

SCHOCK

*nicht
alltäglich
jeden
tag*



KOCHBEREICH - DAMALS VS. HEUTE / FOODTRENDS 2017 / MEET AND EAT
SALT & SILVER / BÜFFEL BILL / ZUCKER & JAGDWURST

01

MAGAZIN EDITION



3	Intro
4	Kochbereich: Damals vs. Heute
8	Foodtrends 2017
10	Meet and eat
—	
12	Frisch: Fisch! Salt & Silver
22	Vom Büffel: Burger! Büffel Bill
32	Süss: Sushi! Zucker & Jagdwurst
—	
42	Schlusswort
44	Prepstation: Produktinformation

Liebe Verfechter des guten Geschmacks, Food-Enthusiasten und Genussmenschen,

die Zubereitung und Aufnahme von Nahrung sind Grundbedürfnisse, die so alt sind wie die Menschheit selbst. Doch im Laufe der Geschichte hat sich unser Verhältnis zum Kochen und Essen immer wieder gewandelt und dabei - weit über den Tellerrand hinaus - die gesellschaftlichen und kulturellen Bedingungen widergespiegelt.

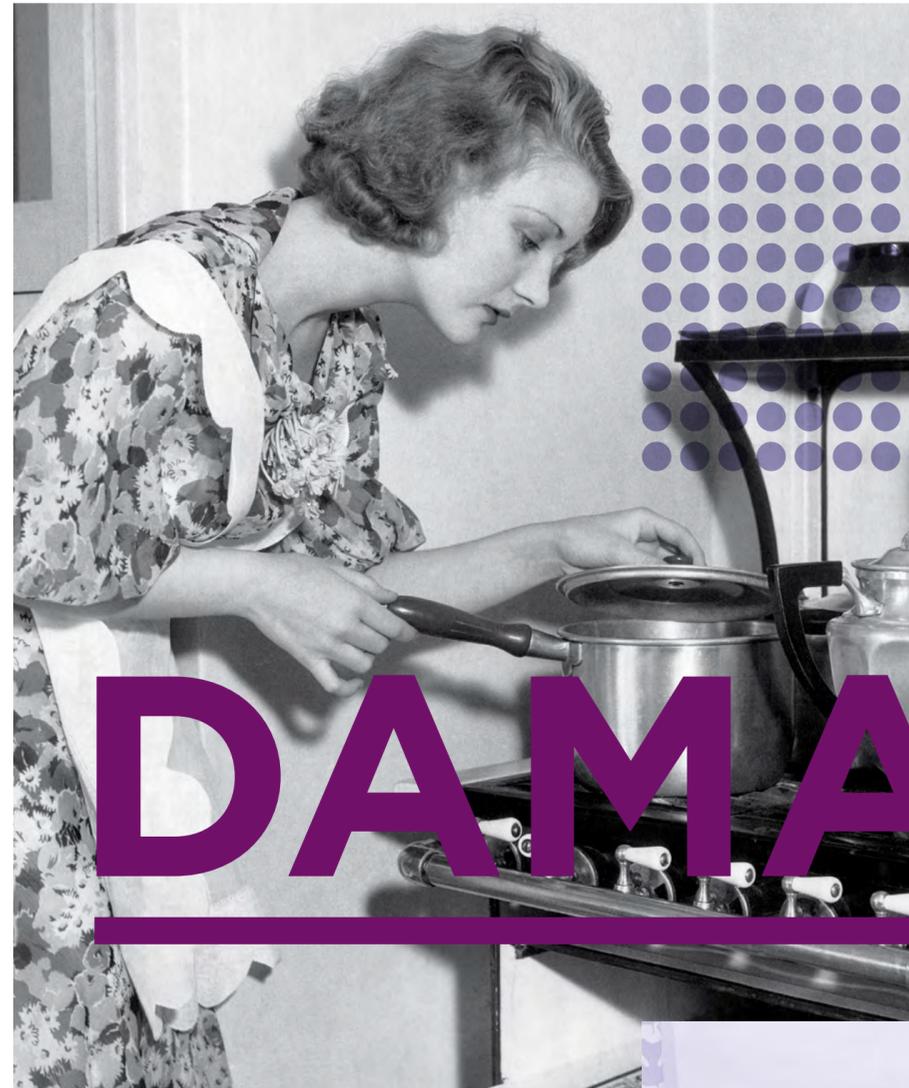
Was sich in den letzten Jahrzehnten hier getan hat, was momentan in aller Munde ist und wie die Zukunft des Food- und Kochbereichs aussehen könnte, wollen wir Ihnen in diesem Magazin vorstellen. Auf eine Weise, die genauso individuell, bunt und vielseitig ist wie unsere Essgewohnheiten heute. Denn Kochen und Essen sind schon lange kein Mittel zum Zweck mehr - sie sind ein Lebensgefühl, in dem sich der Zeitgeist genauso zeigt wie unsere Persönlichkeit mit all ihren Facetten, Vorlieben und Passionen.

Klar, dass diese Evolution auch unseren Anspruch an die Küche und ihre Ausstattung verändert hat: Als Bühne für das gemeinsame Kochen und Probieren, soll sie multifunktional, praktisch und dabei auch optisch attraktiv sein. Hier ist Platz gefragt - und Raum für neue Ideen. Mit einer neuen Generation der Spüle, der Prepstation, haben wir genau solch einen multifunktionalen Raum geschaffen und unterschiedliche Food-Blogger eingeladen, sich mit Kreativität, frischer Inspiration und leckeren Rezeptideen auf dieser Spielwiese auszutoben. Was dabei herausgekommen ist, können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.

Wie alles in diesem Magazin, sollen auch die Rezepte Ihnen vor allem Lust machen: aufs Kochen, aufs Experimentieren, aufs Improvisieren und aufs gemeinsame Genießen. Denn so bieten sich großartige Möglichkeiten, um dem Alltag das Alltägliche zu nehmen. Und um damit genau den Spirit auszudrücken, der uns immer wieder aufs Neue antreibt, motiviert und inspiriert: Nicht alltäglich. Jeden Tag.



