Besserkochen

Das Magazin 2016/2017 von BERNDES.

GRATIS!
Für Sie zum Mitnehmen!

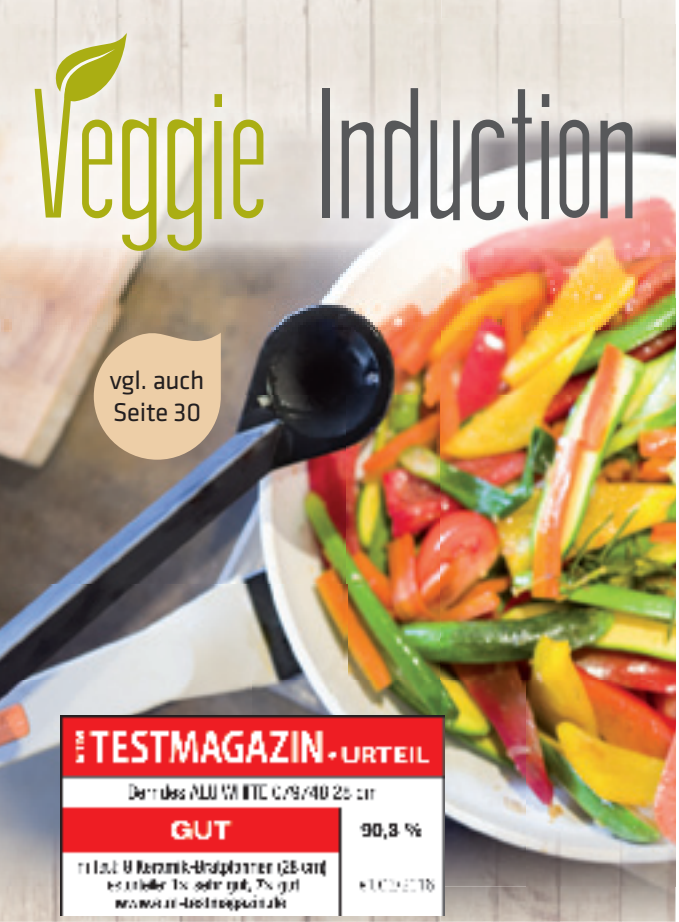
Lust auf Veggie!

Rezepte
Kochgeschirr-Tipps
und mehr ...

Glück aus dem Ofen: Die Super-Quiche

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Veggie Induction



MACHT NICHT NUR VEGETARIER AN!

4 JAHRE YEARS garantie warranty

HEALTHY
PFOA • NICKEL
SCHWERMETALL
FREI
CERAMIC

Erhältlich in:

www.berndes.com

/berndes.de

INHALT

6 Sti(e)lvolle Legende
40 Jahre Bonanza

14 Der Trick mit dem Click
Induktionstechnologie, die begeistert!

17 Appetit auf mehr bekommen?
Netzwerke at work

20 Gewürzt mit Spaß
Kochevents

24 Ein starkes Stück
Made in Germany

28 Ran an das Gemüse
Veggie-Rezepte

38 Mit Liebe gebacken
Beeriges Herz

46 Mehr als Kochgeschirr
Interview mit Rolf Giese

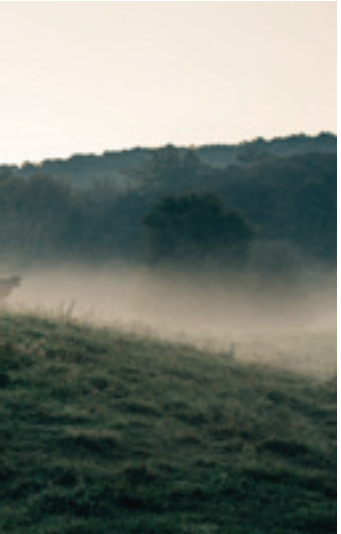
24 Made im Sauerland - dort, wo echtes Kochen Handwerk ist.

