

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

Glas

"Bald fehlt uns der Wein, bald fehlt uns der Becher". Dieser Satz wird oft Tucholsky zugeschrieben. Er stammt aber von Christian Friedrich Hebbel als Reaktion auf die Nachricht von der Zuerkennung des Schillerpreises, die ihn erst auf dem Totenbett erreichte. Wir wünschen natürlich, dass es Ihnen an nichts fehlt.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

POWER

Kristallglas ohne Bleianteil



Rotweinbecher	7,00
Rotweinkelch	10,00
Weißweinbecher	6,00
Weißweinkelch	9,00
Magnum 19l	345,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Serie Weinland
Kristallglas ohne Bleianteil



Rotweinkelch	8,00
Weinkelch	7,00
Weißweinkelch	6,00
Südweinkelch	5,50
Proseccokelch	7,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Serie Quatrophil Kristallglas ohne Bleianteil



Rotweinkelch	11,00
Weißweinkelch	9,00
Champagnerkelch	10,00
Destillatkelch	9,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Serie Exquisit
Kristallglas ohne Bleianteil



Rotweinkelch	10,00
Weinkelch	9,00
Weißweinkelch	8,00
Sektkelch	8,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Bargläser

Kristallglas ohne Bleianteil



Highball schmal	0,3l	5,00
Highball breit	0,4l	6,00
Bier	0,5l	6,00
Wasser	0,25l	5,00
Whisky straight		5,00
Whisky on the rocks		5,50
Shot		4,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Sektgläser
Kristallglas ohne Bleianteil



Sektflöte konisch	7,00
Champagnerkelch	6,00
Sektschale	7,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Spezielle Formen
Kristallglas ohne Bleianteil



Martinikelch	8,00
Aquavitkelch	5,50
Margaritakelch	10,00
Destillatkelch	5,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz

Das Glencairn
Kristallglas ohne Bleianteil



Nosing-Glas 8,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Stölzle Gläser aus der Lausitz Karaffen



0,10l	5,00
0,25l	7,00
0,50l	9,00
0,75l	12,00
1,00l	14,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Italienische Weinkaraffen



0,25l	5,00
0,50l	6,00
1,00l	7,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Die 12-eckigen aus Portugal



Weißwein	4,00
Rotwein	4,50
Sekt	4,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

**Wein & Wasser
von La Rochère**



Weinkelch	26cl – 15cm	8,50
Wasserkelch	29cl – 12cm	7,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

La Rochère - Frankreichs älteste Glashütte

1475 erhielt Simon de Thysac das Recht, eine Glashütte in dem französischen Ort Rochiers zu gründen. 1595 brannte die Glashütte vollständig nieder. Sie wurde drei Jahre später wieder aufgebaut. Während des Dreißigjährigen Krieges wurde La Rochère erneut zerstört bis schließlich 1666 die Öfen wieder angeheizt wurden. Seitdem sind sie nicht wieder ausgemacht worden.



Der Original Bistroballon

14cl	13cm	7,00
24cl	15cm	7,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Absinth...



Die Original-Absinthgläser aus Frankreich

Mit Fuß	30cl	8,50
Tumbler	37cl	7,50
Absinthlöffel		15,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Schnaps



Schnapsgläser aus Frankreich

Mit Fuß **3cl** **5,50**

Shot **6cl** **4,50**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Butter und Ei



Buttercloche Unterteil	4,50
Oberteil Biene	4,50
Oberteil Versaille	4,50
Eierbecher Biene	6,00
Eierbecher Versaille	6,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Die kaiserliche Lilie



Weißkelch	24cl – 15cm	7,00
Sektkelch	16cl – 17cm	7,00
Becher	25cl – 10cm	6,00
Becher	30cl – 13cm	6,50
Karaffe	0,75l	16,00
Bowl	10cm	6,00
Bowl	14cm	8,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Barglas



Shot	5cl	3,50
Tumbler flach	20cl	4,50
Tumbler flach	35cl	5,50
Tumbler hoch	30cl	5,50
Tumbler hoch	45cl	7,50
Mixingglas	75cl	12,00
Pitcher	100cl	20,00
Martiniglas	23cl	7,00
Cocktailglas	16cl	7,00
Gin-Tonic Glas	55cl	8,00
Schale		4,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Barkrüge



Was zeichnet einen Barkrug aus?
Robust soll er sein, gut gießen wäre nicht schlecht, Eiswürfel
sollen nicht mit ins Glas flutschen und es muss was reinpassen.

