

Guillaume Long



Kann denn Kochen Sünde sein?

Ein Comic für Genießer

CARLSEN

Dieses Buch ist all den Menschen gewidmet, mit denen ich schon mal einen angenehmen Moment bei einem Glas oder einem guten Essen erleben durfte.

G.L.

Einen Dank an Céline Badaroux Denizon für ihre wertvolle Hilfe bei den Farben für dieses Buch.

Die Strips von Pépé Roni sind das Werk des Zeichners Mathias Martin und erschienen ursprünglich in der Zeitschrift *French Cuisine*.

1. Auflage 2013
© CARLSEN Verlag GmbH • Hamburg 2013
Aus dem Französischen von Hans Kantereit
À boire et à manger
© Gallimard, 2012
Redaktion: Sabine Witkowski
Satz und Bildbearbeitung: Minou Zaribaf
Handlettering: Olav Korth
Herstellung: Karen Kollmetz
Druck und buchbinderische Verarbeitung:
Livonia print, Riga
Alle Rechte vorbehalten
ISBN 978-3-551-78580-0
Printed in Latvia

CARLSEN COMICS NEWS
Jeden Monat neu per E-Mail
www.carlsencomics.de
www.carlsen.de



DIE KULINARISCHEN MEMOIREN

EINES JUNGEN MANNES VON HEUTE



× ESSEN × TRINKEN



GEBRAUCHSANLEITUNG



Level 1: Rezepte, die keine besonderen Kochkenntnisse erfordern, schnell fertig und ohne Kocherei



Level 2: Mehr oder weniger komplizierte Rezepte, die ein wenig Zeit und Kocherei brauchen



Level 3: Rezepte, deren Realisierung sehr kompliziert ist (teilweise auch einfach ein Witz)



Egotrips: Geschichten, die meine Wenigkeit ein wenig in Szene setzen



Restaurant: Chronik meiner Mahlzeiten an Orten, die ich mag



Bestandsaufnahme: Mehr oder weniger nützliche Listen für Feinschmecker



Joël Reblochon: Geschichten aus der Küche und Tricks, präsentiert von Joël Reblochon



Neuer Freund: Ein bisschen Küchenzeug, kommentiert von meinem Freund Florian



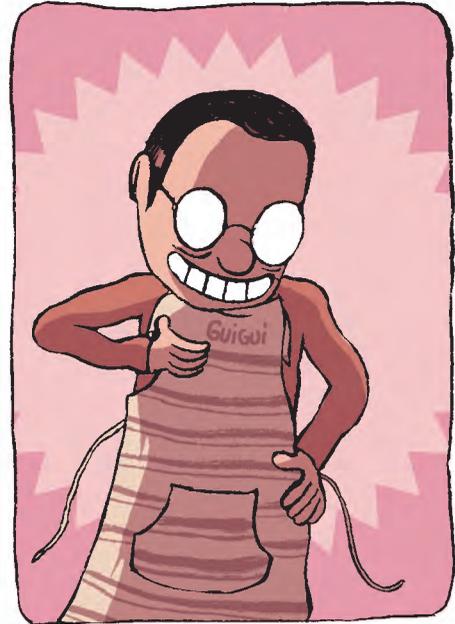
Happa-Happa: Alles, was nicht in die anderen Kategorien des Buches gepasst hat

Frühling





Die neue Schürze



lon.



Eines Sonntagmorgens, ich hörte im Radio gerade Rebecca Manzoni zu, wie sie Jean-Pierre Bacri interviewte, kam mir eine Anekdote aus meiner Jugend wieder ins Gedächtnis:



Als ich sieben oder acht war und noch keine Graspollenallergie hatte, hab ich auf der Wiese alle möglichen Grassamen eingesammelt...



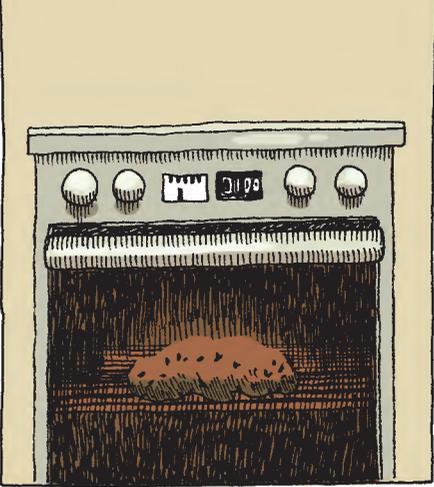
Ich weiß nicht, ob es daran lag, dass sie aussahen wie Getreide, aber eines Tages kam ich auf die (großartige) Idee Brot daraus zu machen.



Meine Oma, die an diesem Tag auf mich aufpasste, hat mir bei dieser Unternehmung geholfen, die meine erste Erfahrung am Herd wurde.



Das Resultat buk im Ofen, während ich den Nachmittag spielend auf meinem Zimmer verbrachte.



Als mein Brot am Abend warm aus dem Ofen kam, war es ein ziemlicher Erfolg, und ich kassierte ein dickes Lob von Mama.



Jahre später habe ich im Verlauf eines Gesprächs erfahren, dass sie mein ursprüngliches Brot wegwerfen hatten und durch ein Roggenbrot ersetzt, das sie in der Bäckerei um die Ecke besorgt und ein paar Minuten in dem Ofen gelegt hatten.



An diesem Sonntag also sagte Bacri im großen und Ganzen: „Sie sind Kind. Sie machen eine Zeichnung und Ihre Mutter kommentiert sie mit: „Oh, das ist ja toll!““



„Sie haben eine üblen Mist mit rotem Filzstift hingeschmiert und Ihre Mutter sagt: „Mhh, das ist aber wirklich sehr schön!““



len.