28

Auf ins Kochabenteuer!
Mit Freunden macht
es doppelt Spaß. 20

38

22



IMPRESSUM

Herausgeber:
BERNDES Küche GmbH, Arnsberg

Fotos:
Niklas Thiemann, BERNDES, TEAM WANDRES,
Klaus-Peter Kappest, fotolia, shutterstock

Redaktion und Gestaltung:
TEAM WANDRES Werbeagentur, Sundern

Druck:
becker-druck-verlag.de

Man nehme von
allem nur das Beste.

EDITORIAL

Am liebsten selbstgekocht!

Liebe Leserinnen und Leser,
als Experten für Küche und Genuss haben wir für Sie ein Magazin herausgebracht, das Lust macht auf gesunde Ernährung und kulinarische Trends.
Neben nützlichen Tipps und Ideen finden Sie auch viele bunte Rezepte zum Nachkochen. Am besten mit frischen, regionalen Lebensmitteln, zubereitet in bestem Kochgeschirr aus dem Sauerland.
Es ist nicht nur ein gutes Gefühl zu wissen, WAS auf den Teller kommt. Ebenso wichtig ist die Qualität der Töpfe und Pfannen auf dem Herd. Sie sind das Mittel zum Zweck, um aus guten Lebensmitteln gute Gerichte zu machen. Und was wäre da besser geeignet als Qualitätsprodukte, auf die Sie sich verlassen können, und von denen Sie wissen, woher sie wirklich stammen?
Lassen Sie sich von unserem Magazin „Besserkochen“ inspirieren, liebe Leserinnen und Leser. Überzeugen Sie sich von unseren Empfehlungen, denn so wird für Sie das Kochen noch einfacher, noch besser.
Eben BESSER BERNDES.

Herzlichst
Ihr BERNDES-Team

40 JAHRE BONANZA-PFANNE

EINE LEGENDE MIT STI(E)L

Sie lesen „Bonanza“ und haben es direkt vor Augen: weite Prärielandschaften, ein Cowboy am Lagerfeuer. Die Ponderosa-Ranch mit Pferd, knisternde Flammen, ein saftiges Steak.

Vielleicht war es solch eine Szene aus der Kult-Westernserie „Bonanza“, die der BERNDES-Pfanne vor 40 Jahren zu ihrem Namen verhalf. In der US-Serie aus den 60ern siegte stets das Gute und die alten Werte hatten Bestand. Spätestens hier passt sie perfekt ins Bild: die robuste Pfanne mit dem charakteristischen Holzgriff. Heute ist die **BONANZA®**-Pfanne Kult, während sich an die Titelmelodie des Westerns nur noch eine Generation erinnert, die mittlerweile jenseits der 40 ist.

Ihr Markenzeichen: kernig rustikal

Im Jahr 1976 schlug die Geburtsstunde der **BONANZA®**-Pfanne. Dem Unternehmen BERNDES aus Arnsberg-Herdringen gelang es als erstem Hersteller überhaupt, ein antihaftversiegeltes Aluguss-Kochgeschirr auf den Markt zu bringen. Das Unternehmen hatte schon in den 50er Jahren mit Antihaftbeschichtungen experimentiert und erkannte früh die Vorteile von Aluminium. Doch erst mit der **BONANZA®**-

BONANZA
40 Jahre
DAS ORIGINAL

40 JAHRE BONANZA-PFANNE

Pfanne kam der Durchbruch am Markt. Profi- wie Hobbyköche sind bis heute begeistert von den Vorteilen der Beschichtung und der ausgezeichneten Qualität des Produktes.

Seitdem wird die Pfanne fast unverändert produziert. Hing sie bei Muttern noch über dem Holzofen an der orange gekachelten Küchenwand, fügt sie sich heutzutage optimal in elegante Hochglanzküchen ein – eben ein modernes Kochgeschirr in rustikalem Gewand. Denn eines hat sich auch nach vier Jahrzehnten nicht verändert: das Bewusstsein für beste Qualität beim Kochen. Mehrere Millionen **BONANZA®**-Pfannen wurden bisher aus dem Sauerland in die Küchen der Welt verkauft. Den gleichbleibend guten Qualitätsstandard gewährleistet BERNDES durch eine regelmäßige Überprüfung der Produkte im hauseigenen Labor. Und nicht nur das: „Um den heutigen Ansprüchen gerecht zu werden, haben wir die Pfanne entsprechend angepasst", erklärt Rolf Giese, Produktionsleiter bei BERNDES. „Das neue Modell ist jetzt auch für Induktionskochplatten geeignet und der Holzstiel wurde im Design geringfügig optimiert."