Bitte schön:

Klassische Form

1,6l	10,00
2,3l	12,00

Pitcher Form

1,8l	17,00
-------------	--------------

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Das Grappaglas



Dieses Glas ist ein echter Klassiker in Bistros und Trattorias. Man nimmt es für Grappa, Bitterliköre (Averna, Ramazotti, Fernet etc). Auch für Anisschnäpse, die mit Wasser verdünnt getrunken werden (Ouzo, Raki, Pernot etc), ist dieses Glas perfekt.

16cl

2,50

Der Allrounder



Wein, Espresso, Saft, Procecco, Grappa – dieses Glas geht immer. Der Hersteller nennt die Form „Vienna“, denn das stille Wasser zum kleinen Braunen kommt immer in diesem Glas

16cl

2,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Biergläser



Halfpint	0,34l	3,50
Pint	0,61l	4,50
Weizenbier	0,50l	4,00
Sommelier	0,40l	6,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Duralex Chope Unie

1936 wurde im französischen La Chapelle Saint-Mesmin ein neues Glasherstellungsverfahren entwickelt und patentiert. Die noch glühenden Gläser werden beim Verlassen des Ofens mit Kaltluft schlagartig von 700° auf Raumtemperatur abgekühlt. Durch diesen thermischen Schock wird eine um das 2,5-fache höhere Bruchfestigkeit erreicht. Am 6. Juni 1945 wurde die Marke DURALEX eingetragen, unter der die fast unzerstörbaren Gläser, die Temperaturschocks von bis zu 130° problemlos aushalten, ihren Einzug in Haushalte, Restaurants und Kantinen hielten. Legendar - nicht nur bei Kindern - sind die in den Glasboden eingegossenen Nummern 1-48.



Konische Becher

20cl	2,50
22cl	3,00
28cl	3,50
33cl	4,00
56cl	4,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Duralex Gigogne

1936 wurde im französischen La Chapelle Saint-Mesmin ein neues Glasherstellungsverfahren entwickelt und patentiert. Die noch glühenden Gläser werden beim Verlassen des Ofens mit Kaltluft schlagartig von 700° auf Raumtemperatur abgekühlt. Durch diesen thermischen Schock wird eine um das 2,5-fache höhere Bruchfestigkeit erreicht. Am 6. Juni 1945 wurde die Marke DURALEX eingetragen, unter der die fast unzerstörbaren Gläser, die Temperaturschocks von bis zu 130° problemlos aushalten, ihren Einzug in Haushalte, Restaurants und Kantinen hielten. Legendar - nicht nur bei Kindern - sind die in den Glasboden eingegossenen Nummern 1-48.



Das Bistroglass

09cl	1,50
16cl	2,00
22cl	2,50

Karaffen

0,25l	9,00
0,5l	14,00
1,0l	19,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Duralex Picardie

1936 wurde im französischen La Chapelle Saint-Mesmin ein neues Glasherstellungsverfahren entwickelt und patentiert. Die noch glühenden Gläser werden beim Verlassen des Ofens mit Kaltluft schlagartig von 700° auf Raumtemperatur abgekühlt. Durch diesen thermischen Schock wird eine um das 2,5-fache höhere Bruchfestigkeit erreicht. Am 6. Juni 1945 wurde die Marke DURALEX eingetragen, unter der die fast unzerstörbaren Gläser, die Temperaturschocks von bis zu 130° problemlos aushalten, ihren Einzug in Haushalte, Restaurants und Kantinen hielten. Legitär - nicht nur bei Kindern - sind die in den Glasboden eingegossenen Nummern 1-48.



