

Wunderwuzzis

*Warum muss
Fleischersatz
immer nur ein
Ersatz sein?*

Von Alexandra Binder,
zu lesen auf Seite 3



www.bauernladen.at

Kochlöffel wortwörtlich

Wenn Kochlöffel ihr Aroma beim Kochen an Speisen abgeben, jubelt der feine Gaumen.



Starkoch Andreas Döllner hat ihn, Toni Mörwald ebenso. Die Rede ist von besonderen Kochlöffeln. „Mit TheCookingSpoon produzieren wir limitierte Kochlöffel und arbeiten mit einem lebendigen Werkstoff“, erläutert Michael Mass seine Idee. Die Rede ist vom Holz von Weinfässern, aus denen Kochlöffel gefertigt werden. Dieses ist zwischen 120 und 150 Jahre alt, erst dann wird die Eiche gespalten und nur das beste Holz zu einem wertvollen Fass verarbeitet. Vier bis zehn Jahre oder mehr sind die Weinfässer in Verwendung, um edle Weine darin reifen zu lassen. „Danach

wird in aufwendiger Handarbeit jede Fassdaube zu dem weltweit einzigartigen Küchenutensil, unserem Kochlöffel – TheCookingSpoon, verarbeitet.“ Seine besondere Markierung auf der Rückseite macht jedes Stück einzigartig und weist mit seiner Seriennummer die Herkunft des darin gereiften Weines aus.

Obegg vom Weingut Polz

Aus dem Fass vom Chardonnay Ried Obegg 2015 vom Weingut Polz geschnitzt, gibt es limitiert 34 Kochlöffel. Jeder von Hand geformte TheCookingSpoon ist ein weltweit einzigartiger



Kochlöffel mit Charakter und Aroma. Er hat eine Geschichte erzählt und kann als Lieblingsstück seinen Platz in der Küche finden – als Sammlerstück oder als täglicher Begleiter in den Töpfen und Pfannen. „Mit unserem TheCookingSpoon wollen wir auch das längst vergessene Handwerk der Löffelmannufaktur wieder aufleben lassen. Kein Stück gleicht dem anderen und allein seine Oberfläche zieht den Besitzer immer wieder in seinen Bann“, zeigt sich Mass begeistert. Noch mehr limitierte und neue Editionen von TheCookingSpoon gibt es auf www.bauernladen.at