

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kaffee

"C-a-f-f-e-e, trink nicht so viel Caffee!" So ging ein Kinderlied aus dem 18. Jahrhundert (den politisch unkorrekt weiterführenden Text mal weggelassen) und es wurde noch vor wenigen Jahrzehnten fröhlich in Schulklassen gekräht. Galt das schwarze Getränk doch lange als Einstiegsdroge für noch Schlimmeres. Es hat aber nicht gefruchtet. Gut so, wie man an dieser Stelle sieht.

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

Espressokocher aus Italien



Die Klassiker aus Aluminium:

3 Tassen	16,00
6 Tassen	19,00
9 Tassen	27,00
12 Tassen	33,00

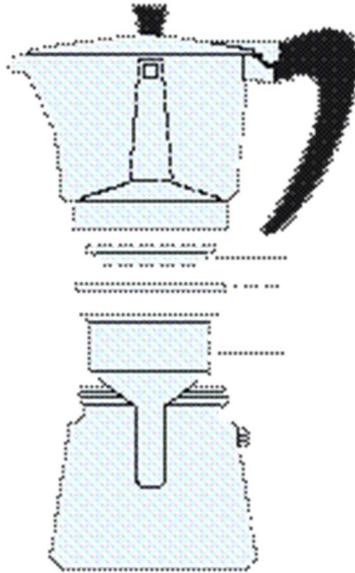
Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Espressokocher aus Italien



Espressokocher (italienisch Caffettiera) werden zur Zubereitung von Kaffee auf dem Herd verwendet.

Die Kocher gibt es in verschiedenen Größen, je nach Anzahl der Espresso (60 ml), die mit einer Füllung maximal zubereitet werden können.

Eine Caffettiera besteht aus drei Teilen. Das Kannenunterteil (Kessel) wird mit Wasser befüllt (maximal bis zum Sicherheitsventil, die Menge kann aber beliebig reduziert werden). In den Trichtereinsatz wird das Kaffeepulver randvoll gefüllt und mit einem Stampfer angedrückt. Das Kannenoberteil wird fest aufgeschraubt. Es fängt über ein Steigrohr den fertigen Kaffee auf.

Beim Erhitzen verdampft das Wasser im Kessel, es entsteht ein Überdruck, der den heißen Dampf durch das Kaffeepulver im Trichtereinsatz drückt. Der Kaffee wird ausgelaut und steigt dann durch ein Feinsieb an der Unterseite des Kannenoberteils in das Steigrohr, kondensiert und sammelt sich im Kannenoberteil.

Am Ende ist ein deutliches Fauchen zu hören, dann befindet sich der letzte Dampf im Steigrohr, der Kaffee ist fertig. Man sollte man die Kanne dann vom Herd nehmen, damit er nicht im Kannenoberteil zu kochen beginnt.

Ist die Espresso-Kanne verstopft, entweicht der Wasserdampf durch ein Sicherheitsventil.

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Die Napoletana

Angeblich wurde die *Napoletana* 1819 von einem Franzosen namens Morize erfunden. Benannt hat er diesen Kaffeebereiter nach der süditalienischen Stadt Neapel, die bis zum 19. Jahrhundert ein bedeutendes kulturelles und politisches Zentrum war geprägt von Griechen, Arabern, Franzosen und Spaniern. Die *Napoletana* funktioniert ähnlich wie eine *Caffettiera*, nur dass sie nicht mit Druck arbeitet.



1 Tasse	39,00
3 Tassen	49,00
6 Tassen	59,00
9 Tassen	69,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Caffettiera aus Italien

Unser bestes Pferd im Stall:
gebürsteter Edelstahl – auch für Induktion



1 Tasse	10cl	79,00
2 Tassen	15cl	99,00
4 Tassen	25cl	119,00
6 Tassen	35cl	139,00

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

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Espresso & Co.



