

DER GLANZ DER VERGANGENHEIT

Pfannen und Töpfe aus Kupfer, einst hochgeschätzt, waren zwischenzeitlich aus der Mode gekommen. Jetzt feiern die ästhetischen Küchenutensilien ein glänzendes Revival.

TEXT HERBERT HACKER

Foto: Das Stue/Onco

Eckart Witzigmann, lebende Kochlegende und einer der bedeutendsten Küchenchefs weltweit, wollte sie nie missen und schwärmt immer wieder von ihnen. Christian Petz, einer seiner Schüler, verwendet sie bei sich zu Hause, und Toni Mörwald, kochendes Allroundgenie und Multigastronom, freut sich, dass sie wieder mehr an Bedeutung gewonnen haben: Töpfe und Pfannen aus Kupfer.

Lange Zeit galten sie als Relikte der Vergangenheit, als Kochutensilien einer Zeit, in der man vor allem in Frankreich damit professionelles Kochen mit Prestigefaktor in Verbindung brachte. Im deutschsprachigen Raum hatten sie hingegen nur unter einigen Profi- und wenigen Hobbyköchen Bedeutung, später gerieten sie mehr oder weniger in Vergessenheit. Denn es begann das Zeitalter der Induktionsherde und elektronischen Dampfgarer; unter all den Hightech-Geräten wirkten Kupfertöpfe nur noch als optischer Aufputz – wie antike Möbel in einer Designerwohnung.

Dank verbesserter Herstellungsmethoden und neuer Technologien bei der Mischung der Materialien erlebt Kupfer derzeit aber



Willi Klinger: »Mit Kupfergeschirr gelingt vieles besser.«

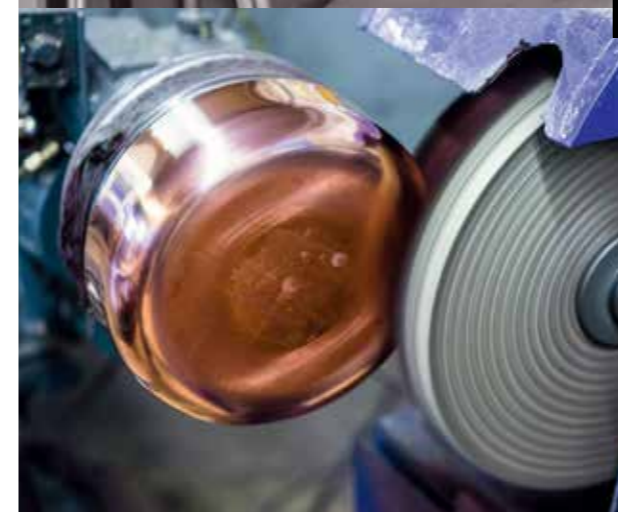
»Auch das Reinigen ist mittlerweile kein Problem mehr. Mit speziellen Pflegemitteln geht das Aufpolieren in Sekundenschnelle.«

WILLI KLINGER Chef der ÖWM und Hobbykoch

wieder ein Revival. Hersteller wie de Buyer aus Frankreich oder auch Weyersberg aus Deutschland haben inzwischen Produkte auf den Markt gebracht, die auch für Induktionsherde geeignet sind. Sie haben damit einen Nachteil beseitigt, der viele davon abgehalten hat, sich Pfannen und Töpfe aus Kupfer zu kaufen, die noch dazu im Preis eher im gehobenen Segment angesiedelt sind.

Kupfer stellt überdies hohe Ansprüche an die Pflege. Im Geschirrspüler hat es so gut wie gar nichts verloren, und wer seine glänzenden Küchenhelfer nicht regelmäßig poliert, der muss sich nach einiger Zeit mit einer Patina abfinden, die mitunter nicht jedermanns Sache ist. »Auch da hat sich inzwischen vieles deutlich verbessert«, meint etwa Willi Klinger, Weinmarketingchef und passionierter Hobbykoch, der seine Küche mit unzähligen Pfannen und Kasserollen aus Kupfer ausgestattet hat. »Das Reinigen ist für mich überhaupt kein Problem. Mit speziellen Pflegemitteln lassen sich die neuen Kupfertöpfe in Sekundenschnelle aufpolieren.«