Das Kaffeehaus-Glas

09cl	2,00
13cl	2,20
16cl	2,40
22cl	2,50
25cl	3,00
31cl	3,50
35cl	4,00
50cl	4,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Duralex Provence

1936 wurde im französischen La Chapelle Saint-Mesmin ein neues Glasherstellungsverfahren entwickelt und patentiert. Die noch glühenden Gläser werden beim Verlassen des Ofens mit Kaltluft schlagartig von 700° auf Raumtemperatur abgekühlt. Durch diesen thermischen Schock wird eine um das 2,5-fache höhere Bruchfestigkeit erreicht. Am 6. Juni 1945 wurde die Marke DURALEX eingetragen, unter der die fast unzerstörbaren Gläser, die Temperaturschocks von bis zu 130° problemlos aushalten, ihren Einzug in Haushalte, Restaurants und Kantinen hielten. Legitär - nicht nur bei Kindern - sind die in den Glasboden eingegossenen Nummern 1-48.



Das Kantinenglas

09cl	1,80
13cl	2,10
16cl	2,40
22cl	2,70
25cl	3,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Haushaltsglas



Apfelreibe	9,00
Butterdose	12,00
Orangenpresse	10,00
Zitronenpresse	7,00
Zuckerstreuer Klappe/Portionierer	6,00
Streuer für Käse oder Kakao	5,00
Salzstreuer konisch 11cm	3,50
Salzstreuer viereckig 9cm	3,50
Ministreuer quadratisch	2,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Glasschalen



9cm	5cl	2,50
11cm	10cl	3,50
14cm	25cl	6,00
17cm	50cl	9,00
22cm	100cl	12,00
26cm	200cl	15,00
30cm	300cl	18,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Mis-en-Place-Schalen



Mise en Place (*an den rechten Platz gestellt*) bezeichnet in der Gastronomie die Vorbereitung der am Arbeitsplatz benötigten Kochzutaten. Gewissenhaftes Mise en Place ist eine der wesentlichen Voraussetzung für einen reibungslosen Ablauf beim Kochen. Es beinhaltet die Bereitstellung der benötigten Gewürze, Zutaten und Werkzeuge in der für die Zubereitung des Gerichts optimalen Anordnung. Sehr wesentlich für ein gutes Mise en Place ist auch die Vorbereitung der Zutaten (putzen, schälen, blanchieren, marinieren etc.), damit während des Kochens keine Vorarbeiten mehr erforderlich sind. In der Gastronomie haben sich die sehr stabilen hitzebeständigen Duralex-Schälchen für das Mis en Place bewährt.

Schale 9cm Stück 0,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Laborglas

Unsere Laborgläser haben einen eingeschliffenen Glasstopfen, der perfekt schließt. Einfach den Stopfen in die Flaschenmündung stecken und leicht andrehen - dicht. Die Laborgläser eignen sich daher perfekt für die Aufbewahrung von Gewürzen, Mehl, Zucker, Müsli, Tee... Durch den eingeschliffenen Verschluss geht kein Aroma verloren. Und Lebensmittelmotten haben keine Chance.

NEU: Flaschen mit eingeschliffenem Verschluss und einer Öffnung von 18,3mm. Ideal zum Aufbewahren von Flüssigkeiten. Unser Ausgießer aus Edelstahl mit Naturkork passt perfekt auf diese Flaschen.



Runde Form

50ml	5,00
100ml	7,00
250ml	9,00
500ml	11,00
1000ml	14,00
2000ml	19,00

Eckige Form

100ml	7,00
150ml	8,00
250ml	9,00
350ml	10,00
500ml	11,00

Flaschenform

250ml	9,00
1000ml	14,00

colecomp

Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Vorrats- und Einkochgläser mit Bügelverschluss



Mehl, Zucker, Müsli, Salz etc. aroma- und mottendicht aufbewahren. Gurken einlegen, Rumtopf ansetzen, Pesto abfüllen, Marmelade einkochen, Leberwurst unterbringen: dies sind die richtigen Gefäße dafür.