Für alle Herdarten

2 T. 29,00

4 T. 34,00

6 T. 39,00

9 T. 44,00

3 T. 75,00

6 T. 89,00

9 T. 99,00

Tamper 15,00



Kaffeemühle

59,00

Creamer 1l Induktion

33,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kaffee



Thermo-Pressfilterkannen

0,35l	konisch	44,00	rund	49,00
0,70l	„	59,00	„	69,00
1,00l	„	69,00	„	79,00
1,50l	„	79,00		



Presskanne Glas

0,35l	25,00
0,80l	33,00



Kaffeemaß

10cm	7,00
17cm	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

Kaffeekannen aus Holland



Kannen aus Glas mit Kupferfilter:

0,6l mit Gestell	109,00
0,6l	69,00
0,3l	59,00
1,40l	42,00

Kessel:

0,8l Edelstahl	89,00
0,8l Kupfer	129,00
0,8l Kupfer mit Thermometer	149,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Melitta Kaffeekannen und -filter



Die Klassiker aus den 50ern gibt es immer noch:
Die berühmte Kaffeekanne, die nicht kleckert:

0,35l	23,50
0,60l	32,50
1,00l	39,50
1,40l	46,50

und der gute alte Porzellanfilter:



Größe 100	18,50
Größe 102	29,50
Größe 104	32,50
Größe 106	39,50

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Tassen für Espresso, Cappuccino Kaffeekanne aus Jenaer Glas und Milchkaffee

Ergonomischer Griff und



vor,
affee

auf der
te, aber



00

Cappuccinotasse 210ml 21,00
Milchkaffeetasse 300ml 24,00

49,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Tee

Der Kaffee- und Espresso-Boom der letzten Jahre hat die Tee-Fans ein bisschen im Regen stehen lassen. Das soll und muss nicht sein. Hier werden Sie bedient, und zwar ohne Uniformzwang und Darfs-noch-mehr-sein-? -Dauergrinsen. Eben so, wie Teetrinker es lieben.

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Teekannen & Brüher aus Edelstahl



Kannen

Konische Form

0,7l 49,00
1,2l 59,00

Themo

1,0l 65,00
Rechaud 15,00

Brüheinsatz Laserlochung

5x7cm 13,00 8x8cm 16,00 4x13cm 13,00

Siebbrüher

7x12cm 10,00

Teezange

4cm 4,50
5cm 5,50
7cm 6,50
8cm 7,50

Teekugel

5,5cm 4,50
6,5cm 5,50
7,5cm 7,50

Becherbrüher

4cm 9,00 2,4cm 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



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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Geschirr

Wir nähern uns hier dem Thema "Geschmackssache" - aber ganz vorsichtig. Denn auch hier bleibt die Devise "form follows function". Wobei man dann immer wieder staunend bemerkt, dass dies dem Auge oft am meisten schmeichelt. Tischlein deck dich!

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Zement



Bowl tief	15cm	25,00
Bowl flach	21cm	34,00



Teller	14cm	17,00
Teller	20cm	29,00
Teller	28cm	44,00

Spülmaschinenfest, ofentauglich

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Steingut aus Portugal

Caldas da Rainha liegt 90 km nördlich von Lissabon. Die lebendige Marktstadt an der Silberküste Portugals, im 15. Jahrhundert von der Königin Leonor, Gemahlin des Königs João II, gegründet, ist bekannt für seine Thermalbäder und das schwefelhaltige Wasser. Der 50.000 Einwohner Ort liegt in einem Gebiet, das Garten Portugals genannt wird. Dessen Produkte bekommt man auf dem farbenfrohen Früchte-, Gemüse- und Fischmarkt, der täglich auf dem Hauptplatz stattfindet. In Caldas da Rainha wird unser Steingutgeschirr hergestellt. Alle Produkte sind handgedreht. Der Scherben ist bei 1100° gebrannt, wodurch eine hohe Kantenstabilität erreicht wird. Das Geschirr ist spülmaschinen- und ofenfest und mikrowellengeeignet.



Becher	8cm	9,00
Bowl	16cm 0,6/0,3l	10,00
Teller	16cm	8,00
Teller	23cm	9,00
Teller tief	23cm 0,9/0,4l	10,00
Teller	28cm	11,00
Bowl	32cm	29,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Ein Fest im Garten.



colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Hey Andreas,
schön war's heut bei dir!
Haben gleich ne Tagliatelle gedreht...

Liebe Grüße, Angar



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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Steingut aus Italien

Ulla Jenken ist Italien-Fan. Seit Jahren bereist die Dänin ihr Lieblingsland und sucht nach Produktideen und Herstellern.