Der große Vorteil bei der Verwendung von Kupfergeschirr ist die hohe Wärmeleitfähigkeit. Die Hitze wird nicht nur gleichmäßig verteilt und rascher aufgenommen als bei >



PRODUKTIONS-SCHRITTE

- 1 Das Kupferblech wird mittels einer Drückrolle um das Werkzeug geformt. Das Drücken erfolgt mittels Hebelkraft und wohltdosierter Muskelkraft (siehe auch Abbildung 5).
- 2 Hier presst ein Arbeiter mithilfe einer Press-Stanz-Maschine aus Kupferscheiben Hohlutensilien, aus denen in späteren Arbeitsschritten die gewünschten Töpfe geformt werden.
- 3 Für das »Drücken« stehen zahlreiche Drückrollen und Drückstangen zum Formen des Metalls zur Verfügung, die für die Arbeitsschritte in den Abbildungen 1 und 5 benötigt werden.
- 4 Ein Arbeiter sortiert die fertig gepressten Hohlutensilien zur Weiterverarbeitung.
- 5 Jeder Topf, hier eine Kasserolle, wird einer gründlichen Politur unterzogen.
- 6 Nach der Hochglanzpolitur und dem Einölen – um ein rasches Anlaufen des Kupfers durch Oxidation zu unterbinden – werden die Töpfe getrocknet.



Fotos: Shutterstock, Herbert Lehmann/PR, Jerome Baudoin, beige stellt



»Ein Steinpilz-Risotto oder ein feines Rehragout in einem Kupfertopf serviert, unterstreicht auch die Wertigkeit.«

TONI MÖRWALD Gastronom, Koch

Toni Mörwald verwendet Kupfertöpfe auch aus ästhetischen Gründen.



Der große Vorteil bei der Verwendung von Kupfergeschirr ist die hohe Wärmeleitfähigkeit. Die Hitze wird gleichmäßig verteilt und rascher aufgenommen als bei Edelstahl.

> Edelstahl, sie wird auch länger gespeichert, weshalb Gerichte oder Saucen, die in einem Kupfertopf gekocht wurden, auch gleich am Tisch serviert werden können. Mit Kupfer gelingt manches nicht nur besser, es sieht auch gut aus und hat einen ästhetischen Wert. Toni Mörwald: »Ein Risotto oder Ragout in einem Kupfertopf serviert, unterstreicht die Wertigkeit.« Wohl auch deshalb werden in den Plachutta-Betrieben seit jeher Suppen mit Fleisch und Gemüse in Kupferpfannen direkt am Tisch serviert.

Kupfergeschirr wurde schon im 18. Jahrhundert eingesetzt, was nicht zuletzt auch daran lag, dass in dieser Zeit der Abbau und die Verarbeitung von Kupfer zum ersten Mal

Hochkonjunktur hatte. Viele Haushalte der Ober- und Mittelschicht verfügten über eine umfangreiche Sammlung an Kupfergeschirr. Vor der industriellen Revolution wurden Gegenstände aus Kupfer allerdings händisch aus Kupferplatten gefertigt und in die gewünschte Form gehämmert. Erst im Industriezeitalter begann die maschinelle Fertigung.

NEUE TECHNOLOGIEN

Heute bieten die Produzenten hochmoderne Pfannen und Töpfe, die von den früheren Nachteilen weitgehend befreit sind. Der größte Wermutstropfen dabei: Verzinnte Kupfertöpfe, lange Zeit eine weitverbreitete

TIPPS

Reinigung

Kupfergeschirr muss regelmäßig gereinigt und aufpoliert werden. Dazu sind spezielle Reinigungsmittel notwendig, die zum Teil von den Herstellern empfohlen werden. Damit kann in kürzester Zeit der helle Glanz wiederhergestellt werden, auch wenn die Pfanne oder der Topf schon reichlich Patina angesetzt hat. Es gibt auch Sprays, mit denen die Küchengeräte versiegelt werden können.