Ein Diamant wird wieder glänzen

BERNDES hat in diesem Jahr gleich doppelten Grund zu feiern: Nicht nur das **BONANZA®**-Jubiläum steht ins Haus, zusätzlich blickt das Unternehmen auf eine 95-jährige Firmentradition zurück. Seit der Gründung im Jahr 1921 revolutionierte BERNDES mit seinen innovativen Produkten immer wieder den Markt. Aufgrund kontinuierlicher Forschung und Entwicklung bietet das Unternehmen heute ein umfassendes Sortiment, das den unterschiedlichsten Ansprüchen in der Küche gerecht wird. Die große Produktvielfalt wird an den Standorten Arnsberg und Mondavio (Italien) mit einer Kapazität von über 20 Millionen Teilen pro Jahr gefertigt. „BERNDES ist ein Diamant. Wir vereinen lange Tradition mit großem Innovationsgeist und sind dabei, diesen Edelstein wieder zum Glänzen zu bringen", so Cordes.

Nicht nur das Unternehmen, auch den Produktionsstandort im Sauerland vertritt der 45-jährige Geschäftsführer aus Überzeugung. „Schon immer haben die bodenständigen Menschen hier BERNDES geprägt.

Mehr erfahren:
www.bonanza-pfanne.de

made in germany

40 JAHRE BONANZA-PFANNE

Der Alleskönner:
Bratpfanne

*Die **WOK Pfanne***

Die Kernige:
Grillpfanne

NEU:
Auch mit Induktionsboden.

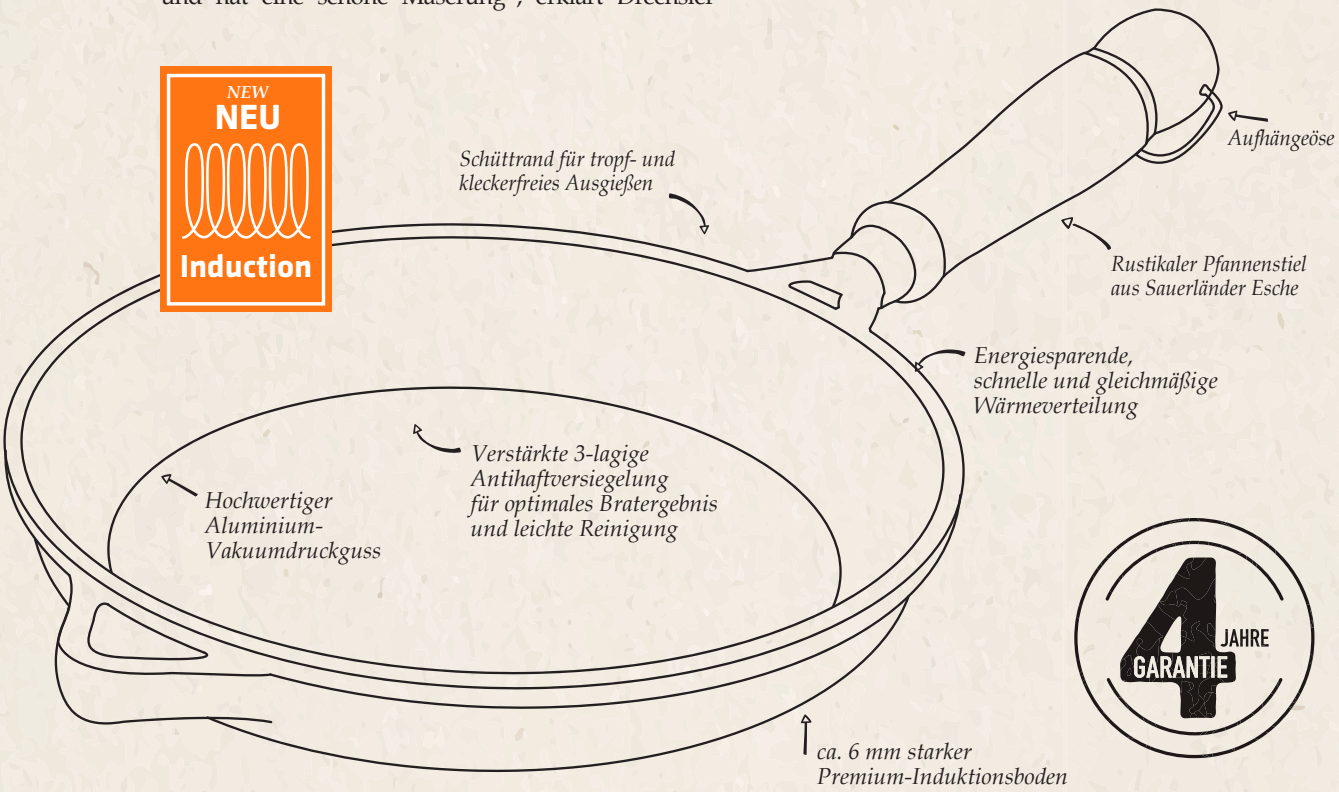
Die Produkte könnten für unsere Region nicht typischer sein: verlässlich, beständig, unverfälscht. Mit jedem Topf und jeder Pfanne hält man ein Stück Sauerländer Wertarbeit in den Händen.“ Mehr Sauerland geht nicht!