DAS
ANNO
DAZU
MAHL



DAMALS



GESCHICHTEN VON FRÜHER:

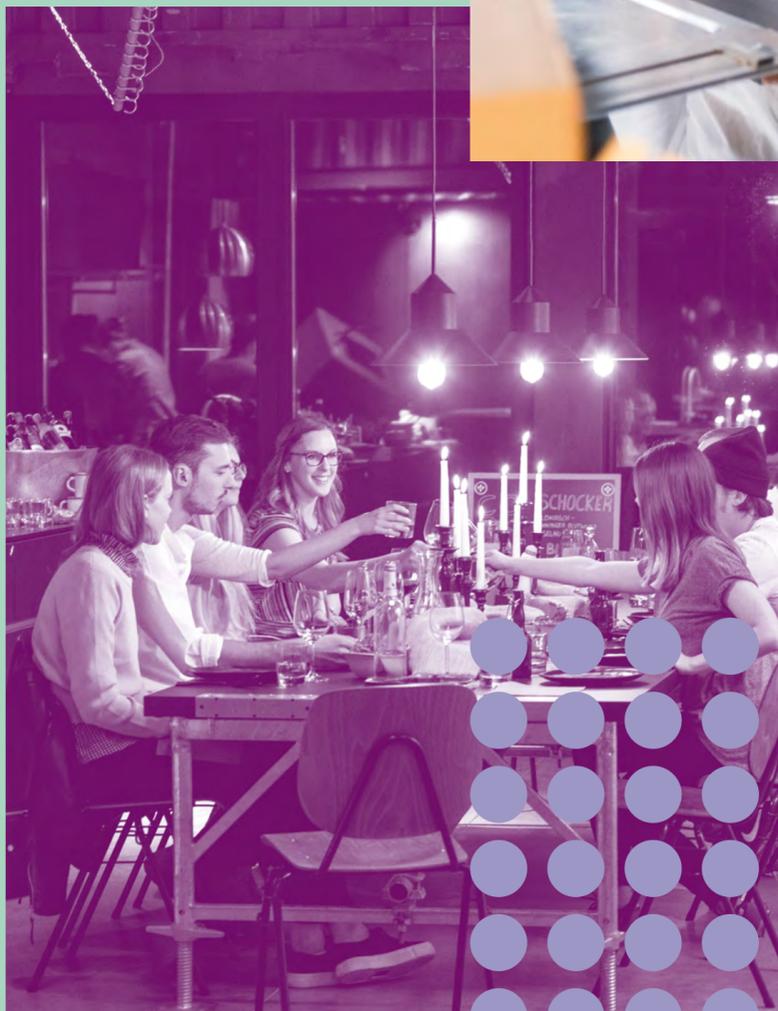
EINE ZEITREISE IN DIE KÜCHE VON DAMALS.

Es war einmal ein kleiner, vom Wohnbereich abgetrennter Arbeitsraum: die Küche. Sie hatte eine Tür, hinter der sich geheimnisvolle Dinge abspielten. Kaum einer, bis auf die Frau des Hauses, wusste genau, was hier vor sich ging. Grundnahrungsmittel aus einem limitierten Sortiment kamen hinein, und meist als einfaches, bodenständiges Essen wieder heraus. Ähnlich wie sein naher Verwandter, die Waschküche, war dieser Ort ein Platz, an dem Hausarbeit verrichtet wurde. Die Spüle diente dem Abwasch und das Kochen der Herstellung von Speisen, die satt machten.

Besucher haben sich in diesen Raum kaum verirrt. Sie wurden – je nach Wichtigkeit – entweder in die gute Stube oder ins separierte Esszimmer geführt. Dort warteten sie dann darauf, dass jemand die ersehnten Worte sprach (die auch der Titel eines damals sehr beliebten Kochbuchs waren): „Die gute Hausfrau bittet zu Tisch!“

HEUTE

HÄPPCHEN VS. HAPPENING



EINE NEUE GENERATION VON KÜCHEN - UND KÖCHEN.

Der Arbeitsraum von damals hat in den letzten 60 Jahren eine steile Karriere hingelegt und ist zum Herzstück des Hauses avanciert. Hier wird nicht mehr nur produziert, sondern probiert, experimentiert, kreierte und zelebriert. Die Küche hat sich geöffnet – in der Architektur, aber auch für das soziale Miteinander. Hier ist Platz für alle und Raum für Ideen, Inspiration und Genuss. Aus den fertig angerichteten Häppchen, die von der Hausfrau serviert wurden, ist ein Happening für Freunde und Familie geworden.

Mit der Bedeutung der Küche haben sich auch die Anforderungen an ihre Ausstattung geändert: Mehr Hightech und Automatisierung auf der einen, und mehr kreative Handarbeit und frische, vielfältige Zubereitung auf der anderen Seite. Die Küche hat sich zum multifunktionalen Raum entwickelt – und die Spüle vom Waschplatz zum vielseitigen Allrounder, der mit cleveren Lösungen gleichzeitig die Wege verkürzt und die Möglichkeiten erweitert.



CLEAN EATING

Das saubere Essen ist derzeit in aller Munde – wobei „sauber“ nicht die Küchenhygiene meint, sondern den Verzicht auf Zusatzstoffe und industrielle Herstellungsmethoden, die die Lebensmittel denaturieren. Der amerikanische Clean-Eating Pionier Pollan formuliert es so: „Kaufe nichts, auf dessen Verpackung Begriffe stehen, die Du nicht verstehst und nichts, was Deine Urgroßmutter nicht als Essen erkannt hätte – wie Käse aus der Tube“. Stattdessen werden natürliche, hochwertige Lebensmittel, die auch ökologisch und ethisch eine „reine“ Weste haben, frisch zubereitet.

Das Ziel: Der bewusste, nachhaltige Genuss von echten Lebensmitteln ohne Chemie, Zucker, Geschmacksverstärker, Weißmehl, künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Auf dem Speiseplan stehen saisonales Gemüse, Vollkorn, Obst, Nüsse, pflanzliche Fette, Superfoods und mageres Fleisch wie Huhn oder Büffel aus artgerechter, biologischer Tierhaltung. Der Food-Trend kommt so gut an, dass es ihn inzwischen in vielen Varianten gibt: glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch, vegan oder für Rohkostfans. Aber immer mit Spaß an gesundem, unverfälschtem Essen.

