig
*Brandteig
*Brotteig
*Brioche Teig

Süß – Meringue
*italinisches Meringue
*Schweizer Meringue

Süß – Kompott

*Erdbeerkonfitüre
*Geleefrüchte

Süß – Creme
*Konditorcreme
*Englische Vanillecreme
*Zabaione

Sonstiges
*Pate a bombe
*Popcorn

Zubehör der CC passt
Zubehör der Gourmet passt
mit AdapterKAT002ME
mit Adapter KAT001ME

Vergleich der neuen Maschinen und der Gourmet

Modell	Cooking Chef Gourmet	Cooking Chef XL Connect	Titanium Chef XL Patissier
Kochfunktion	ja	ja	nein nur Wärmefuntion bis 80°
Motorleistung	1500 Watt	1500 Watt	1400 Watt
Leistung Induktion	1500 Watt	1500 Watt	keine
Leistung kombiniert	2000 Watt	2000 Watt	keine
Schüsselkapazität	6,7 ltr	6,7 ltr	7 ltr / 5 Ltr
Kochkapazität	3 Liter	3 Liter	
Verarbeitungsmenge:			
Kuchenteig	4,55 kg	4,55 kg	4,0 kg / 2,0 kg
Eiweiß	1 bis 16	1 bis 16	1 bis 16 / 1 bis 8
Hefeteig	2,56 kg	2,56 kg	2,56 kg / 564g
Geschwingigkeiten	8	7	7
Rührintervallstufen	9	4	4 + Unterhebintervall
Temperaturspanne	20 bis 180° C	20 bis 180° C	Wärmefunktion bis 80°
Standardzubehör	Schneebessen	Schneebessen	Schneebessen
	K- Haken	K- Haken	K- Haken
	Knethaken	Knethaken	Knethaken

	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement
	Koch Rühr Element	Koch Rühr Element	keins
	Spritzschutz	Spritzschutz	Spritzschutz
	Hitzeschutz	Hitzeschutz	Hitzeschutz
	Edelstahl Kochschüssel	Edelstahl Kochschüssel	EdelstahlRührschüssel 7 + 5 ltr
	hitzefeste Unterlage	hitzefeste Unterlage	keine
	Dampfgarsieb	Dampfgarsieb	keins
	Küchenwaage extern	Waage integriert	Waage integriert
	Thermo Glas Mixaufsatz	Thermo Glas Mixaufsatz	
	Multizerkleinerer komplett	Multizerkleinerer komplett	
Zugangscode Club	ja	ja –	ja
Wlan + App	nein	ja –	nein
integrierte Programme	23	13	6

Intervallstufen – Unterschiede zwischen Kenwood Cooking Chef Gourmet (CCG) und Kenwood Cooking Chef (CC)

Auflistung der Unterschiede im Intervallrühren zwischen CCG und CC:

Folgende Intervallstufen gibt es bei der Kenwood Cooking Chef Gourmet:

0 Dauerrühren *(entspricht Stufe 1 in der CC)*

1 5sec *(entspricht Stufe 2 in der CC)*
2 10sec
3 20sec
4 30sec *(entspricht Stufe 3 in der CC)*
5 40sec
6 50sec
7 1min
8 2min
9 5min

Folgende Intervallstufen gibt es bei der Kenwood Cooking Chef (KM070, KM080, KM096….)

1 Dauerrühren *(entspricht Stufe 0 in der CCG)*
2 5sec *(entspricht Stufe 1 in der CCG)*
3 30sec *(entspricht Stufe 4 in der CCG)*

Tipp: Suppengemüse im Würfler

Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Für Suppengemüse schneidet man mit dem Würfelaufsatz zuerst

das Wurzelgemüse.

Im Anschluss nimmt man den Gittereinsatz heraus und verarbeitet die Lauchstange.