Dirk Heppelmann. Selbstverständlich hat auch er eine **BONANZA®**-Pfanne zuhause: „Aber für’s Kochen ist meine Frau zuständig“, lächelt er. Seit 40 Jahren werden die Griffe aus bestem Sauerländer Eschenholz in Visbeck hergestellt.

Trends vergehen, BONANZA® bleibt

Bestes Beispiel für echte Handwerkskunst aus dem Sauerland ist die kleine Drechselei in Meschede-Visbeck, in der die Holzgriffe für die **BONANZA®**-Pfanne entstehen. „Eschenholz ist besonders robust und hat eine schöne Maserung“, erklärt Drechsler

Nichts ist so beständig wie der Wandel. Neben Western-Serien gibt es heute Kochshows, und orangefarbene Küchenfliesen sind retro. Trends vergehen, doch die **BONANZA®**-Pfanne bleibt. Sie wird sich auch in Zukunft bestens bewähren. Und das mit Sti(e)l.



PREMIUM INDUCTION

Heiße Pfanne – kalte Platte

Zeit sparen und die Energie sinnvoll und gezielt einsetzen, wer möchte das nicht? Deshalb sind Induktionsherde auf dem Vormarsch. Sie erwärmen das Gericht gezielt und schnell, indem sie den ferromagnetischen Kochgeschirrboden direkt erhitzen, ohne dabei erst die Herdplatte zu erhitzen. Da die Herdplatte nahezu kalt bleibt, sind Verbrennungen beinahe ausgeschlossen und Übergekochtes kann nicht fest anbrennen.
Vorsicht: Nicht jedes Kochgeschirr passt!

Für einen Induktionsherd können Sie nur Töpfe und Pfannen mit Böden aus ferromagnetischem Material verwenden. Achten Sie auf dieses Icon!

Mit abnehmbarem Griff
(siehe auch S. 16)

Sie kochen auf einem Elektro- oder Gasherd? Kein Problem! Aus diesem Grund haben wir von BERNDES einen ausgeklügelten Boden entwickelt, der zwar für Induktionskochplatten geeignet ist, aber auch auf anderen Herdarten eine perfekte Energieausnutzung gewährleistet.