HAUSGEMACHT

Du bist, was Du isst. Nur was ist eigentlich drin in dem, was wir essen? Immer mehr Menschen interessieren sich dafür, woher ihr Essen kommt und unter welchen Bedingungen es produziert wird. Wer es genau wissen möchte, wird einfach vom Konsument zum Produzent – und stellt seine Nahrungsmittel selbst her. Der Trend des Selbermachens beschränkt sich dabei nicht mehr länger nur auf das Einkochen von Marmelade oder den selbstgebackenen Kuchen: Die Tomaten aus dem eigenen Gemüsegarten werden zu Ketchup verarbeitet, die Gurken in Gläser eingelegt, das Obst im Dörrautomat getrocknet und zur eigenen Müslimischung gegeben, das frische Fleisch an einem Stück gekauft und zu Hackfleisch verarbeitet. Sogar das Brauen von eigenem Bier wird immer beliebter. Dazu ein eigens kreiertes Sauerteig-Brötchen mit etwas Kräuterbutter von den selbstgezogenen Pflänzchen auf der Fensterbank – und fertig ist der perfekte Do-it-yourself Snack, der nicht nur satt macht, sondern auch ein bisschen stolz.



HIGH END FAST FOOD

Was denn nun? Fast Food oder High End? Schnell was essen oder hochwertige kulinarische Kreationen genießen? Dieser Foodtrend macht Schluss mit „entweder oder“. Und serviert uns stattdessen die klassischen Fast Food Gerichte wie Burger, Sandwiches oder Pizza in einer exklusiven Premium-Variante, die so gar nichts mit pappigen Burgerbrötchen, fettigen Fertigsoßen und labberigen Pommes zu tun hat. Nicht selten haben die dazugehörigen Restaurants auch nur sehr wenige Gerichte auf der Speisekarte, die dann dafür aber mit viel Liebe zum Detail und zu hochwertigen, frisch verarbeiteten Zutaten perfekt umgesetzt werden. Und damit nicht nur den Geschmack von anspruchsvollen Genießern treffen, sondern auch den Nerv der Zeit, in der nicht immer Raum zum stundenlangen Kochen oder Essen bleibt. Ob Büffel-Burger oder Trüffel-Pizza, eines ist beim High End Fast Food auf jeden Fall sicher: ein richtig gutes Bauchgefühl – und zwar im Handumdrehen.



GLOCAL FOOD

Exotisches ausprobieren und gleichzeitig regional essen? Beim „glocal“ Food – einer Mischung aus global und lokal, geht Beides. Hier verbinden sich die Lust am Essen und am Reisen zu einem eigenen Lebensgefühl, das von Neugier, Offenheit und Experimentierfreude geprägt ist. Und von der Leidenschaft für authentische, regionale Gerichte – überall auf der Welt. Im Gegensatz zur lokalen Küche, die meist als Hommage an den Wochenmarkt und die Region zuhause gelebt wird, suchen Gourmets hier auf dem ganzen Globus nach landestypischen Rezepten und Zubereitungsmethoden, die entdeckt, probiert und geteilt werden wollen. Mit Touristenrestaurants und bebilderten Speisekarten hat dieser Trend wenig zu tun, wohl aber mit kulinarischen Augenöffnern, die Land und Leute genauso abbilden wie Küchen und Kulturen oder regionale Variationen und Traditionen. Was bei dieser global-lokalen Spurensuche herauskommt, ist immer wieder eine Überraschung. Aber auf jeden Fall eröffnet sie ganz neue Welten für alle, die beim Essen und Kochen gerne mal über den Tellerrand hinausschauen.



NEW CLASSIC VEGAN

Die vegane, also rein pflanzliche Ernährungsweise, ist mit Sicherheit einer der größten Ernährungstrends unserer Zeit. Eine andere populäre Entwicklung ist die zeitgemäße Neuinterpretation von gutbürgerlichen Küchenklassikern wie Königsberger Kloppen oder dem guten, alten Eintopf. Auch der Filterkaffee und der verpackungslose „Tante-Emma“-Laden feiern im Zuge des New Classic Trends ihr Comeback in den großen Metropolen und Restaurantküchen.

Der Trend zu vegan zubereiteten Klassikern vereint diese Sehnsucht nach einer kulinarischen Rückkehr von der Haute Cuisine zur gutbürgerlichen Mitte mit dem Wunsch nach einer Ernährungsweise, die ohne tierische Lebensmittel auskommt. Es ist ein bisschen wie nach Hause zu kommen – und dabei gleichzeitig ganz neues Terrain zu betreten. Gulasch mit Knödeln? Kartoffelsuppe mit Würstchen? Und zum Nachtisch Kaiserschmarrn? Gerne doch! Aber bitte in einer kreativ interpretierten, pflanzlichen Variante, die ihrerseits das Zeug dazu hat, selbst zum Klassiker zu werden.

FOOD TRENDS

Ob Clean eating, Burger oder selbstgemacht: Bei aller Vielfalt und Individualität haben die aktuellen Ernährungstrends auch vieles gemeinsam – frische, ausgewogene und hochwertige Lebensmittel zum Beispiel. Wie das mit Fast Food zusammenpasst und wie Weltenbummler ein Ceviche als regionale Spezialität für sich entdecken, stellen wir Ihnen hier vor – genau wie weitere spannende Ernährungstrends des Jahres.



Salt & Silver



Büffel Bill



Zucker & Jagdwurst



Meat & Eat

WILLKOMMEN ZUR SCHOCK KOCHSESSION

Wenn fünf Food-Enthusiasten von einem Spülenhersteller zum gemeinsamen Kochen in einen Container-Showroom im Bayerischen Wald eingeladen werden, klingt das erstmal alles andere als gewöhnlich – also ganz nach SCHOCK. Es war dann auch dieser ganz besondere Spirit, der die Gäste aus Berlin, Hamburg und Singen im idyllischen Regen empfangen hat – beim ersten Blick auf den Showroom aus 12 Hochseecontainern genauso wie bei der Begrüßung durch das SCHOCK-Team. Nachdem das Eis, nicht nur für den Aperitif, also schnell gebrochen war, konnte es auch schon losgehen: Mit leckeren Rezepten, frischen Zutaten, inspirierenden Gesprächen und jeder Menge Leidenschaft für kreatives Kochen und spannende Gerichte.

Salt & Silver

ZWEI AUF EINER WELLE

Dürfen wir vorstellen: Salt & Silver aka Cozy und Jo aka Surfer, Buchautoren, Filmmacher, Caterer, Aussteiger, Blogger, Gourmets, Entertainer, Unternehmer, Köche und Foodfreaks. Die beiden Hamburger Jungs zeigen uns auf www.saltandsilver.net nicht nur die große weite Welt, sondern auch, was dabei herauskommt, wenn man seine Jobs kündigt und sich auf die Suche nach den großartigsten Wellen, Rezepten und Menschen macht. Zum Beispiel: zwei Surf-Adventure-Kochbücher, spannende Video-Dokumentarclips, Pop Up Restaurants und Events, eine Doku über die Surfszene in Cuba, ein besonderer Agaven Schnaps, ein neues Catering Konzept, in Kürze ein eigenes Restaurant in Hamburg und vor allem: Zwei nette Kerle, die machen, worauf sie Lust haben. Ohne Wenn und Aber, aber immer mit Herzblut.