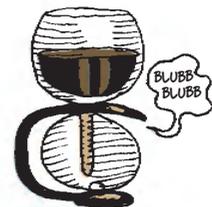


VERGESSEN SIE NESPRESSO® UND DAS GANZE ZEUG



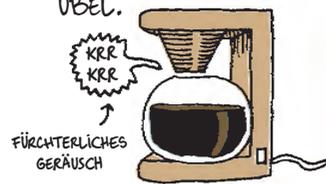
DIE SEHEN VIELLEICHT SCHICK AUS UND MACHEN KORREKTEN KAFFEE, DER SCHMECKT ABER IMMER GLEICH.

VERABSCHIEDEN SIE SICH VON DEM TRAUM, EINES TAGES EINE KAFFEEMASCHINE VOM TYP „CONA“ ZU BESITZEN



ZU TEUER, TOO MUCH. DIE SORTE GERÄT, DAS MAN NUR EIN MAL BENUTZT

VERKAUFEN SIE IHRE ELEKTRISCHE KAFFEEMASCHINE. ODER WERFEN SIE SIE WEG, DIE SIND EINFACH ZU ÜBEL.



DER KAFFEE, DER DA RAUSKOMMT, IST TRAUIG UND VERURSACHT, WIE SIE SICHER WISSEN, ABSZESSE ZWISCHEN DEN ZEHEN.

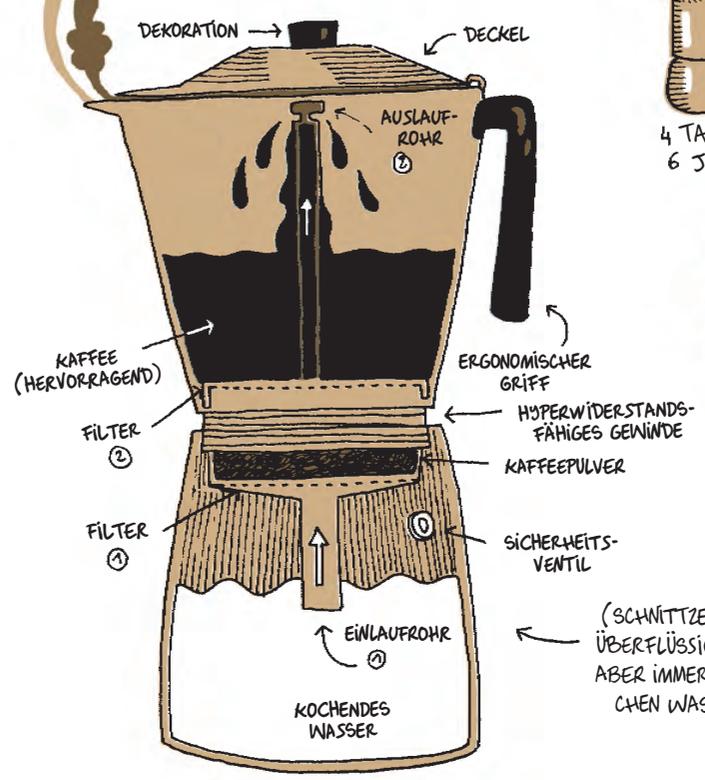
VERGESSEN SIE AUCH IHRE TOLLE BODUM.



WEIL... SAGT SIEDENFALLS MEIN BAUCHGEFÜHL, FÜR EINEN GUTEN KAFFEE BRAUCHT ES EINE KLEINE DOSIS VERSCHLAGENHEIT.

BESORGEN SIE SICH ALSO ZUERST EINE ...

Italienische Kaffeemaschine



(SCHNITTZEICHNUNG: ÜBERFLÜSSIG, MACHT ABER IMMER EIN BISSCHEN WAS HER)

ICH HABE DREI DAVON:



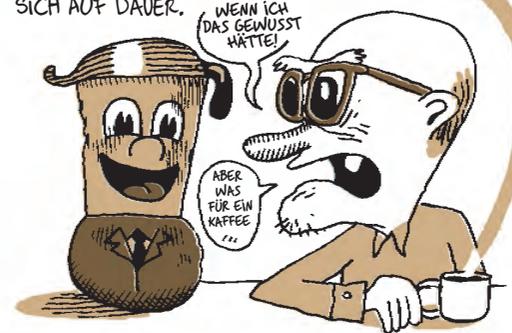
ICH BETE SIE AN, ICH HÜTE SIE. EIGENTLICH SOLLTE ICH IHNEN NAMEN GEBEN...

FÜR MANCHE SIND ES IHRE KARREN, FÜR MICH SIND ES DIE KAFFEEMASCHINEN.



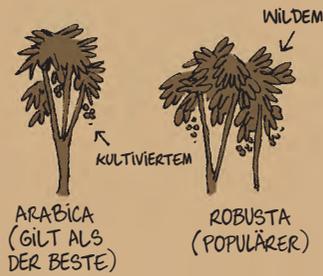
DAS ZIEL IST, DASS SIE SIE IHR GANZES LEBEN BEHALTEN... MIT DER ZEIT WIRD DER KAFFEE NÄMLICH IMMER KÖSTLICHER...

ALSO, BINDEN SIE SICH AUF DAUER.



Der beste Kaffee der Welt

KAFFEE IST NICHT GLEICH KAFFEE...GROB GESAGT HAT MAN DIE WAHL ZWISCHEN:



UND IN DIESEN BEIDEN KATEGORIEN GIBT ES HUNDERTE VON UNTERSCHIEDLICHEN VARIATIONEN!

SUCHEN SIE ALSO NACH DEM KAFFEE, DER IHNEN SCHMECKT, PROBIEREN SIE, TESTEN SIE!



DER YRGACHEFFE AUS ÄTHIOPIEN

NICHT EINFACH ZU KRIEGEN, ER IST SEHR AROMATISCH, MIT EINEM GESCHMACK VON ERDE UND VON SCHOKOLADE ...



WENN SIE DIE MÖGLICHKEIT HABEN, KAUFEN SIE IHREN KAFFEE IN EINER RÖSTEREI: DORT WIRD MAN SIE BERATEN UND DEN KAFFEE SO MAHLEN, WIE IHRE KAFFEEMASCHINE ES ERFORDERT.