Dieses Geschirr wird in zwei kleinen italienischen Manufakturen von Hand hergestellt. Die Ränder werden vor dem letzten Glasurbrand gewischt, so dass der rote Scherben leicht durchscheint.



flache Teller

16 cm	17,00
22 cm	24,00
28 cm	29,00
33 cm	46,00

tiefe Teller

25 cm	29,00
28 cm	46,00

flache Bowls

18 cm	25,00
21 cm	39,00
32 cm	75,00

tiefe Bowls

11 cm	18,00
15 cm	24,00
18 cm	41,00
21cm	48,00
40 cm	89,00

Butterdose

15x11cm	42,00
---------	-------

ovale Platten

26 cm	23,00
41 cm	65,00
50 cm	79,00

Tassen

Obere	19,00
Untere	12,00
Jumbo	29,00

Becher

18cm	22,00
------	-------

Eierbecher

7cm	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

Mis-en-place...



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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Bone China



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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Unsere robustesten Schüsseln



8cm	4,00
14cm	8,00
16cm	13,00
22cm	29,00
27cm	39,00
32cm	79,00
40cm	139,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Hotelporzellan



„Hotelporzellan“ ist eine Qualitätskategorie:
bei 1400° gebrannt, von hoher Zähigkeit, sehr kratzfesten Glasur,
ofentauglich, einfrierbar. Ach, und weil unsere lieben Gastronomen
eher sparsam sind: **preiswert!**

Teller Coupform

17cm	4,00
21cm	5,00
22cm tief	6,00
26cm	7,00
28cm	8,00
17cm	14,00

Teller oval

22x18cm	8,50
23x26cm	10,50
25x28cm	11,50
28x30cm	12,50

Bowl

15cm	6,00
-------------	-------------

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Souffléformen aus Bone China Porzellan



8cm	14cl	2,50
9cm	18cl	3,50
10cm	26cl	5,00
10cm hoch	30cl	6,00
12cm	40cl	4,00
17cm	130cl	14,00
19cm	180cl	17,00
21cm	210cl	23,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Tarteformen



7cm	3,00
12cm	4,00
15cm	7,00
24cm	19,00
27cm	25,00
30cm	29,00
33cm	34,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Terrinenformen aus Porzellan



13x08cm	280g	15,00
14x11cm	420g	17,00
17x11cm	600g	19,00
18x13cm	900g	22,00
19x15cm	1200g	25,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Teekannen aus Friesland



0,35l

29,50

0,85l

39,50

1,40l

54,50

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Ei.



Eierbecher hoch	3,00
Eierbecher flach	3,00
Eierlöffel	2,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Ofenfeste Tarteformen



7cm	3,00
12cm	4,00
15cm	7,00
24cm	19,00
27cm	25,00
30cm	29,00
33cm	34,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Löwenkopfterrinen



Terrine 3l
Deckel mit Kellenausschnitt 45,00

Portionsterrinen

0,35l	5,00
0,45l	6,00
0,65l	9,00
1,25l	15,00

Senftopf	9cm - 0,22l	3,00
Schmalztopf	7cm - 0,1l	2,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Ofenfestes Geschirr aus Langudic

Die hochwertigste Gebrauchskeramik am Markt. Unsere Formen können auf dem Gasherd und auf dem Grill eingesetzt werden. Sie sind ofen- und gefriertauglich, sehr bruchfest und haben eine kratzfesten Glasur frei von Blei und Kadmium.



Tarte Tatin Form 28cm 49,00

Crème Brulée 9,50



Tajine rund/oval 109,00



Plancha 75,00



Ofenformen

oval 22x14cm	19,00	rechteckig 26x17cm	29,00
oval 34x24cm	34,00	rechteckig 30x28cm	39,00
oval 44x38cm	55,00	rechteckig 41x29cm	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



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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Eins44



Wenden wir und doch mal dem Grundnahrungsmittel
der Franzosen zu, dem Baguette.