TESTMAGAZIN · URTEIL	
Berndes VARIO CLICK INDUCTION PLUS 031517 28 cm	
GUT	90,8 %
Im Test: 10 beschichtete Bratpfannen (28 cm) Testurteile: 1× sehr gut, 9× gut www.etm-testmagazin.de	Heft 03/2016

RADIANCE TECHNOLOGY

Teflon™ Gleichmäßige Antihaftwirkung · Gleichmäßige Hitze · Designed für Induktion · RADIANCE

Durchdachte patentierte Technologien:
die Premium Induction.

VARIO CLICK TECHNOLOGIE

Der Trick mit dem Click

DER CLICK BEGEISTERT!

Der ergonomisch geformte Kunststoffstiel ist mit einem Edelstahlflammschutz versehen und besonders handlich. Das Stielsystem ist patentiert und lässt sich dank Vario Click Technologie mit einer Hand von der Pfanne lösen und auch wieder anbringen.

TIPP:

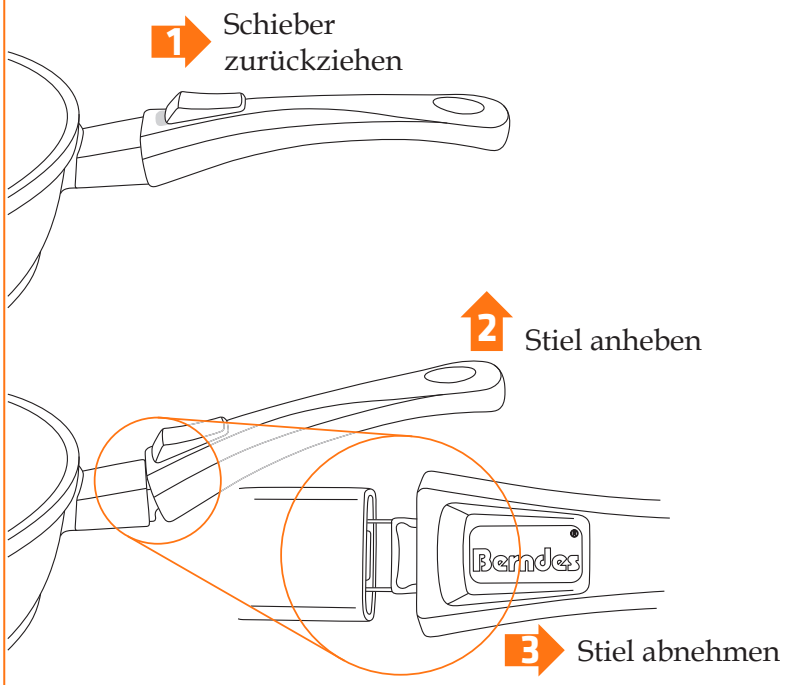
Wer mag, kann noch mit frischem Koriander verfeinern.

REZEPT KÜRBISCURRY

Zutaten für 4 Portionen:
400 g Kichererbsen (2 Dosen)
800 g Hokkaido-Kürbis
2 Bund Frühlingszwiebeln
7 Tomaten (frisch oder stückige Dosentomaten)
3 EL Öl
2 TL scharfes Currypulver
600 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz
1 EL Konfitüre
1 – 2 EL Limettensaft

Kichererbsen abgießen, in einem Sieb kalt abspülen, gut abtropfen lassen. Kürbis putzen, dabei die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Kürbisfleisch ca. 1,5 cm groß würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße fein würfeln, das Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Dann das Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Currypulver (wer es weniger scharf mag, nimmt mildes Curry) zugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe aufkochen, nachdem die fein gewürfelten Tomaten und Kichererbsen zugegeben wurden. Alles salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten garen. Mit Salz, Konfitüre und etwas Limettensaft abschmecken. Mit den Zwiebelringen bestreut servieren. Dazu passt Basmati-Reis.

BERNDES VARIO CLICK TECHNOLOGIE



Diese Produkte sind mit abnehmbaren Stielen ausgestattet: Vario Click Induction, Vario Click Induction White und Vario Click Induction Plus.

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Haben Sie auch einen an der Pfanne?

Wir schon!

Den abnehmbaren Stiel – ein Click, und schon ist er ab!