200ml	4,50
500ml	7,50
750ml	8,50
1000ml	9,50
1700 ml	10,50
2000 ml	11,50
3100 ml	15,50
4250 ml	17,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Bügelflaschen



0,125
0,25l
0,50l
1,00l

3,50
4,50
5,50
6,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

Weckgläser

In den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts entwickelte der Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel Gläser, deren Ränder glattgeschliffen waren und die mit Gummiringen und Blechdeckeln verschlossen wurden. Er konstruierte auch Apparate, um sie während des Einkochens geschlossen zu halten. Diese Erfindung ließ er sich 1892 patentieren. Zu seinen ersten Kunden gehörte Johann Carl Weck, der nach Rempels Tod 1893 das Patent und das Alleinverkaufsrecht an seinen Gläsern und Geräten erwarb. Mit dem Kaufmann Georg van Eyck gründete er 1900 die Firma J. Weck u. Co. Die sich daraufhin rasch im gesamten deutschen Sprachraum ausbreitende Wortschöpfung *einwecken* ist also auf den Namen *Weck* zurückzuführen. Bereits 1907 wurde das neue Wort in den Duden aufgenommen.



Sturzgläser konisch

50ml	1,40
80ml	1,50
140ml	1,70
160ml	1,90
165ml	2,10
200ml	2,20
290ml	2,30
370ml	2,50
580ml	3,00
850ml	3,50

Flaschen

250ml	2,00
500ml	3,00
1000ml	3,50

Gläser Tulpenform

220ml	2,00
580ml	2,50
1060ml	3,50
1750ml	4,50
2500ml	5,50

Zylindrische Form

340ml	2,00
500ml	2,50
1000ml	3,50
1500ml	4,00

Frischhaltedeckel

6cm 0,60, 8cm 0,80, 10cm 1,00

Gummiring 0,20

Klammer 0,20

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Messbecher



Messbecher gerade Form Metrische Skala

250ml	12,00
500ml	10,00
1000ml	13,00

Messbecher konische Form Metrische und englische Skala

500ml	15,00
1000ml	17,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Dekantierer

Man dekantiert Weine, um den Wein vom Depot (unerwünschtem Bodensatz und Weinstein) zu trennen und um den Wein beim langsamen Umfüllen in die Dekantierkaraffe zu belüften, was speziell bei Rotweinen zu einer erheblichen Geschmacksverbesserung führt. Um das Depot gut zu erkennen, hält man die Flasche während des Umfüllens vor eine Lichtquelle, traditionell eine Kerze. Wein vor dem Genuss dekantieren sollte, hängt vom Alter des Weins ab. Bei älteren, trinkreifen Rotweinen genügen meist schon zehn Minuten, während ein junger kräftiger Roter mitunter auch zwei Stunden in der Dekantierkaraffe benötigt, um geschmacklich "nachzureifen". Wer den Dekantiervorgang beschleunigen will, kann dies durch leichtes Schwenken der Karaffe tun.



Mundgeblasene Dekanter v.l.

1,4l – 17,00

1,8l – 23,00

1,4l – 24,00

1,5l – 24,00

1,5l – 27,00

3,4l – 23,00

0,5l – 15,00

2,0l 35,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Glas aus Schweden



Schalen auf Fuß

12cm	9,00
20cm	39,00
25cm	59,00
30cm	79,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

Fastenzeit in Schleswig-Holstein

Einer der Hauptgründe, warum in Schleswig-Holstein kaum Katholiken wohnen, sind die leckeren Speisen, die die Eingeborenen zubereiten, um sich gegen die klirrende Kälte zu schützen. Diese sind derart gehaltvoll, dass ein Katholik, auch außerhalb der Fastenzeit, nach deren Genuss sicherheitshalber zur Beichte geht.

Eines der wirksamsten Gerichte (Kälteschutzfaktor 8) möchte ich berichten: der Grünkohl. Da die Eingeborenen im Laufe der Jahrhunderte gelernt haben, ihre von den Wikingern ererbte Gewalttätigkeit zu kontrollieren, kommt es wegen der Grünkohlzubereitung kaum noch zu Schlägereien, jedoch immer noch zu ausführlichen verbalen Auseinandersetzungen um die richtigen Einlagen.