ZU TEUER? REDEN WIR HIER ÜBER GUTEN KAFFEE ODER ÜBER MUCKE-FUCK?



DIE KAPSELN ZU 50 EURO DAS KILO SIND IHNEN LIEBER?

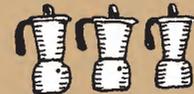


GUUT... SIE SETZT SEIN FERTIG FÜR...



ZE CAFÉ!

WENN SIE EINE ITALIENISCHE KAFFEEMASCHINE ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN, MÜSSEN SIE MINDESTENS 3 KAFFEE ZUM WEGKIPPEN MACHEN.



AUF DIESE ART VERLIERT IHRE KAFFEEMASCHINE DEN GESCHMACK NACH NEU.

WENN SIE BEREITS EINE BETREIBEN UND DIE ACHT PUNKTE, DIE GLEICH FOLGEN, NICHT PEINLICH GENAU BEACHTET HABEN, IST ES...

TROTZDEM NOCH NICHT ZU SPÄT!

① GIESSEN SIE KALTES WASSER IN DEN UNTEREN TEIL DER KAFFEEMASCHINE



BIS AUF DIE HÖHE DES VENTILS

DANN SCHRAUBEN SIE DEN FILTER AUF WIE HIER:



② FÜLLEN SIE IHN MIT KAFFEE, ABER OHNE DRUCK, DAMIT DAS WASSER AUFSTEIGEN KANN.



WAS DIE MENGE ANGEHT, ENTSCHEIDEN SIE; ICH MAG DEN KAFFEE STARK, ALSO MACHE ICH DEN FILTER RANDVOLL.



③ SCHRAUBEN SIE DEN OBEREN TEIL DER KAFFEEMASCHINE OHNE GEWALT, ABER SORGFÄLTIG AUF...



... UND ERHITZEN SIE DAS WASSER.

VERTRAULICH

IN MULHOLLAND DRIVE

VON DAVID LYNCH GIBT ES EINE ZIEMLICH SPANNENDE SZENE, IN DER DREI TYPEN WEGEN EINES VERTRAGS FÜR EINEN FILM VERHANDELN:



PLÖTZLICH BESTELLT EINER DER SUNGS (LUGI) EINEN KAFFEE, UND MAN SIEHT ZIEMLICH GUT, DASS MIT IHM NICHT GUT KIRSCHEN ESSEN IST:



ER HAT NOCH NICHT MAL EINEN SCHLUCK GETRUNKEN, DA SPUCKT ER IHN AUCH SCHON ANGENISSERT IN SEINE SERVIETTE!



DANN STEHT ER HYPERGENERVT AUF, DIE VERHANDLUNG IST IM EIMER UND ZWEI TYPEN (RAY UND MR DARBY) FLIESSEN GERADEZU ÜBER VOR ENTSCULDIGUNGEN:



WOMIT ZWEI SACHEN BEWIESEN WÄREN:

① ES NÜTZT NIX, WENN MAN KEINE GUTE, ALTE ITALIENISCHE KAFFEEMASCHINE BENUTZT, MACHT MAN BESCHISSENEN KAFFEE!



② WENN DIE ZWEI TYPEN VOR DEM SERVIEREN GESAGT HÄTTEN, DER KAFFEE WÄRE DER BESTE DER WELT (UND NICHT „EINER DER BESTEN“!), ALSO ICH WETTE, DANN HÄTTE LUGI IHN SUPERTOLL GEFUNDEN!



Die guten Tipps von Pépé Roni: Abschäumen

N° 278

Nicht verwechseln sollte man »Abschäumen«



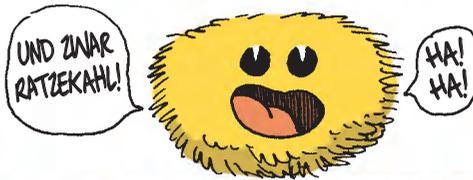
und »Abschäumen«



Abschäumen: Mit Hilfe eines Schaumlöffels den Schaum entfernen, der sich während der Zubereitung eines Gerichtes bilden kann, während es kocht.



UND SETZT WERDEN SIE IHN ESSEN!



DER LÖWENZAHN

Ein feiner LÖWENZAHN-salat

OLIVENÖL WEINESSIG ANCHOVIS SALZ
NUSSÖL PFEFFER
EIER LÖWENZAHN-BLÄTTER
GERÄUCHERTEN SCHWEINEBAUCH
SEIFF SCHWAMME-BAUCH

1 SAMMELN SIE LÖWENZAHN, ABER VORSICHT: NUR DIE JUNGEN TRIEBE, DIE NOCH KEINE BLÜTE TRAGEN. (KURZ GESAGT: NUR DIE ZARTEN BLÄTTER)

EIN SCHÖNER BLUMENSTRAUSS WIRD DAS ABER NICHT
MAMMA!
NEMO!

2 DAS DAUERT AM LÄNGSTEN UND NERVT AM MEISTEN: SORGFÄLTIG WASCHEN UND WURZELN ENTFERNEN...

DIE KNOSPEN KÖNNEN SIE AUFBEWAHREN

... UND DANN IN EINEM GEFÄß MIT WASSER UND ZWEI ESSLÖFFELN ESSIG EINWEICHEN.

DAS TÖTET DIE MIKROBEN

3 DIE SCHRITTE 1 UND 2 SIND NATÜRLICH ÜBERFLÜSSIG, WENN SIE IHREN LÖWENZAHN KAUFEN... ABER WER HAT SCHON LUST, FÜR UNKRAUT ZU BEZAHLEN? (AUSSERDEM OFT TEUER)?

KLAR, ABER ICH WOHNE IN DER STADT
ICH ZIEH DOCH NICHT IN DIE PAMPA FÜR'N BISSECHEN LÖWENZAHN!