FRISCH: CEVICHE!

presented by Salt & Silver

VORSPEISE

für zwei Personen
 1/2 rote Zwiebel
 1/2 papaya
 1/2 chillischote
 1 bund koriander
 500g doradenfilet
 in sushi qualität
 • saft von 3-4 limetten
 1/2 granatapfel
 davon kerne
 • meersalz
 • frisch gemahlener
 schwarzer pfeffer



ZUBEREITUNG

Zuerst werden die zwei bis drei äußeren Lagen der Zwiebel geschält und der Rest in feine Streifen geschnitten. Anschließend die Papaya schälen und das Fruchtfleisch in ca. 1x1cm große Würfel schneiden. Jetzt werden der Koriander und die entkernte Chilischote gehackt. Danach ist die gewaschene, getrocknete und von Gräten befreite Dorade dran und wird in etwa 1x1 cm große Würfel geschnitten. Die Limetten auspressen und den Saft mit dem frischen Fisch in eine Schüssel geben - durch die Säure wird der rohe Fisch „gegart“.

Was jetzt noch zu tun ist? Zwiebeln, Papaya, Koriander, Chili und Granatapfelkerne mit dem Fisch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fische-Frischekick auf der Zunge zergehen lassen!



hand in hand zum ceviche

limette

papaya

dorade

granatapfel

papaya

pfeffer





WAS MACHT EUCH AM ESSEN AM MEISTEN SPASS?

Jo: Das Essen! Aber auch die Zubereitung: Sachen anfassen, schälen, auspressen, miteinander vermischen, garen, verändern. Das ist einfach ein geiler, kreativer Prozess. Vor allem gibt es keine Grenzen.

WO, WANN UND WAS WAR EUER KULINARISCHER HÖHEPUNKT BISHER?

Jo: Unser persönlicher kulinarischer Höhepunkt ist an jedem Streetfood-Stand in Lateinamerika. Aber auch als wir das erste Mal ein Ceviche in Peru gegessen haben, war das echt ein Eye-Opener.

WELCHEN FOOD-TREND VON UNTERWEGS WÜRDET IHR EUCH HIERHER WÜNSCHEN?

Cozy: Wir wünschen uns, dass die Deutschen sich wieder mehr Gedanken ums Essen machen – und auch bereit sind, Geld dafür auszugeben. In keinem Land der Welt ist Essen verhältnismäßig so billig wie hier. Die Deutschen geben durchschnittlich acht Prozent von ihrem Nettoeinkommen für Essen aus. In Japan sind es 25 Prozent.

Jo: Und früher waren das bei uns mal 30 Prozent.

WAS WOLLT IHR MIT SALT & SILVER ERREICHEN? ODER WEN?

Jo: Jeden, der sich davon inspirieren lässt und dadurch vielleicht darüber nachdenkt, seinen langweiligen Job aufzugeben und sich was zu suchen, das ihn glücklicher macht.

Cozy: Was uns auch begeistert, ist das Feedback der Leute, die unsere Routen nachgereist sind und uns dann Fotos schicken. Da sieht man dann, dass man sie wirklich inspiriert hat, zu reisen.

IHR ESST UND KOCHT ÜBERALL. WAS WAR EURE AUSSERGEWÖHNLICHSTE PREP-STATION?

Jo (lacht): Ganz klar die SCHOCK Prepstation!

Und die Holzhütte in Quito im Regenwald, wo wir das Hühnchen gerupft und den Fisch geschuppt haben. Die stand auf Holzbalken, ungefähr fünf Meter hoch und darunter der Amazonas. Wir hatten nur das Küchenfeuer, das Holzbrett und ein stumpfes Messer.

Cozy: Vorher waren wir Piranhas angeln, die wir dann drinnen gegrillt haben. Oder in Mexico: Da haben wir in der Wüste Chili gekocht und hinterher sind acht Kojoten gekommen und haben die Reste gefressen. Wir haben uns dann gut verschanzi.

HABT IHR NOCH EINE FRAGE AN UNS?

Cozy: Uns würde interessieren, wann denn die erste Salt & Silver Spüle von SCHOCK rauskommt? **SCHOCK:** Bis wann braucht ihr die denn?

Jo: Relativ schnell zur Eröffnung unseres Restaurants. **SCHOCK:** Na dann: Herausforderung angenommen!

GANZ IN UNSEREM ELEMENT



- 1 Kann das weg? Dann ab damit in das kleine Restebecken oder in einen Behälter nach Gastronorm, der hier genau hineinpasst. So können Abfälle direkt beiseitegeschoben werden und anschließend in den Müll wandern, ohne den Nassbereich zu verlassen. Parallel dazu kann die Vorbereitung im Becken oder auf der Arbeitsfläche weiterlaufen.
- 2 Ein super Anti-Schuppen-Mittel: die abgesenkte Arbeitsfläche inmitten des Spülbereichs. Hier kann der frische Fisch hygienisch und unkompliziert geschuppt und ausgenommen werden, ohne dass die Arbeitsplatte verschmutzt wird.
- 3 Hiergeblieben! Das Filetieren des Fisches und das Schneiden von Zwiebeln oder Papaya können ebenfalls direkt an Ort und Stelle passieren. Ein Schneidebrett aus Kunststoff, das sich auf die SCHOCK Prepstation aufsetzen lässt, macht's möglich.
- 4 Wasser marsch: Natürlich können die Fischfilets auch direkt in der Spüle gewaschen und für die Verarbeitung vorbereitet werden, so dass Bakterien oder Speisereste keine Chance haben, den Nassbereich zu verlassen – und sich direkt verdünnen müssen.



STATEMENTS ZU SCHOCK



Cozy: „Wir benutzen zwar Spülbecken, haben uns aber nie Gedanken darüber gemacht. Ein Blick auf die SCHOCK Webseite hat dann aber gereicht, um hellhörig zu werden.“

DIE PERFEKTE PREP-STATION - WAS DARF NICHT FEHLEN?