Und damit das gleich klar ist, die beste Variante ist die **HOLSTEINISCHE!**

Dazu braucht man: gute Planung denn der Grünkohl sollte aufgewärmt gegessen werden. Am Tag vor dem großen Essen hacke man ein Pfund Zwiebeln klein und lasse sie in Gäneschmalz (150g) brutzeln, bis sie am Übergang von glasig zur ersten Bräune stehen. Mit einem halben Liter Wasser wird abgelöscht. Dann kommen 3 KG gewaschener und gehackter Grünkohl hinzu. Dieser kann ein halbes Stündchen in sich zusammenfallen, denn dann passt er besser auf die wichtigste Zutat auf: die Schweinebacke. Diese bekommt man gut geräuchert in Holstein bei jedem Metzger.

In Berlin muss man suchen, aber Fleischerei Bachhuber (Günzelstrasse 47, Berlin Wilmersdorf) beispielsweise kennt sie und weiß auch wie sie geräuchert werden muss. Nachdem das Bäckchen im Kohl begraben ist, sieht man sich zwei Spielfilme, gern auch mit Überlänge an und lässt alles vor sich hin köcheln. Halt, vor dem Schlafengehen Herd abschalten, Backe bergen und abgedeckt kaltstellen. Am nächsten Tag wird als erstes kontrolliert, ob noch genügend Aquavit im Gefrierfach ist, denn der wird nach dem Essen dringend gebraucht.

Die 1 1/2 Stunden vor dem Startgong verbringt man wie folgt: ein anständiges Stück Kassler Rücken mit Knochen kommt dahin, wo am Vortag

noch die Schweinebacke war und dann eine Stunde auf den Herd. Parallel werden kleine, richtig kleine festkochende Kartoffeln mit Schale gekocht, mit dem Ziel anschließend gepellt zu werden. Jetzt folgt die nächste Holsteinische Erfindung: in einer Schüssel Zucker und Salz im Verhältnis 2:1 mischen und die Kartoffeln darin wälzen.

Jetzt ist schon ein Stündchen vergangen und der Kassler wird aus dem Topf in den auf 150° vorgeheizten Backofen befördert und mit Alufolie abgedeckt. Jetzt kann der Grünkohl mit Salz abgeschmeckt werden (andere Gewürze verträgt der Holsteiner nicht). Die Kartoffeln in die Pfanne, möglichst in Butter, denn Butter hat nicht so viel Kalorien, schmeckt am besten und darf nicht hoch erhitzt werden, denn die Kartoffeln braten und kandieren in einem Arbeitsgang und geben dem würzigen Grünkohl eine gar liebliche Begleitung. Endspurt: Tisch decken, Schweinebacke aus dem Kühlschrank, in 2mm dicke Scheiben aufschneiden, Senf und Salz dazustellen. Bier holen, Kartoffeln zwischendurch immer wenden, Backofen auf Oberhitze und dem Kasslerbraten noch 2-3 Minuten ein paar Röstaromen verpassen, dann raus, auslösen, aufschneiden, hinstellen, Grünkohl und Kartoffeln auf den Tisch, Mitesser zusammentrommeln, los geht's.

Epilog

Dat givt keen Fett, dat givt nur wittet Fleisch, sagte mein Großvater, der penibel darauf achtete, dass genug Schweinebacke für ein Pumpernickel zum Frühstück übrig blieb – aber bitte mit Salz und Senf.