4 EIER HART KOCHEN (EINS PRO PERSON ZUM BEISPIEL)

WARTEN SIE GENAU 3 MINUTEN

UND ÖFFNEN SIE EINE DOSE ANCHOVIS
ODER BRATEN SIE GERÄUCHERTEN SCHWEINEBAUCH IN SCHEIBEN SCHARF AN
FSHA

5 BEREITEN SIE EINE VINEGRÄTTE. GUT GEWÜRZT, DENN DER LÖWENZAHNSALAT IST BITTER

VOR ALLEM WENN MAN VORHER PINIENKERNE GEKNABBERT HAT!

AUF 2 ESSLÖFFEL ÖL (OLIVE ODER ANDERES) RECHNEN SIE GROB EINEN HALBEN EL SENF, ZWEI MIT ESSIG UND EINEN MIT NUSSÖL SOWIE SALZ UND PFEFFER.

6 MISCHEN SIE DEN SALAT UND KOSTEN SIE:

LECK MICH AM ARSCH!
IST DAS BITTER!

UND FALLS NÖTIG, MISCHEN SIE EIN WENIG NORMALEN, ABER GUTEN SALAT DRUNTER, DANN IST ES WENIGER „ROOTS“.

DEN ANSCHEN WIR FREITIG, DEN BÄTWIN!
JEFF!
JEFF!

7 RICHTEN SIE DEN SALAT AUF EINEM TELLER AN UND GEBEN SIE GEBRATENEN SPECK, ANCHOVIS ODER BEIDES DRAUF

EINE FETT-ORGIE SIIIIII!

DANN NOCH EIN GEVIERTELTES EI

STIMMT! DER IST BITTER!
ODER LIEBT DAS AN MIR?
MAMMFF MAMMFF
UND DIE GANZEN ANCHOVIS...

len.



Die Sache mit den Eiern I



lon.



Die guten Tipps von Pépé Roni: Marinieren

N° 002

Nicht verwechseln sollte man »Marinieren«

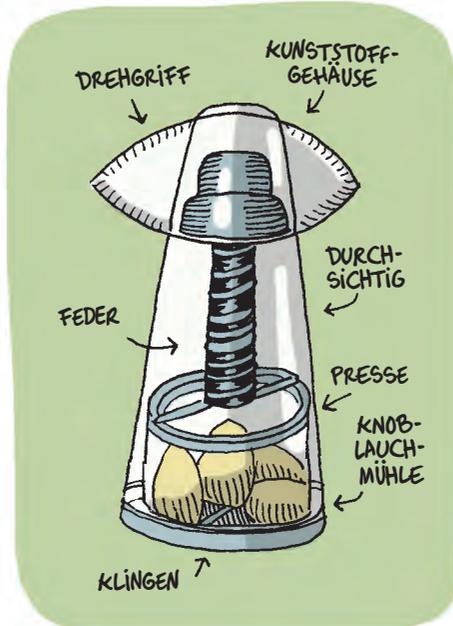


und »Marinieren«

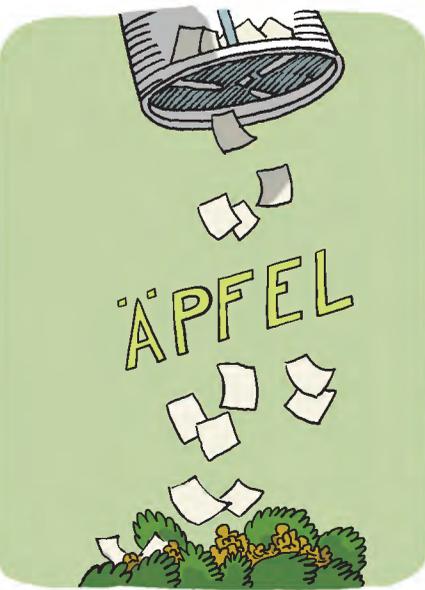
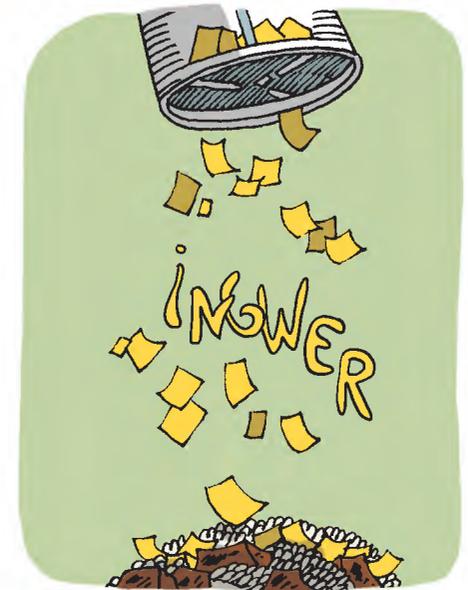
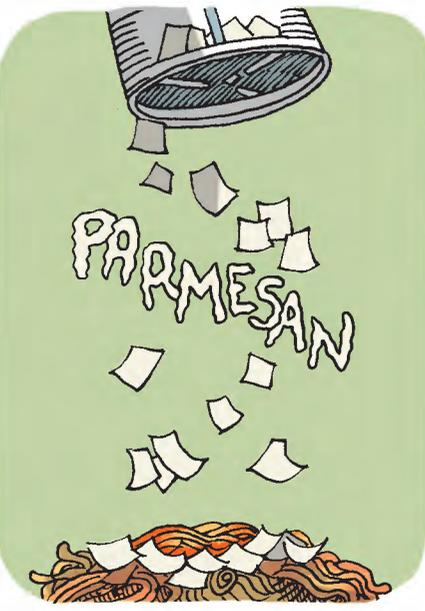
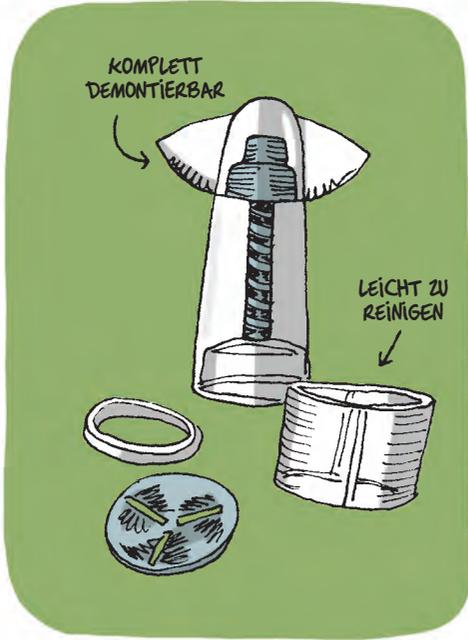


WEIL SICH JEDER MAL IRREN KANN!