Cozy: „Ein scharfes Messer - damit steht oder fällt die ganze Operation. Basisprodukte wie Salz und Pfeffer
Jo: Wenn es mal kein Schneidebrett gibt, benutzen wir einen Stein. Oder den Rücken von Cozy.“

ÜBER DEN WANDEL DER KÜCHE



Cozy: „Die Küche ist nicht mehr nur ein funktionaler Ort, sondern mit vielen Emotionen verbunden. Die Leute wollen sich dort gern aufhalten. Dementsprechend muss eine Küche natürlich auch aussehen. Showküchen sind so beliebt, weil die Gäste am liebsten direkt am Herd dransitzen und zugucken, wie das Essen zubereitet wird. Das Auge isst nämlich mit. Darauf haben die Leute einfach Bock. Die Küche ist ein sehr visueller Ort geworden.“

Büffel Bill

BUTTER BEI DIE BÜFFEL



Wie man mal eben durch morgendliches Zeitunglesen die Welt (und die Gourmetküche) ein bisschen besser machen kann? Was der Konsum von Fleisch mit einem verantwortungsvollen und gesunden Lebensstil zu tun hat? Und wie nicht nur die gehobene Gastronomie, sondern auch der passionierte Hobbykoch ganz bequem in den Genuss von Büffel Fleisch kommt? Manuel, Bastian und Martin von Büffel Bill haben auf bueffelbill.com und in unserem Interview ein paar spannende Antworten parat – und beeindruckten dabei nachhaltig. Mit einer echten kulinarischen Neuentdeckung, die nicht nur höchsten Standards entspricht, sondern auch dem Zeitgeschmack.

VOM BÜFFEL: BURGER!

Grilled by Büffel Bill



PATTIES:
(PRO BURGER)
200g BÜFFEL HACKFLEISCH
Pinse SALZ, PFEFFER
1 TL DIJON SENF MILD
1 EL GESCHMOLZENE BUTTER

BUNS:
(TEIG FÜR 9-10 BUNS)
200 ML WASSER (WARM)
4 EL MILCH
1 WÜRFEL HEFE (FRISCH)
35g ZUCKER
8g SALZ
80g BUTTER (WEICH)
500g MEHL

SAUCE UND TOPPINGS:
3 SCHEIBEN CHEDDAR KÄSE
1 SCHEIBE TOMATE
1 HALBE KLEINE ZWIEBEL
ETWAS FELD SALAT
1 ESSIGGURKE
WEISSER BALSAMICO
KETCHUP
MAYO
BRAUNER ZUCKER
BALSAMICO

Hauptgang



ZUBEREITUNG

BUNS

Für den Teig bröckelt man die Hefe in eine Schüssel mit dem warmen Wasser, der Milch und dem Zucker und lässt das Ganze 5 Minuten stehen. Anschließend Mehl, Salz, 1 Ei und Butter dazu geben und alles verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach ca. 100g Teig in den Handinnenflächen zu einer runden Kugel formen, diese in je einem Edelstahlring auf das Backblech legen und die Teiglinge nochmals 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit 1 Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch verquirlen. Nach der Gehzeit der Buns werden diese damit bestrichen und optional mit Sesam bestreut. Die Burger Brötchen nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 15 Minuten backen bis sie etwas Farbe bekommen haben, aber noch nicht zu dunkel sind.

PATTIES & TOPPING

Saftig frische Rib-Eye Steaks vom Büffel durch den Fleischwolf drehen (oder bereits fertiges Büffel-Hackfleisch verwenden). Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Dijon Senf, geschmolzener Butter und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend zu etwa 2,5 cm hohen Patties formen, diese von beiden Seiten kräftig salzen und eine Stunde ziehen lassen. Die Patties nun auf höchster Stufe anbraten oder grillen bis eine Kruste entstanden ist. Nach dem Wenden kommt der Cheddar Käse darauf.

Sobald beide Seiten eine schöne Kruste haben, lässt man die Patties bei 100 Grad im Backofen ca. 5 Minuten nachziehen bis der Käse geschmolzen ist. Währenddessen die Zwiebelringe scharf anbraten, salzen und mit etwas Butter bei niedriger Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit dunklem Balsamico ablöschen, braunen Zucker hinzugeben und bei hoher Hitze unter ständigem Rühren 1-2 Minuten karamellisieren. Für die Sauce die Essiggurke klein hacken und mit Ketchup, Mayo, braunem Zucker, weißem Balsamico sowie dem Essiggurken-Sud (aus dem Glas) vermischen und alles auf den Buns zum Premium-Burger anrichten: zum Anbeißen lecker!



mmmh.





RIND KENNEN WIR. KALB AUCH. BISON VIELLEICHT. ABER BÜFFEL - WIE SEID IHR DARAUFG GEKOMMEN?

Ich habe in einem Zeitungsartikel gelesen, dass in Italien 500.000 Wasserbüffel für die Büffelmozzarella-Produktion leben und die männlichen Jungtiere nach der Geburt einfach entsorgt - in den Fluss oder auf den Container geworfen - werden. Das wollten wir ändern.

WAS IST DENN DAS TOLLE AN WASSERBÜFFELFLEISCH?

Zum einen ist es etwas vollkommen Neues und schmeckt sehr lecker - ein bisschen wie Rindfleisch, aber intensiver. Zum anderen hat es bessere Nährwerte: wesentlich mehr Protein, Eisen und Omega 3-Fettsäuren als Rindfleisch, viel weniger Fett und kaum Cholesterin. Auch toll sind die Aufzuchtbedingungen: keine Massentierhaltung, keine Hormone oder Antibiotika. Die Tiere sind das ganze Jahr auf der Weide und ernähren sich nur von Weidegras und Kräutern.

„FLEISCH ESSEN IST DAS NEUE RAUCHEN“. WAS SAGT IHR DAZU?

Klar gibt es Leute, die gegen Fleischkonsum sind. Ich denke aber, dass es davon abhängt, welches Fleisch man isst. Man sollte Schweinefleisch aus Massentierhaltung und einen Büffel, der drei Jahre auf einer riesigen Weide im Naturschutzgebiet stand, nicht miteinander vergleichen.

IST DER „NEUE“ FOOD-TREND, BEI DEM WENIGER FLEISCH AUF DEN TISCH KOMMT, EIGENTLICH EINE RÜCKKEHR ZU ALTEN ZEITEN?

Ja, das denke ich schon: Früher hat man auch unter der Woche eher fleischlos gegessen und am Sonntag dann einen Braten. Wir wollen auch überhaupt nicht, dass man jeden Tag ein Kilo Fleisch isst. Besser man gönnt sich einmal die Woche etwas Besonderes.

WIE TISCHE ICH AM SONNTAG MEINER SCHWIEGERMUTTER DAS PERFEKTE BÜFFELFLEISCH AUF?