Schließlich sei noch ein Küchengerät geehrt, dessen Anschaffungspreis

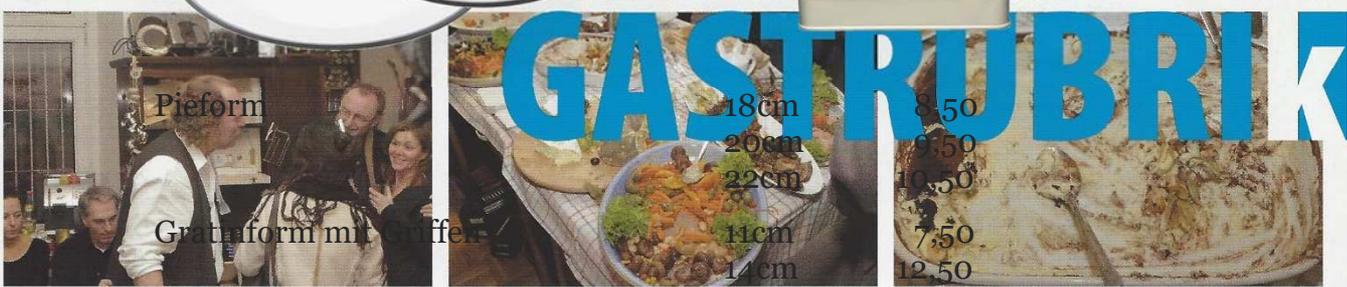
(ab 6.- Euro) reziprok proportional zu seinem positiven Einfluss auf das Gelingen der Bratkartoffeln ist: die Eisenpfanne. Ihren fantastischen Brateigenschaften und der Tatsache dass sie minimale Spuren ihres Materials an die Kartoffeln abgibt, ist es zu danken, dass der Holsteiner nicht nur wohlgenährt, sondern auch bodenständig ist, was wiederum etwas mit Magnetismus zu tun hat, aber das führt jetzt zu weit...

Andreas Langholz
(Coledampfs Culturcentrum)



Andreas Langholz seine Geburtstagsparty im „Coledampfs“

Emaile aus England



Pieform

Gratinform mit Griffen

Becher

Henkelbecher

Seiner

Butterdose

Stieltopf

Bowl

Teller

Spülutensilienhalter grau oder creme

18cm 8,50
20cm 9,50
22cm 10,50

11cm 7,50
12cm 12,50

18cm 14,50
30cm 25,00
8cm 4,50
9cm 5,00
5cm 4,00
9cm 7,00
27cm 25,00

17cm
16cm
20cm
24cm

8,50
9,50
10,50

7,50
12,50

14,50
25,00
4,50
5,00
4,00
7,00
25,00

colecomp.berlin
Wörther Strasse 39
10435 Berlin
030-43735225
info@colecomp.de

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Die Brotbox



Erhältlich in schwarz oder weiß,
schließlich gibt es ja Schwarzbrot und Weißbrot...

55x23cm **59,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Küchenartikel aus emailliertem Eisen



Milchtopf mit Skala

0,6l	13,00
1,0l	16,00
1,5l	19,00

Seiher 23cm 27,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Emaillie Tabletts aus emailliertem Eisen



Brotkorb 29,00
Eimer 6l 23,00

17X 1,00
35X 1,00



Kelle 10,00
Schaumlöffel 10,00
Kessel 59,00
Krug 2,5l 32,00
Teekanne 1l 25,00
**Suppentopf 8l
Mit Dreibein 89,00**
Trichter 9cm 18,00
Trichter 11cm 20,00
Espressotasse 3,50
Trichter 12cm 20,00
Henkenbecher 9,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Schüsseln aus emailliertem Eisen



Von Müsli bis Fußbad, die Allrounder seit Anno Utz...

16cm	7,00 – 0,6l	32cm	18,00 – 5,0l
20cm	9,00 – 1,2l	36cm	23,00 – 7,0l
24cm	11,00 – 2,0l	40cm	29,00 – 9,0l
28cm	13,00 – 3,0l		



Eimer

5l	25,00
10l	30,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

COLEDAMPF'S KÜCHENKOLUMNE

BRETT FÜR DIE WELT
VON ANDREAS LANGHOLZ

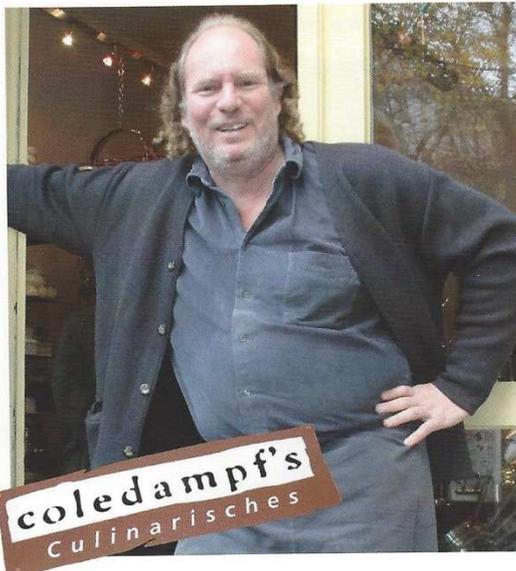
Versprochen ist versprochen: heute erfahren Sie, welcher Untergrund einem hochwertigen Messer zusteht, schließlich haben Sie ein Recht darauf, zu wissen, dass Schneidunterlagen aus Glas, Marmor oder Granit ihren Profisäbel in Windeseile in die unterste Amateurlasse absteigen lassen. Diese Dinger zerstören schon beim ersten Schnitt den mühsam erschliffenen Schneidgrad, indem sie ihn einfach platt machen. Benutzen sollte man also - im Interesse der Messer - Holz oder Kunststoff.