Nach der Zubereitung in der Pfanne soll das Gericht noch zum Überbacken in den Ofen? Kein Problem! Einfach mit einem Click den Stiel von der Pfanne entfernen und ab damit in den Backofen. Doch das ist nicht alles: Ohne Stiel lässt sich die Pfanne im Spülbecken viel besser reinigen und anschließend im Küchenschrank platzsparend aufbewahren.

Übrigens: Aufgrund der uneingeschränkten Backofeneignung kann die Pfanne auch mit Stiel in den Ofen geschoben werden.

NETZWERKE AT WORK

Appetit auf mehr bekommen?

Auf der Couch oder unterwegs im Auto – wo auch immer Sie gerade sind: Wir halten Sie auf dem Laufenden. Erfahren Sie spannende Neuigkeiten, aktuelle Infos über unsere Produkte und nützliche Tipps rund um das Thema Kochen & Küche. Klicken Sie mal rein!

MEHR Rezepte, MEHR Kochspaß und MEHR BERNDES gibt es auf diesen Kanälen:

www.berndes.com

www.bonanza-pfanne.de

YouTube www.berndes.com/youtube

www.facebook.com/berndes.de

www.instagram.com/berndeskueche/

ÜBER DIE SCHULTER GESCHAUT:

Was der Kochprofi empfiehlt ...

In der Gastronomie wissen die Profi-Köche genau, auf was es ankommt. Wir von BERNDES kennen diese Ansprüche. Die enge Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Meisterköchen hilft uns, die hohen Anforderungen direkt bei der Entwicklung der Produkte umzusetzen. Deshalb meistert unser Kochgeschirr einfach jede Herausforderung – egal ob für Profis oder Anfänger.

Fernsehkoch Olaf Baumeister weiß die BERNDES-Qualität zu schätzen.

Auf den Punkt!

„Als Versiegelungsspezialist ist BERNDES einfach unschlagbar“, weiß Fernsehkoch Olaf Baumeister vom Restaurant Seegarten in Sundern-Langscheid. „Auch bei großer Beanspruchung und hohen Temperaturen ist die Antihaftbeschichtung so, wie sie sein sollte: perfekt.“

Vor allem bei den BERNDES-Induktionsböden merke man den deutlichen Qualitätsunterschied: „Die Pfannen aus Aluminiumguss haben eine super Wärmeleitung, die Hitze ist sofort in der Pfanne.“

Das qualitativ hochwertige Material der BERNDES-Produkte mache sich speziell bei sensiblem Bratgut bemerkbar, „nämlich dann, wenn’s auf den Punkt genau sein soll.“

Aber auch durchdachte Details wie der ergonomische, abnehmbare Stiel mit Edelstahl-Flammschutz begeistern Olaf Baumeister. Für ihn eine klare Kaufempfehlung: „Die Produkte überzeugen sowohl in der professionellen Küche als auch am heimischen Herd mit Funktionalität, Effizienz und langer Haltbarkeit.“

DIE BESTEN PARTYS FINDEN IN DER KÜCHE STATT

Get the Party started

Viele Köche verderben den Brei? Ganz im Gegenteil! Küchenpartys liegen im Trend. Wenn man Freunde zum Kochen einlädt, wird die Küche schnell zum Partytempel. Nach dem Motto „Der Weg ist das Ziel“ steht hier nicht das Genießen im Mittelpunkt, sondern das gemeinsame Werken. Das Entstehen des Gerichtes selbst ist eine PARTY. Und dieses Event wird inszeniert mit Lebensfreude, Lust und Laune.

Geselliges Kocherlebnis: Mit Freunden kochen macht einfach Spaß!

von
Profi-Koch
Olaf
Baumeister

T-Bone-Steak

Für ca. 4 Personen:
1 T-Bone-Steak à 1000 g
Grobes Meersalz und
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Je 1 Zweig Thymian u. Rosmarin
1 junger Knoblauch
1 EL Butterschmalz (zum Braten)
1 EL Olivenöl, kaltgepresst

Das Steak mit Olivenöl einreiben und bei kleiner Temperatur langsam im Backofen erhitzen, bis das Bratenthermometer eine Kerntemperatur von 54 °C anzeigt. Jetzt das Steak in die Pfanne geben, auf volle Leistung stellen und mit dem Butterschmalz kräftig anbraten. Mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Ruhezeit sofort servieren.
Die Beilagen können nach Belieben ergänzt werden.
Tipp: Zum Messen der Kerntemperatur empfiehlt sich ein Bratenthermometer.