Sebastian Radtke, Küchenchef im Restaurant eins44, backt es selbst. Und ich
finde es unglaublich lecker. Probieren Sie es aus, es ist einfach und lohnt sich:

1 KG Mehl (Typ 405), 800ml Wasser (Zimmertemperatur), 1 Tüte Trockenhefe, 2
EL Salz, 1 TL Zucker.

Alle Zutaten vermengen, nicht zu glatt kneten, 12-16 Stunden im Kühlschrank
gehen lassen. Baguettes formen, einritzen und mehlieren. Bei 260° 15min. backen.
Wichtig: auf den Boden des Backofens eine ofenfeste Schale mit Wasser stellen.

Eins44 – Elbestraße 28 – 12045 Berlin - .49.30.62981212 – info@eins44.com
Mittags Di - Fr. 12 - 15 Uhr | abends Di - Sa 19 - 24 Uhr.

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.

COLEDAMPF'S KÜCHENKOLUMNE

LASST ES BLUBBERN...
VON ANDREAS LANGHOLZ

Auf der Webseite eines sächsischen Gärtopf-Herstellers lernt man über die Wirkung darin vergorener Gemüse:

Milchsäure-Bakterien sorgen für eine gesunde Darmflora und schützen auch vor Magen- und Darmgeschwüren.

Das Gemüse ist reich an Vitamin C und Mineralstoffen.

Das enthaltene Acetylcholin wirkt als Anti-Depressivum (ist also gut gegen Winter-Depressionen!).

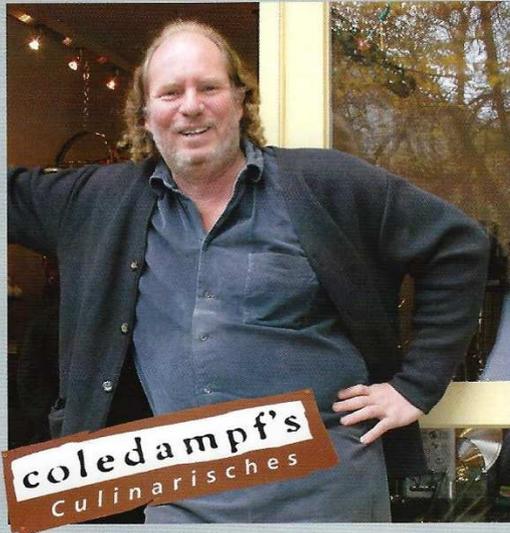
Ballaststoffe halten die Verdauung auf Trab und senken den Cholesterin-Spiegel.

Die Pflanzenstoffe hemmen das Wachstum schädlicher Pilze, schützen vor Infektionen und sollen sogar Krebs vorbeugen.

Diese (möglicherweise) lebensverlängernden Informationen wären garantiert an mir vorbei gegangen - und selbst wenn ich es gewusst hätte, wäre es mir egal, hat doch auch ein Multimillionen-Werbeetat mich nicht zum darmfloraverbessernden Luxusjoghurt-Konsumenten machen können - wäre da nicht der Anruf von Michael Hoffmann, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Margaux, gewesen, der einen Gärtopf haben wollte - und ich hatte keinen.



Dieser lausige Sortimentszustand in Coledampf's Culturzentrum wurde sofort geändert, denn eins ist klar: wenn Chef Hoffmann so was braucht, dann nicht um



Andreas Langholz, 48, geboren im Schleswig-Holstein-Städtchen Eutin, aufgewachsen in Timmendorfer Strand, studierte in Berlin Kommunikationswissenschaften.

1995 eröffnete er Coledampf's CulturCentrum in Wilmersdorf, fünf Jahre später am Kollwitzplatz in Prenzlauer Berg. Die „Kochtopfläden“ mauserten sich rasch zu den bestsortierten Haushaltswarengeschäften der Hauptstadt.

mein oder anderer Leben zu verlängern, sondern um seiner Küche weitere kulinarische Höhepunkte zu verpassen.

Neben Kohl eignen sich übrigens auch viele andere Gemüse für die Konservierungsmethode in diesem, bei 1200 Grad Celsius gebrannten Tontopf, der vom Hersteller in neun verschiedene Größen mit Deckel und einem zweiteiligen Beschwerungsstein geliefert wird.

Im Margaux wird er als „Verfeinerungsgerät“ beispielsweise für Gurken, Karotten, Kürbis oder Tomaten eingesetzt.