Doch bevor ich nun ein glühendes Plädoyer für das Holzbrett halte, möchte ich Ihnen was beichten: ich war im Kino. Es gab einen Film von Robert Kenner mit dem Titel **Food Inc.**

Seine Dokumentation gewährt so tiefe Einblicke in die industrielle Lebensmittel-Produktion amerikanischer Konzerne, dass meine Empfindungen zwischen Desillusionierung, Wut und Ekel pendelten. Auf jeden Fall ging ich mit der Erkenntnis wieder raus: Man kann es wissen, wenn man will. Nur leider, so lange wie diese „food inc.s“ uns allabendlich im Fernsehen ihre Schokoriegel, Tütensuppen, Instantsoßen und 1-2-3-fertig-Gerichte-heile-einfache-gesunde Welt anpreisen, brauchen wir nicht darauf zu hoffen, dass uns dieses Medium andere Informationen kredenzt.

Gehen Sie also bitte ins Kino, damit sich was ändert!

Und was hat das mit den Schneidbrettern zu tun? Im vorletzten Jahr begann das Stöhnen der Olivenholz-Lieferanten: „Die Qualität der tunesischen Ware wird immer schlechter“, „Albanien ist unzuverlässig, die haben manchmal nur drei Stunden Strom am Tag“. Und mir wurde klar, dass die extrem gestiegene Nach-



Andreas Langholz, 48, geboren im Schleswig-Holstein-Städtchen Eutin, aufgewachsen in Timmendorfer Strand, studierte in Berlin Kommunikationswissenschaften. 1995 eröffnete er Coledampf's CulturCenter in Wilmersdorf, fünf Jahre später am Kollwitzplatz in Prenzlauer Berg. Die „Kochtopfläden“ mauserten sich rasch zu den bestsortierten Haushaltswarengeschäften der Stadt.

frage nach den Brettern mit der schönen Maserung dazu führt, dass die Armen unter den Mittelmeer-Anrainern gnadenlos ihre Ölbäume massakrieren - für ein wenig schnelles Geld.

Seitdem gibt es diese Produkte bei uns nicht mehr, und ich füge jedem Schneidbrett-Vortrag hinzu: Widersteht Olivenholz, auch, wenn es noch so dekorativ aussieht. Dennoch, Holz muss sein. Kunststoffbretter sind allenfalls dann hygienisch, wenn man sie im Geschirrspüler reinigt und Kunststoffe, die das aushalten, sind nicht billig. Dennoch gelangen bei jedem Schneiden kleine Schnipsel in die Nahrung. Das ist vielleicht nicht schlimm, ein Holzschnipsel ist mir aber deutlich lieber als einer aus Plastik, zumal im Holz enthaltene Säuren und Harze Keime auf natürliche Art verscheuchen.

Und wenn man dann die Wahl hat, nehme man heimische Hölzer, aber bitte keine weichen wie Fichte oder Kiefer. Diese Bretter fasern zu schnell. Auch richtig harte Hölzer wie Eiche sind nicht empfehlenswert - aus der Sicht des Messers.

Optimal sind Härte- und Säuregrad beim Buchenholz. Und wenn das dann auch noch ordentlich verarbeitet worden ist, also gegen den Wuchs verleimt - und bitte nicht mit dem billigsten Kleister, den der Weltmarkt hergibt, kommt Zufriedenheit auf - bei der Möhre, dem Messer und dem Gewissen.