Marinieren: Ein Lebensmittel in eine Marinade legen, um es weich zu machen und zu würzen.



Kochen für Geeks I



RECHT BALD SPIELTE DIE KNOBLAUCHMÜHLE EINE TRAGENDE ROLLE IN MEINER KÜCHE...



UND KONNTE OHNE ZU ERRÖTEN NEBEN DEN GRÖSSTEN STARS GLÄNZEN...



HEUTE BENUTZE ICH SIE ANDAUERND.



MANCHMAL EIN BISSCHEN ZU ANDAUERND.



WIR WURDEN FREUNDE FÜRS LEBEN!



len.



Der Aprilscherz

ALS ICH KLEIN WAR, HAB ICH SEHR GERNE EINE ZEITSCHRIFT NAMENS ASTRAPI GELESEN, UND ICH ERINNERE MICH GANZ BESONDERS AN EINE AUSGABE MIT EINER REPORTAGE ÜBER...



DER ARTIKEL BERICHTETE MIT GROSSEM ERNST VOM LEBEN DIESES SELTSAMEN FISCHES:



ALL DAS FÜHRTE DAZU, DASS ICH DIESE SORTE FISCH NIE MOCHTE, ER MIR „IRGENDWIE KOMISCH“ VORKAM UND ICH IMMER ANDERE FISCH BEVORZUGTE, SOLCHE MIT SCHUPPEN UND GRÄTEN UND EINEM GERUCH ...

JAHRE SPÄTER, BEIM AUFRÄUMEN, HAB ICH BEMERKT, DASS DIE BETREFFENDE NUMMER VON ASTRAPI DAS DATUM ERSTER APRIL TRUG.

ASTRAPI GIBT'S AUCH HEUTE NOCH, UND ICH FINDE PANIERTEN FISCH IMMER NOCH GRÄSSLICH. ICH FRAGE MICH, OB MAN HEUTE NOCH APRILSCHERZE MACHT.



len.



Die guten Tipps von Pépé Roni: Sparschäler

N° 599

Nicht verwechseln sollte man »Sparschäler«



und »Sparschäler«



Ein Sparschäler: Gerätschaft zum Schälen von Gemüse und Obst.

ICH HAB NICHT SCHLECHT ZUGENOMMEN IN LETZTER ZEIT:



AUSSERDEM HATTE ICH MIR VORGENOMMEN ETWAS SPORT ZU TREIBEN.



GOOGLE MAPS

- STRECKE 4,6 KM ZEIT 38 MIN.
- 1 VERLASS DEIN KAFF UND NIMM DIE N 87
- 2 AN DER KREUZUNG MIT DER D 534 BIEGE RECHTS AB
- 3 ÜBERQUERE DAS FELD LINKS
- 4 ERST RECHTS, DANN LINKS, UND AN DER KREUZUNG NIMM DIE A 89 RICHTUNG PAU



ICH HAB ALLERDINGS MIT DEM SPORT WIEDER AUFGEHÖRT:



ICH HAB ALSO WIEDER SPORT GETRIEBEN:



DER NEUE FREUND

(NACH EINER WAHREN GESCHICHTE)

ALSO...AN DER STELLE DES BERICHTS FRAGT MAN SICH, WARUM ICH DAS ALLES ERZÄHLE, MEIN GEWICHT, VOM SPORT, ACH SO, FLORIAN, WAS MACHST DU EIGENTLICH BERU...



len.



Erntezeit

SIE HABEN DEN NISSAN PATROL® AUS DER GARAGE GEHOLT, DAS QUECHUA®-ZELT EINGEPACKT, DAS SCHWEIZER VICTORINOX®-MESSER IN DER TASCHE, SICH IN DEN TOLLEN CAMEL-TROPHY®-LOOK GESCHMISSEN, SOGAR EIN RPG7® AUF EBAY® GEFUNDEN, DAS SETZT IM KOFFERRAUM RUMLIEGT.



ALL DAS SPRICHT SEHR DAFÜR, DASS SIE LOSGEZOGEN SIND, UM ZUM ERSTEN MAL BÄRLAUCH ZU ERNTEN, UND IN IHREM KOPF EINIGES VORGEHT...

DER BÄR-LAUCH



OKAY, SIE WERDEN EIN WENIG ENTTÄUSCHT SEIN, WENN SIE FESTSTELLEN, DASS BÄRLAUCH QUASI ÜBERALL WÄCHST, UND DAS SOGAR IN ZIEMLICH GROSSEN MENGEN:



ABER AUF GRUND DER TATSACHE, DASS MAN IHN IM BIOMARKT AM ENDE DER STRASSE SUPERTEUER BEZAHLEN MUSS:



SCHNIPPELN SIE IHN IN DAS PÜREE FÜR IHREN SOHNEMANN, UM IHN ZU STÄRKEN:



DUMM GELAUFEN: SIE HABEN DEN BÄRLAUCH MIT MAIGLÖCKENBLÄTTERN VERWECHSELT (SEHR GIFTIG):



GUT ... ZWEITER VERSUCH IM ABENDLICHEN SÜPPCHEN ... EIN ZIEMLICHER ERFOLG LAUT IHRER FRAU:



ÄH, MH...TUT MIR LEID! SIE HABEN NICHT GEWUSST, DASS DIE HERBSTZEITLOSE (SEHR GIFTIG) DIE GLEICHEN BLÄTTER NUR IN GROSS HAT?