Um den Büffel optimal zuzubereiten, muss man nicht viel bedenken. Das Fleisch ist Rindfleisch sehr ähnlich, gart aber schneller, weil es ein bisschen weniger Fett und kürzere Fleischfasern hat. Man muss es also früher aus Pfanne, Ofen oder Grill nehmen. Dafür gibt's aber auch detaillierte Anleitungen und Rezepte auf unserer Website.

WAS IST EUER ERFOLGSREZEPT?

Man braucht eine gute Idee. In unserem Fall ging es einfach darum, einen misslichen Umstand zu ändern. Der Rest ist harte Arbeit und viel Leidenschaft. Wir arbeiten sieben Tage die Woche, ohne Wochenende oder Urlaub. Dafür mit viel Herzblut und Liebe zu gutem Essen.

WASCHEN, SCHNEIDEN, LEGEN



- ① **Sauber:** Das feine Büffelfleisch wird direkt in der Spüle gereinigt, ohne dass Rückstände oder Keime irgendwo anders hinkommen als in den Abfluss. Durch die Absenkung der Fläche bleibt alles, da wo es hingehört: weg von der Arbeitsplatte!
- ② **Hier kann man sich eine Scheibe von abschneiden:** Das Fleisch wird direkt auf der Prepstation zerkleinert und für den Fleischwolf vorbereitet. Dafür gibt es ein Schneidebrett aus Holz, das die Arbeitsfläche abdeckt und sich perfekt in die Spüle einfügt.
- ③ **Keine Haftung:** Durch die geschlossene, feine Oberflächenstruktur und den Abperleffekt der Prepstation haben Schmutz und Bakterien nichts, woran sie sich festhalten können. So kann man hier ohne Bedenken die frischen Zutaten für den Burger verarbeiten, den Teig und die Patties vorbereiten.
- ④ **Komfort, der sich gewaschen hat:** Das Wasser perlt einfach ab und Keime können sich nirgendwo festsetzen – denn durch den flächenbündigen Einbau mit der Arbeitsplatte gibt es keinen Spülenrand, an dem sie sich sammeln könnten. Die Armatur mit der zusätzlichen herausziehbaren Schlauchbrause ist super hilfreich, um den gesamten Arbeitsbereich schnell hygienisch sauber zu bekommen. Und schon kann der leckere Büffel-Burger direkt hier angerichtet werden.

STATEMENTS ZU SCHOCK/ ZUR SCHOCK PREPSTATION:

„Nachdem ich mich über SCHOCK schlau gemacht habe, war ich begeistert von dem Konzept. SCHOCK klingt als wäre es etwas Revolutionäres, Innovatives. Das hat sich auf jeden Fall bestätigt. Ich kannte so ein Küchenprinzip noch nicht und kann mir auf alle Fälle vorstellen, damit auch zuhause zu arbeiten.“

WIE SIEHT DER PERFEKTE ARBEITSPLATZ IN DER KÜCHE AUS?

„In der Küche ist es gut, kurze Wege zwischen Waschbecken, Abfall und Schneidebrett zu haben. Deshalb gefällt mir die Prepstation natürlich wunderbar, weil ich hier direkt schneiden, die Abfälle reinschieben und sofort die Hände waschen kann. Das ist eigentlich so schon perfekt gemacht.“

DIE PERFEKTE PREP-STATION. WAS DARF NICHT FEHLEN?

„Genug Platz! Und trotzdem kurze Wege.“

Nachweise



SÜSS: SUSHI!

Handmade by Zucker & Jagdwurst



Nachweise



Julia

Isa

Fad und kompliziert? Von vegan!

Zucker & Jagdwurst



Das Rezept für die süßen Obst Makis im Schoko-Crêpes-Mantel und eine ausführliche Beschreibung zu allen vorgestellten Gerichten finden Sie unter www.schock.de/magazin.



Keine Frage: Eine pflanzlich basierte Ernährungsweise ohne die Verwendung tierischer Produkte ist ethisch und ökologisch sinnvoll, kreativ und voll im Trend. Trotzdem denken viele Menschen immer noch, sie sei gleichzeitig langweilig und kompliziert. An Lasagne und Käsekuchen denkt hingegen wohl kaum jemand, fällt das Wort vegan – und an Zucker und Jagdwurst noch viel weniger. Das wird sich allerdings ändern. Denn Julia und Isa aus Berlin zeigen uns auf www.zuckerundjagdwurst.com und an unserer Prepstation, warum es erstmal „wurst“ ist, ob ein Rezept vegan ist oder nicht und was gutes Essen stattdessen auszeichnet. Zum Beispiel das wunderbar wohlige Gefühl mit Freunden zusammen am Tisch zu sitzen und sich nach der Lasagne noch auf einen ofenfrischen Käsekuchen zu freuen.



Auch köstlich dazu: Schokoladen-Sojasoße (200g dunkle Kuvertüre mit 2 TL Kokosöl im Wasserbad geschmolzen) und Matcha-Wasabi (100g vegane Frischkäse mit 1 TL Matcha-Pulver und etwas Agavendicksaft verrührt).

ZUBEREITUNG

KOKOS-KLEBEREIS

250g Klebereis mit 400ml Kokosmilch, 100ml Wasser, 4EL Zucker und etwas Salz nach Packungsanweisung zubereiten und immer wieder umrühren. Optimale Konsistenz: weich, aber mit leichtem Biss.

FRUCHTIGE NIGIRIS

Frische Früchte waschen, ggf. schälen oder entkernen und in möglichst feine Streifen oder Vierecke schneiden. Anschließend den erkalteten Reis mit angefeuchteten Händen zu mundgerechten Rollen formen. Die Nigiris dann in den Kokosraspeln rollen, so dass sie rundum bedeckt sind. Nun mit den Obst-Scheiben dekorieren, anrichten und den exotischen Geschmack genießen!

KARAMELL-DIP

Alle Zutaten in einem Topf verrühren, kurz aufkochen und unter Rühren fünf Minuten leicht köcheln lassen. Abgekühlt sehr lecker zu fruchtigen Nigiris und Makis.

BIRNEN-GARI

Birne waschen, schälen und in feine, sehr lange Scheiben schneiden, die an den klassischen eingelegten Ingwer erinnern. Dann in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und erhitzen. 1/2 Zitrone auspressen und dazugeben, anschließend 3EL Gelierzucker hinzufügen. Das Mark einer Vanilleschote oder 2 Nelken hinzufügen und für ca. 7-8 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.