Überhitzung

Geben Sie immer Fett oder Öl in die kalte Pfanne, und heizen Sie die Pfanne erst dann auf. Die Wärmezufuhr sollte spätestens dann gedrosselt werden, wenn das Fett oder Öl deutliche Schlieren bildet.

Fotos: beigestellt



1

HERSTELLER VON KUPFERGESCHIRR

1 DE BUYER

Das in Frankreich gegründete Unternehmen produziert professionelle Küchenartikel wie Pfannen, Messer und diverses Zubehör. Mit der Kupfer-Serie »Prima Matera« hat das Unternehmen hochwertige Pfannen und Töpfe geschaffen, die sich auch für Induktionsherde eignen. Österreich-Importeur: Maukner Handels-GmbH, Salzburg

3 EVA SOLO

Die relativ preisgünstige Kupferserie von eva solo besteht aus nur drei Teilen. Dabei werden drei Materialien verarbeitet: Kupfer, Aluminium und Edelstahl. Die Serie besticht durch skandinavisches Design sowie gute Kocheigenschaften. Infos: www.evasolo.com

2



2 WEYERSBERG

Die Kupfermanufaktur präsentiert sich in stilvollem Ambiente auf Schloss Weitenburg. Mit dem Einstieg neuer Investoren wurde die über 30-jährige Tradition der Kupferkochgeschirrherstellung in Baden-Württemberg unter dem Namen Kupfermanufaktur Weyersberg weitergeführt. Die Pfannen und Töpfe der Manufaktur gelten als technisch besonders ausgefeilt und langlebig. Sie werden in dekorativen Holzkisten verkauft. Paradedstück ist die Kupfer-Induktionspfanne, die heuer im »Deutschen Manufakturführer« zum »Manufakturprodukt des Jahres« gewählt wurde. Infos: www.kupfermanufaktur.com

3



4 ALESSI

Die Kupfergeschirr-Serie von Alessi wurde unter anderem von Spitzenköchen wie Alain Chapel mitgestaltet. Die Preise sind verwegend, die Materialien hochwertig, und das Design ist außergewöhnlich. Paradedstück ist die Fischpfanne um nicht ganz 900 Euro. Infos: www.alessi.com

4



Methode, um die glänzenden Prachtstücke küchentauglich zu machen, reagieren auf säurehaltige Speisen nachteilig, die Zinnschicht kann sich verfärben, und es kann zu unangenehmen Geschmacksveränderungen kommen.

Hersteller wie etwa das französische Unternehmen de Buyer haben mit der aktuellen Serie »Prima Matera« Pfannen geschaffen, die zu neunzig Prozent aus Kupfer bestehen, der Rest ist Edelstahl in Form einer Innenschicht. Das bringt hervorragende Wärmeleitfähigkeiten, ohne Zinn verwenden zu müssen. Durch einen ferromagnetischen Boden sind die Pfannen und Töpfe überdies auch für den Einsatz auf Induktionsfeldern geeignet.

Das gilt auch für die Produkte der Kupfermanufaktur Weyersberg aus Baden-Württemberg. Das Unternehmen zählt schon seit Jahrzehnten zu den führenden Herstellern von hochwertigen Küchenutensilien aus Kupfer. Dafür lässt die Manufaktur in einem Hochtechnologieverfahren Kupfer und Edelstahl mit mehr als vierhundert Tonnen Druck zu einem festen Körper plattieren. Auch Weyersberg hat seit einigen Jahren Pfannen und Töpfe im Programm, die auch auf Induktionsherden beste Kocheigenschaften garantieren.

Dass Kupfergeschirr ganz generell nicht zu den Billigprodukten unter den Küchenutensilien gehört, wird offenbar nicht mehr als großer Nachteil empfunden. Die Nachfrage steigt, versichern die Hersteller. Mit ein Grund dafür: Jeder, der Kupfergeschirr in seiner Küche hat, weiß, dass er all die glänzenden Gerätschaften durch die lange Haltbarkeit ein Leben lang besitzen wird.

Und dafür sind sie dann unterm Strich wiederum sehr günstig.

<