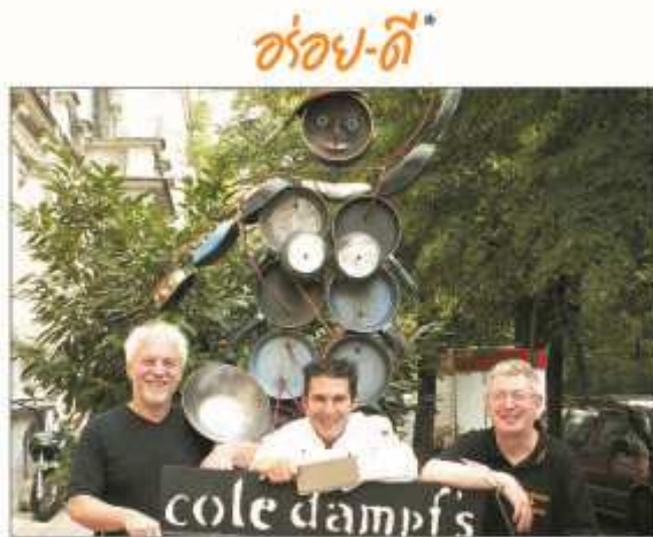
P.S.: Noch ein Film und ein Zitat, das mir nicht aus dem Kopf geht, seit ich Forrest Gump gesehen habe: „Dumm ist der, der dummes tut.“

colecomp.berlin

Wörther Strasse 39
10435 Berlin
030-43735225
info@colecomp.de

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Legendäre Feste



***[aroi:d] = thailändisch = lecker**

Thailändisch im Sommer 2003



Am Wok: Franz Raneburger, Roland Albrecht & Thomas Kollegger
Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

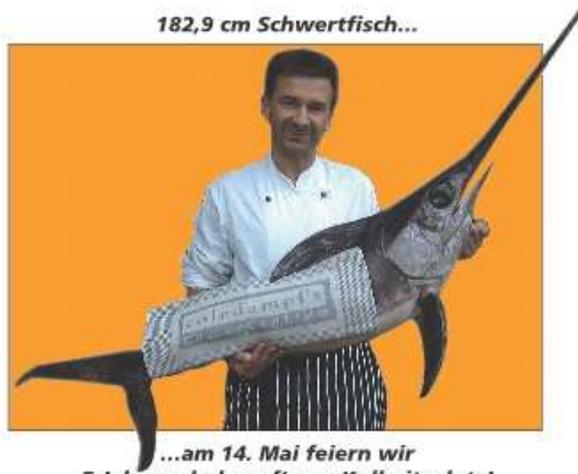
colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Legendäre Feste

coledampf's
Cultur_Centrum

182,9 cm Schwertfisch...



...am 14. Mai feiern wir
5 Jahre coledampf's am Kollwitzplatz!

Schwertfisch Mai 2005

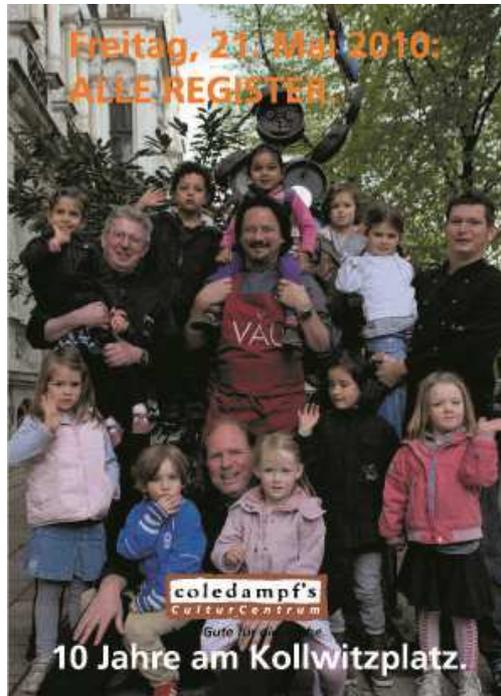


Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Legendäre Feste



Am Herd: Kolja Kleeberg & Roland Albrecht
Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.