REZEPT FÜR 3-4 PERSONEN

KOKOS-KLEBEREIS
4EL ZUCKER
1/2 TL SALZ
400ml KOKOSNUSSMILCH
100ml WASSER

FRUCHTIGE NIGIRIS
KOKOS-KLEBEREIS
FRISCHES OBST
& FRISCHE FRÜCHTE
150g KOKOSNUSSKASPEL

SCHOKOLADEN-SOJASOßE
200g DUNKLE KOUVERTÜRE
2TL KOKOSÖL

KARAMEL DIP:
40ml KOKOSNUSSMILCH
40g KOKOSNUSSZUCKER
SALZ

BIRNEN-GARI
1 BIRNE
ca. 500ml WASSER
1/2 ZITRONE
3EL GELIERZUCKER
1 VANILLEMARKE
ODER 2 NELKEN

MATCHA-WASABI
100g VEGANER FRISCHKÄSE
1TL MATCHAPULVER



WIE SEID IHR DENN AUF EUREN NAMEN GEKOMMEN?

Julia: Auf „Zucker&Jagdwurst“ kamen wir, weil wir keinen klassischen gesund-veganen Blog machen. Viele verstehen erstmal nicht, um was es geht. Aber das ist gewollt, damit die Leute offener sind und nicht alles bitterernst nehmen.

WAS IST DAS ULTIMATIVE ZIEL, DAS IHR MIT DEM BLOG ERREICHEN WOLLT?

Julia: Das große Ziel ist, dass Leute vergessen, dass die Sachen vegan sind. Das steht für uns beim Kochen nicht an erster Stelle, sondern ist einfach eine selbstverständliche Grundlage. Man sollte Rezepte nicht machen, weil irgendein Label drauf steht, sondern weil das Essen am Ende lecker ist.

WENN ESSEN EURE LEIDENSCHAFT IST, WAS IST DANN EURE KÜCHE?

Isa: Unsere Küche ist auf jeden Fall ein riesen Spielfeld, auf dem man sich komplett austoben kann. Wir haben unsere Inspirationen auch von überall her – auch aus Kochbüchern, die nichts mit veganer Küche zu tun haben.

IN DEUTSCHLAND WERDEN DIE MEISTEN VEGANE PRODUKTE IN EUROPA EINGEFÜHRT. WIE FINDET IHR DEN „TREND“?

Julia: Klar kann man diskutieren, was das bringt, wenn Fleischhersteller XY jetzt auch vegane Sachen macht. Tatsächlich ist am Ende aber egal, ob das jemand macht, weil es angesagt ist, weil er abnehmen will oder weil er Tiere mag. Solange es dazu führt, dass ein bisschen weniger Fleisch oder Milch konsumiert und produziert wird, ist das doch super.

WAS MÜSSTE MAN FÜR VEGANER GANZ DRINGEND NOCH ERFINDEN?

Julia: Kasseler! Ich habe noch in Erinnerung, dass ich das richtig lecker fand bei meiner Mutter. Wir sind ja nicht wegen des Geschmacks vegan geworden. Und Kasseler hat einfach eine seltsame Textur und die ist super schwierig hinzubekommen. An so etwas würden wir gerne noch arbeiten.

Isa: Bei mir ist es Leberkäse. Denn das so richtig geil vegan hinzukriegen, ist sehr schwierig. So ne schöne vegane Leberkäs-Semmel, das wär s.

VIEL HAT SICH GETAN IM BEREICH ERNÄHRUNG IN DEN LETZTEN 30 JAHREN. WAS MEINT IHR: WIE SCHAUT ES IN WEITEREN 30 AUS?

Julia: Was ich mir wünschen würde ist, dass die Leute sehr viel bewusster mit Lebensmitteln umgehen. Mehr auf Regionales, aber auch auf Saisonales achten. Im Winter kann man dann halt einfach keine Erdbeeren essen. Und was unser Thema betrifft: Wahrscheinlich gibt es bis dahin schon Foodtrends, die noch sperriger sind und neben denen eine vegane Ernährung total einfach wirkt – das wäre gut.

STEP BY PREP ZUM SÜSSEN FINALE

Der schnellste Weg zu einer leckeren Nachspeise mit frischem Obst? Vom Wochenmarkt über die Prepstation direkt auf den Tisch – ohne Umwege über die Arbeitsplatte, die so schön sauber bleibt. Mit der integrierten Arbeitsfläche und der praktischen Multifunktionsschale sind dafür alle Voraussetzungen gegeben: Schalen und Kerne wandern in den Restebehälter und werden von dort aus gleich entsorgt. Das frische Obst wird gewaschen und kann in der Multifunktionsschale zwischengeparkt werden bis es auf der Prepstation zerkleinert wird. Ist alles gereinigt, kommt der Endspurt: Formen, mischen, rollen, anrichten, verzieren – und jeden Bissen der kleinen Kunstwerke genießen!

STATEMENTS ZU SCHOCK



„Die Spüle ist immer ein bisschen das graue Mäuschen in der Küche – gut dass man das mal aufbricht und überlegt, wie sie aussehen und was man noch damit machen könnte. Wie wird wohl die Spüle in 30 Jahren aussehen? Und was passiert mit der kleinen Spüle? Sie als Vorbereitungsplatz zu nutzen, ist ein ganz guter Weg.“

DIE PERFEKTE PREP-STATION! WAS DARF NICHT FEHLEN?



Julia: „Tafelmesser! Und viele amerikanische Messgeräte, etwa für die Einheit Cup, weil wir gerne mit Ideen aus anderen Ländern experimentieren.“

Isa: „Viele Schüsselchen und Gläser, in denen ich alles schön geordnet halte.“

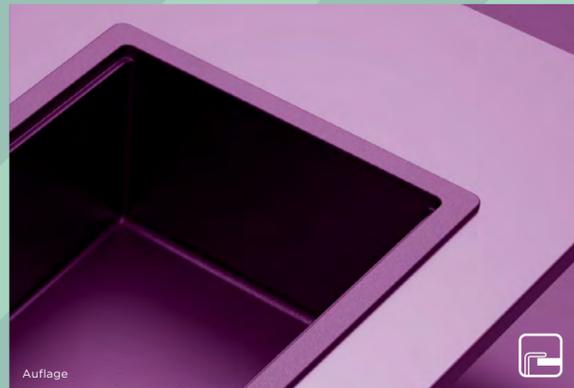
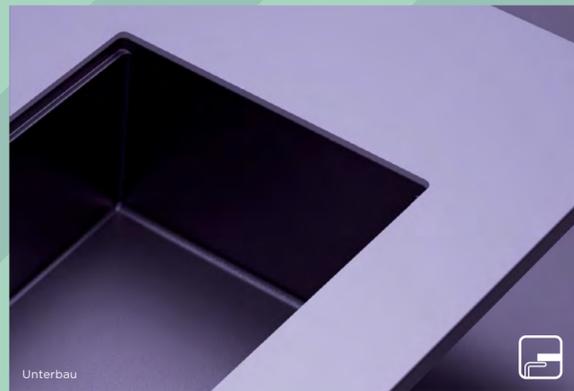




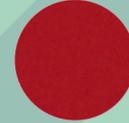
BIS ZUM NÄCHSTEN MAHL!