ABER DAS MACHT NICHTS. ES GIBT JA AUCH RICHTIGEN, GESAMMELT VON LEUTEN, DIE SICH AUSKENNEN, UND SUPERTEUER IM BIOMARKT AM ENDE DER STRASSE VERKAUFT.



ALLERDINGS ... MAN KANN NIE WISSEN, OB NICHT DOCH EIN RISIKO FÜR ECHINOCOCCOSE BESTEHT, DORT, WO MAN



OH, LÄ, LÄ, GAR NICHT MAL SO ÜBEL, DIESER FILM DER KOUENEN-BRÜDER...



FÜR EIN GUTES BÄRLAUCHPESTO

- 1 BRAUCHT ES EINE GUTE HANDVOLL GUT GEWASCHENER BLÄTTER



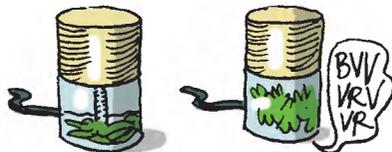
DIE SIE UNGEFÄHR EIN BIS ZWEI MINUTEN IN EINEN TOPF MIT KOCHENDEM WASSER GEBEN:



- 2 ABGIESSEN UND, UM DEN GARPROZESS ZU STOPPEN, MIT VIEL KALTEM WASSER ABSPÜLEN, DEM EIN PAAR EISWÜRFEL ZUGEFÜGT SIND, UM DAS CLOROPHYLL ZU STABILISIEREN:



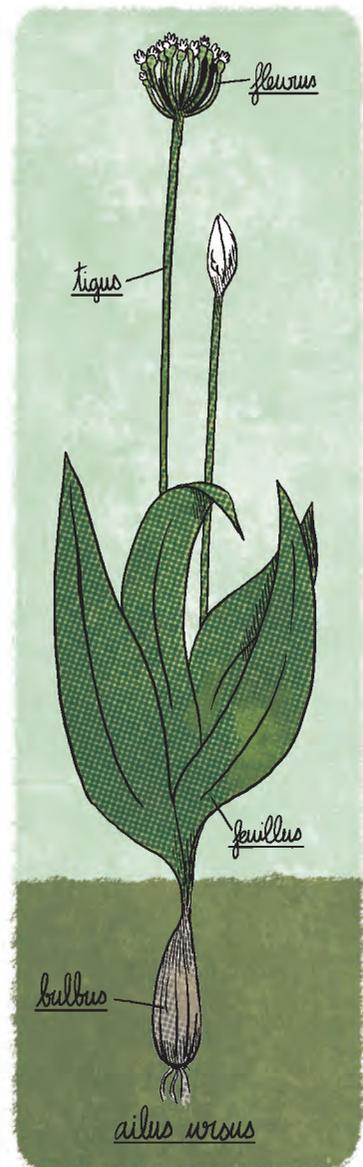
- 3 DIE MÖGLICHST GUT ABGETROPFTEN BLÄTTER MIT ETWAS OLIVENÖL IN DEN MIXER:



DABEI HERAUSKOMMEN SOLLTE EINE GRÜNE, LEICHT FLÜSSIGE MASSE, DIE MAN NOCH SALZT UND PFEFFERT:



UND HIER DAS ERGEBNIS! ES HÄLT SICH EINE KNAPPE WOCHE UND SIE KÖNNEN ES ZU NUDELN GEBEN, INS RISOTTO ODER IN EINEN SALAT!



lon.



Wie man seinen Fischhändler beeindruckt

SIE GEHÖREN ZU DEN

52%



DIE VERMUTEN, DASS SIE IM GROSSEN UND GANZEN ZU VIEL FLEISCH ESSEN, UND SICH VORNEHMEN MEHR FISCH ZU VERZEHREN, ZUMAL ER BESSER FÜR DIE GESUNDHEIT IST.

EXAKT DER GLEICHE ANTEIL MENSCHEN, DIE AUCH GEGEN DIE HOMOSEXUELLEN ANTI-BIENEN-ÄT

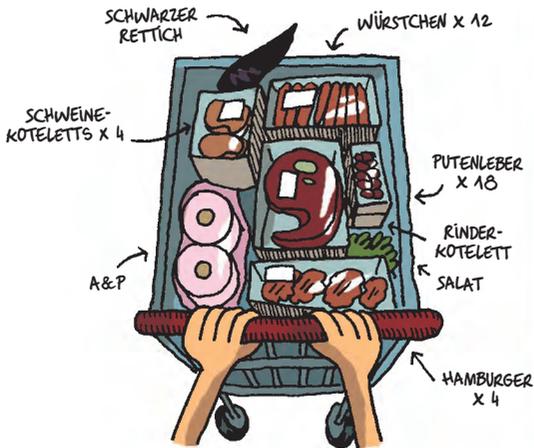


ZUM GLÜCK STIMMEN DIE VERHÄLTNISSE NICHT GANZ.

UND, OBWOHL SICHER, DASS ER ZUR MEHRHEIT AUS DIESER UMFRAGE GEHÖRT, IST IHM (BERNARD) GAR NICHT WOHL, WÄHREND ER SEINE EINKÄUFE MACHT...



WEIL ER SICH NÄMLICH IN DER ABTEILUNG KOTELETTS UND INNEREIN GANZ SCHÖN ZU HAUSE FÜHLT...



VOR IHREN AUGEN TANZEN DIE FILETS EIN BALLET



IN DEM TAUSEND NAMEN MIT EXOTISCHEN KONSONANTEN HERUMSCHWIRREN!

NACH KURZEM NACHDENKEN FLÜCHTEN SIE IN DIE BIOABTEILUNG UND KAUFEN STATTDESSEN ETWAS TOFU...



ABER SIE HABEN AUCH IHRE WÜRDE!

GLÜCKLICHERWEISE

GIBT ES EINE LÖSUNG



AUCH SIE KÖNNEN MIT IHREM FISCHHÄNDLER MITHALTEN DANK...