Apropos Verfeinerung: das vegetarische Menü, das Michael Hoffmann zur Zeit anbietet, ist nicht nur extrem empfehlenswert, nein, so eine spannende Speisefolge habe ich noch nie gegessen, und auch wenn ich ganz klar zu den „Carnivore“ gehöre, habe ich nicht eine Sekunde das Fleisch vermisst.

Ich würde mir an dieser Stelle übrigens wünschen, dass die Autoren bestimmter Restaurantführer vielleicht etwas aufgeschlossener an ihre Arbeit gingen, denn ein Satz wie „Hollywoods schauspielerische Hungerhaken würden

Michael Hoffmann zu Füßen liegen, da sind wir ganz sicher.“ - bezogen auf dessen Gemüseküche - ist nicht nur fies, er ist auch Blödsinn.



Die nächste Lieferung Gärtöpfe ging - für Insider fast nahe liegend - an Stephan Garkisch, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Bieberbau in Wilmersdorf.

Ähnlich wie Hoffmann ist auch Garkisch jemand, für den Gemüse nicht nur Beilage ist, sondern hochspannender Lieferant von Aromen, die in der Lage sind, einem Gericht viel Spannung zu geben.



S a u e r k r a u t

Dieses Wort verstümmeln die Franzosen zu „Surkrut“. Es ist ein in Deutschland überall sehr beliebtes Gericht; sauer bedeutet Säure, Kraut bedeutet Kohl. Wenn man Sauerkraut machen will, so schneidet man zunächst Weißkohl in sehr dünne Scheiben; die Deutschen haben für diesen Zweck ein Brett, das einem Hobel ähnelt und mit einem scharfen Messer versehen ist. Reibt man den Kohl an dieser Art Hobel, so wird er in dünne Scheiben geschnitten, die unter dem Hobel von einem Trog aufgefangen werden. Wenn man eine ausreichende Menge angehäuft hat, bringt man den auf solche Weise kleingeschnittenen Kohl in Fässer, Schicht für Schicht, die man jeweils mit Salz und einigen Wacholderbeeren bestreut; sobald

das Fass voll ist, bedeckt man es mit einem Brett und legt ein Gewicht darauf, damit der zerschnittene Kohl zusammengepresst wird. Man bringt das Ganze in einen Keller und lässt es einige Wochen lang gären. Wenn man den Kohl essen will, wäscht man ihn und lässt ihn mit Pökelfleisch, Würsten, Rebhuhn und - je nach Wunsch - auch mit anderem Fleisch kochen. Dieses Ragout wird von den Deutschen sehr geschätzt; es wird auf der Tafel der Reichsten ebenso serviert wie auf dem Tisch der Ärmsten. Die Fremden gewinnen an ihm kaum Geschmack; doch scheint dieses Ragout für Seeleute auf weiten Reisen recht nützlich zu sein.
Aus: Enzyklopädie von Diderot und d'Alembert, 14. Band, 1765



colecomp.berlin

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

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kraut-Funding



oder: gesund ernähren - Gemüse vergären!

Unsere Gärtöpfe kommen aus dem Hundsrück, einer Gegend, die man das „Kannenbäckerland“ nennt. Sie werden heute noch in Handarbeit hergestellt. Der hochwertige Ton wird mit einer lebensmittelechten Keramikglasur überzogen und bei über 1200°C gebrannt. Deshalb ist die Oberfläche sehr glatt und damit hygienisch, pflegeleicht und geschmacksneutral.

Oberstes Gebot bei der Benutzung von Gärtöpfen ist Sauberkeit. Verwenden Sie sauberes und frisches Gemüse. Waschen Sie den Gärtopf innen und außen und lassen Sie ihn trocknen. Da Steinzeug kein Wasser speichert, gibt es keine Schimmelbildung, die häufig bei anderen Topfmateriale an der Oberfläche der Behälter auftritt. Die Beschwerungssteine geben dem Gemüse den für die richtige Milchsäuregärung erforderlichen Druck. Der gemüse-eigene Saft und die Lake sollen das Sauergemüse und die Beschwerungssteine 3 bis 5 cm überdecken. Bei zu wenig Saft kann mit abgekochtem, erkaltetem Salzwasser (15 g Salz auf 1 Liter Wasser) aufgefüllt werden.