Das war's. Genug der Küchen-, Koch- und Ernährungstrends. Adieu ihr globalen Abenteurer, Büffel-Fans und vegane Dessertliebhaber. Wir hoffen, die erste Ausgabe unseres Magazins hat nicht nur uns richtig großen Spaß gemacht. An dieser Stelle geht diese nun zwar zu Ende, aber natürlich machen wir weiter. Und arbeiten auch in Zukunft mit Hochdruck und neuen Ideen daran, Ihnen jeden Tag nicht Alltägliches präsentieren zu können. Das SCHOCK Magazin ist dabei nur eins von vielen Formaten, in denen wir diesen Anspruch mit Leben füllen. Ein anderes ist unser neuer Showroom, der aus 12 weitgereisten Hochseecontainern gebaut wurde und in dem Markenwerte wie Weltoffenheit, Kreativität und Pioniergeist genauso ihren Platz finden wie unsere farbenfrohe Produktpalette.

Hier findet sich der richtige Ort, an dem wir auch zukünftig daran arbeiten, neue Inspiration zu schaffen – etwa indem wir besondere Koch-Events stattfinden lassen und unsere Gäste begeistern. Regelmäßige Updates hierzu, einen Blick hinter die Kulissen des Magazins, alle Rezepte mit vielen extra Leckerbissen und alles rund um die Artikel, Protagonisten und die ganze farbenfrohe SCHOCK-Welt finden Sie online unter www.schock.de/magazin oder auf unserer Facebookseite SCHOCK Germany. Wir freuen uns auf Sie – und auf ein neues Kapitel voller inspirierender und überraschender Seiten.



Carbonium
CAR (90)



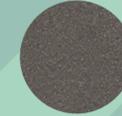
Rouge
ROU (81)



Magnolia
MGL (89)



Stone
STO (88)



Silverstone
SIL (91)



Polaris
POL (99)



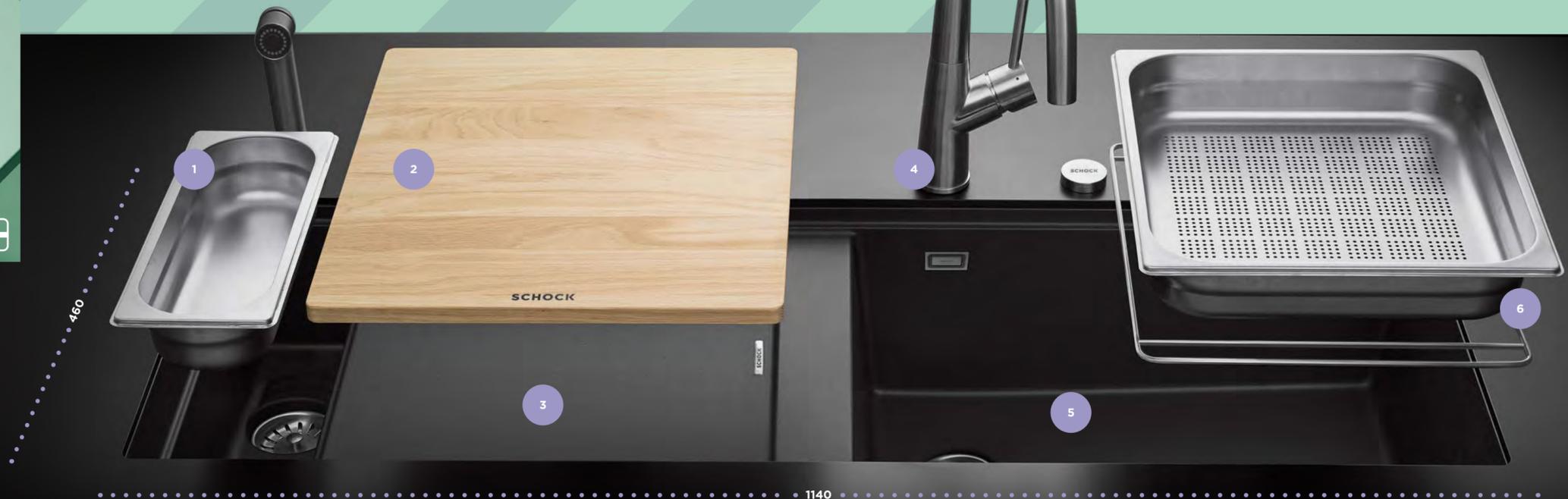
Bronze
BRO (87)



Puro
PUR (84)



Magma
MAG (97)



① Multifunktionsschale nach Gastronorm zur Verwendung im Dampfgarer oder als Unterstützung bei der Vorbereitung frischer Speisen

② Hochwertiges Holzschneidbrett als zusätzliche Arbeitsfläche inmitten des Kochbereichs

③ Raumschaffende Abtropffläche für die Zubereitung von Obst, Gemüse, Fisch oder Fleisch

④ Armatur Conos Pro mit zusätzlicher, ausziehbarer Seitenbräuse zur Erweiterung des Aktionsradius im gesamten Arbeitsbereich

⑤ Großvolumiges Becken zur Weiterverarbeitung delikater Lebensmittel

⑥ Haltegitter zur passgenauen Unterbringung von Dampfgarer-Zubehör nach Gastronorm



Prisati

IMPRESSUM

SCHOCK GmbH
Hofbauerstraße 1
94209 Regen
Germany

Telefon: +49-9921-600-0
Fax: +49-9921-600-253

Email: info@schock.de
www.schock.de

PRINTED 06/2017

Layout und Design: Studio Michael Schad, Stuttgart

Fotokonzept: Klaus Pichler und Katharina Schaffer, Wien

Design der Spüle Prepstation: Studio Michael Schad, Stuttgart