KLEINER FÜHRER

ANHAND

DESSEN MAN EINEN FISCH ERKENNT, WENN ER NICHT DIE FORM EINES FISCHES HAT



FISCHHÄNDLER



● POCHIERT ● FRITTIERT ● GEDÄMPFT

„SCHLUSS MIT ZÖGERN, HER MIT DEN FILETS!“

● IM OFEN ● ROH ● GEGRILLT

SHELLFISCH



ANCHOVIS



WOLFSBARSCH



KABELJAU



SCHOLLE



SEELACHS



MEERAAAL



DORADE



STINT



SCHWERTFISCH



FELCHEN



HEILBUTT



HERING



LENGFISCH



LIMANDES



LOTTE



MERLAN



SEEHECHT



BESUGO



BARSCHE



PANIERT



ROCHEN



HAI



ROTBARBE



KATZENHAI



SANKT PETERSFISCH



ZANDER



SARDINEN



LACHS



ROTBARSCH



SEEZUNGE



ROTER THUNFISCH

KEINEN ROTEN THUNFISCH ESSEN!

TILAPIA



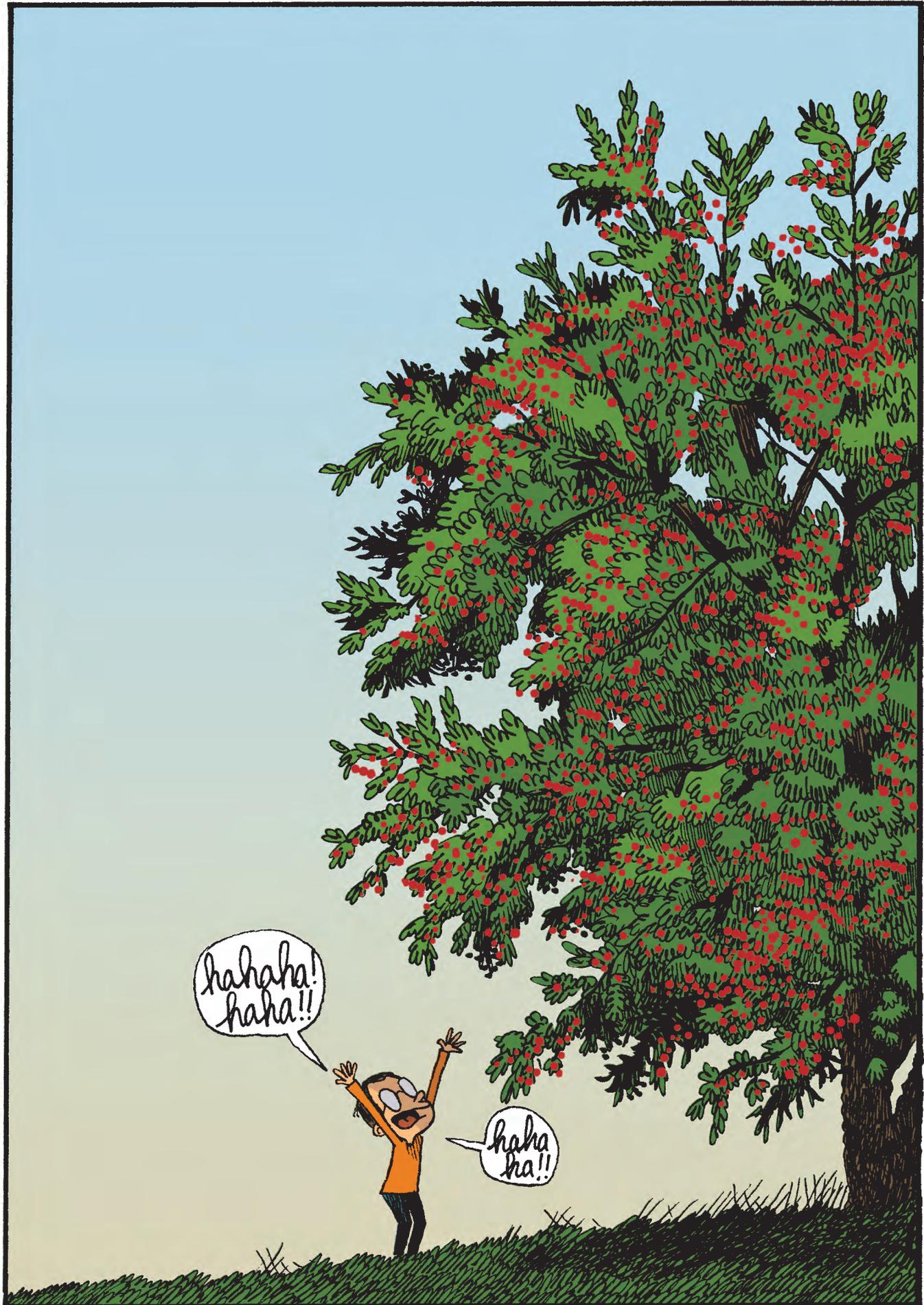
FORELLE



STEINBUTT



lom.







len.



IRGENDWANN HÄLT MAN DANN EIN FILET IN DER HAND, BEREIT, ES INS MEHL EINZUTAUCHEN, WIE AL PACINO IN „SCARFACE“ SEINE NASE IN EINEN BERG KOKS GESTECKT HAT!



SIE WISSEN SCHON, DIE, DIE MAN IMMER IN DER NATUR SIEHT ...



DIE, DIE SIE IN DEN SUPERMÄRKTEN KRIEGEN.

DIE SIE BEZAHLEN MÜSSEN, WENN SIE IHREN EINKAUFSKORB VERGESSEN HABEN (WAS JA OKAY IST)



SALZEN UND PFEFFERN SIE DIE FILETS UND STECKEN SIE SIE IN DIE TÜTE!



SCHLIESSEN SIE DIE TÜTE UND SCHÜTTELN SIE ALLES GUT DURCH



DAS WAR'S! SCHÖNE FILETS, FERTIG ZUM BRATEN, OHNE DASS IHRE KÜCHE VERNÜSTET WIRD.



HEEE!!