Beim Gärtopf ist es ausreichend, große Kraut-, Wein- oder Meerrettichblätter unter die Steine zu legen, auf ein Tuch kann komplett verzichtet werden. Danach den Topf mit dem Deckel verschließen und normales Leitungswasser in die Wasserrinne gießen. Nur so ist der Topf luftdicht verschlossen. Eine wichtige Voraussetzung, damit die Gärung funktioniert. Der Gärungsprozess läuft in mehreren Stufen ab. Er dauert je nach Gemüsesorte 4 bis 6 Wochen. Gerade in der Anfangsphase ist es sehr wichtig, dass keine Luft an das Gärgut kommt. Deshalb den Deckel frühestens nach ungefähr 2 bis 3 Wochen öffnen.

Achtung: Wasserverdunstung in der Wasserrinne beobachten!

Während der Gärphasen und auch beim Lagern des vergorenen Gemüses immer darauf achten, dass die Wasserrinne des Deckels mit Wasser gefüllt ist. So verhindert man, dass Luft ans Gärgut kommt, sich Kammhefe bildet, die das Gemüse schleimig macht, der obere Teil des Sauergemüses schlecht wird, Staub oder Ungeziefer eindringt und dass Beschwerungsstein oder Tuch schmierig werden.

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gärtöpfe aus dem Kannenbäckerland



Neueste wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen:
Milchgesäuertes Gemüse ist reich an Vitamin C und Mineralstoffen.
Ballaststoffe halten die Verdauung auf Trab und senken den Cholesterinspiegel.
Milchsäurebakterien sind wichtig, damit eine gesunde Darmflora aufgebaut und erhalten bleibt. Sekundäre Pflanzenstoffe beugen Krebs vor, schützen vor Infektionen und hemmen das Wachstum von Pilzen.
Der Anti-Ulkus-Faktor schützt vor Magen- und Darmgeschwüren (Ulkus = Geschwür). Und dann gibt es noch ein natürliches Antidepressivum namens Acetylcholin.

Gärtöpfe		Gär- und Rumtopf	
5l	59,00	5l	39,00
10l	69,00		

Zubehör



Krautstampfer 60x7cm 17,00



Krautbohrer 23,00

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Crema Catalana



Zutaten für 6 Portionen:

300ml Milch - 200ml Sahne - Schale von 2 unbehandelten Orangen - 1 Zimtstange
- 5 Eigelb - 1/2 Vanilleschote - 50g Zucker - 1 Prise geriebene Muskatnuss
(wer mag: 50 gr. Gehackte Mandeln) 6 EL Zucker zum Karamellisieren

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Küchenkrepp auslegen, 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben. Milch mit süßer Sahne, der unbehandelten Orangenschale, Zimtstange und der aufgeschlitzten Vanillestange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Einmal aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und Orangenschale, Vanillestange und Zimtstange herausnehmen. Etwas abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Anschließend langsam die Milch-Sahne-Mischung darunter rühren und durch ein feines Sieb gießen. Die Eier-Milch-Masse vorsichtig in kleine ofenfeste Förmchen geben, dabei darauf achten, dass die Oberfläche schaumfrei bleibt. Eventuell den Schaum mit einem Löffel abnehmen. Die Förmchen so in das Wasserbad stellen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen. Das ganze etwa 1 Stunde im Backofen stocken lassen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Vor dem Servieren: Den Grill des Backofens vorheizen oder den Backofen auf größte Leistung stellen. Die Creme mit einem Hauch geriebenem Muskat und pro Förmchen einem EL Zucker bestreuen. Den Zucker unter dem Grill goldbraun karamellisieren lassen. Das sollte so schnell wie möglich geschehen, da die Creme selbst nicht heiß werden soll.

Tipp:

Einfacher erhält man die Zuckerkruste mit einer Lötlampe. Einfach mit der Flamme der Lötlampe über den Zucker streichen. Fertig. Bei der "originalen" Crema Catalana wird die Zuckerkruste mit einem speziellen glühenden Eisen gebrannt.

Karamelisierereisen für Crema Catalana 7.50 Euro

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

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.