ICH HAB ALLES BEFOLGT, UND SIE BRENNEN AN!



ICH VERGASS: IMMER NACHSEHEN, OB IN DER VERWENDETEN EINKAUFSTÜTE NICHT NOCH DER KASSENZETTEL LIEGT!





Aus der Schublade



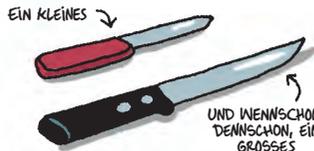
ABER DAS IST NOCH NICHT DAS SCHLIMMSTE!



Nützliche Utensilien für die Küche



1 ZWEI SCHARFE MESSER SIND EIN GUTER ANFANG:



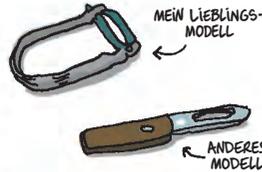
EIN KLEINES → UND WENN SCHON, DENNSCHON, EIN GROSSES

2 EIN SCHNEIDEBRETT, SIEHT NACH NIX AUS, IST ABER SUPERPRAKTISCH:



LUXUS-MODELL MIT KERBE, DIE BRATENSCHNITT AUFFANGT

3 EIN SPARSCHÄLER ZUM GEMÜSESCHÄLEN:



MEIN LIEBLINGS-MODELL

ANDERES MODELL

4 EINE REIBE, UM BESTIMMTE GESCHÄLTE GEMÜSE ZU REIBEN:



DIE HIER IST PRAKTISCH, ABER SAUSCHNUR ZU REINIGEN

5 EINE KASSEROLLE, ABER KEINE AUS ALU, IN DENEN KLEBT ALLES AN:



GUTES FASSUNGS-VERMÖGEN

SOLIDER GRIF

6 EINE PFANNE ODER EINEN WOK WIE DIESE HIER:



GROSSER DURCHMESSER, GUT ZU HANDHABEN.

HOCH, NÜTZLICH FÜR GROSSE GERICHTE

7 EIN GROSSER KOCHTOPF, PRAKTISCH, WENN FÜR MEHRERE GEKOCHT WIRD:



AUS EDELSTAHL, LEICHT UND PRAKTISCH

GUSSEISEN, FÜR GERICHTE, DIE LÄNGER DAUERN

8 EIN AUSREICHEND GROSSER DECKEL:



KERBEN, DAMIT ER AUF JEDEN TOPF PASST

NICHT HAFTENDE BESCHICHTUNG, PRAKTISCH, UM OMELETT'S ZU WENDEN.

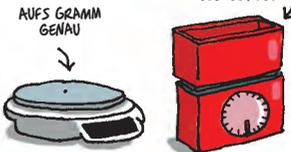
9 EIN MESSBECHER, FREUND ALLER ZUCKERBÄCKER:



AUS GLAS, SCHÖN, ABER EMPFINDLICH

AUS KUNSTSTOFF, ZIEMLICH UNNERWÜNSTLICH (MEINER IST 10 SAHRE ALT)

10 EINE WAAGE, EGAL OB ELEKTRISCH ODER MECHANISCH:



AUF'S GRAMM GENAU

OLD SCHOOL

11 EINE SALATSCHÜSSEL FÜR GEMISCHTEN SALAT:



(KEINE BESONDEREN ANMERKUNGEN)

12 EINEN SCHNEEBESEN ODER EINEN ELEKTROMIXER WIE DIESE BEIDEN:



PRAKTISCH, UM KLÜMPCHEN ZU ENTFERNEN

PERFECT, UM EISCHNEE ZU SCHLAGEN

13 EIN HÖLZERNER KOCHLÖFFEL UND EIN SPATEL:



ZUM UMRÜHREN

ZUM ZERTEILEN UND WENDEN

14 EIN ABTROPFSIEB, ABER NICHT AUS PLASTIK, DIE TAUGEN NICHTS:



(SIEHE KOMMENTAR UNTER DER SALATSCHÜSSEL)

15 EIN KORKENZIEHER:



MODELL „CHARLES DE GAULLE“ - HEBT DIE ARME

ICH HABE VERSTANDEN!

MODELL WINZER, ZIEMLICH RUSTIKAL

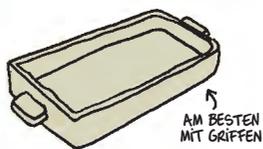
16 EINE KELLE UND EIN SCHAUMLÖFFEL:



UM BRÜHEN ZU KLÄREN

ZUM SCHLÜRFEN

17 EINE OFENFESTE FORM:



AM BESTEN MIT GRIFEN

18 EINE QUICHE- UND EINE KUCHENFORM:



AUS PYREXGLAS, KLASSE FÜR PIZZAS

AUS SILIKON, OPTIMAL

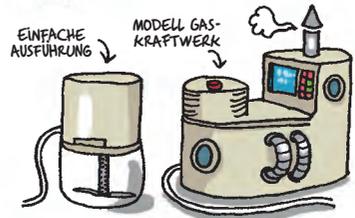
19 EINE ZITRUSPRESSE:



GIBT'S AUCH ELEKTRISCH

... ABER EIN BISSCHEN SPORT SCHADET NICHT

20 EIN MIXER:



EINFACHE AUSFÜHRUNG

MODELL GAS-KRAFTWERK

21 EINE SCHERE:



FÜR VERPACKUNGEN, FÄDEN USW.

22 EINE KNOBLAUCHMÜHLE:



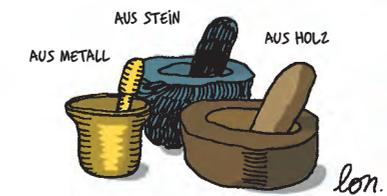
DER HEILIGE GRAL, ALLER KÖCHE

23 EINE KUPFERNE SAUCIERE: NICHT UNENTBEHRLICH, ABER SCHÖN:



IDEAL FÜR BASILIKUM-SOSSEN

24 EIN MÖRSE:



AUS METALL

AUS STEIN

AUS HOLZ