Viele weitere tolle Rezepte
finden Sie auch online:
www.berndes.de/rezepte

REZEPT FÜR DEN SOMMER

Warmer Gemüsesalat

Für ca. 4 Personen:
1 Karotte
200 g rote Paprika
200 g gelbe Paprika
200 g Zuckerschoten
200 g kleine Zucchini
1 Bund junger Lauch
1 Knoblauchzehe, angedrückt
2 TL Zucker
1 EL heller Balsamessig
2 EL Olivenöl
4 EL Wasser
Salz u. schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Die Paprika, die Zucchini und die Karotte putzen und in grobe Stifte schneiden, den Lauch und die Schoten ebenfalls putzen und längs halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Gemüsestifte, Knoblauch, Lorbeer, Thymian und Rosmarin dazugeben. Alles kräftig anbraten, den Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Essig und Wasser ablöschen, alles einmal aufkochen, den Lauch dazugeben und bei kleiner Temperatur alles bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.

Ratatouillekartoffeln

Für ca. 3 – 4 Personen:
8 ausgesuchte kleine Kartöffelchen mit Schale
1 Knoblauchzehe
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Je 100 g rote und gelbe Paprika
1 TL Tomatenmark
1 Msp. fein gewürfelter Knoblauch
Je 1 Msp. Thymian und Rosmarin
1 EL Schalottenwürfel
1 EL gehobelter Parmesan
Olivenöl

Die Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Paprika würfeln, mit Olivenöl und Schalottenwürfeln anbraten, Thymian, Rosmarin und Knoblauchwürfel dazugeben, das Tomatenmark beifügen und alles kurz mitschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, halbieren und etwas von der Kartoffelmasse aus der Mitte herauslösen, ohne die Schale zu verletzen. Mit den Paprikawürfeln füllen, den Parmesan dazugeben und im Ofen bei 220 °C goldbraun überbacken.

EIN STARKES

Hochwertiger Aluminium-Vakuumdruckguss

Rustikale Pfannenstiele aus Sauerländer Esche

66 Jahre Erfahrung mit Antihaftversiegelung für optimales Bratergebnis und leichte Reinigung

Kompromisslos gute Qualität – made in Germany

Langlebig und verlässlich

Premium-Induktionsboden

1921 von Heinrich Berndes gegründet.

STÜCK made in germany

MADE IN GERMANY

Testergebnisse, Gütesiegel, Designpreise – alles gut und schön. Doch kaum eine Auszeichnung hat die gleiche Strahlkraft wie der Begriff „Made in Germany". Er gilt weltweit als Synonym für solide und zuverlässige Spitzenqualität.

Aus Leidenschaft zur Perfektion

Bei Kaufentscheidungen von Produkten, die über einen langen Zeitraum genutzt werden sollen, ist das Qualitätssiegel „Made in Germany“ mehr denn je gefragt. Auch für BERNDES ist dieses Zertifikat das Maß aller Dinge, wird doch dieser Anspruch im Sauerländer Traditionsunternehmen tagtäglich gelebt. Motivierte, langjährige Mitarbeiter garantieren mit ihrem Know-how für beste Wertarbeit.

Schon seit 95 Jahren ist das Sauerland prägend für die BERNDES-Produkte. Das Unternehmen gilt als Pionier für hochwertig versiegeltes Kochgeschirr aus Aluminium. Mitte der 70er Jahre führte das Unternehmen als erster deutscher Hersteller die damals völlig neuen antihaftversiegelten Alugguss-Bratpfannen ein. Mit dieser herausragenden Kochgeschirr-Serie revolutionierte BERNDES den Markt und entwickelte sich zum Innovationsführer im Bereich Aluminiumdruckguss und Antihaftversiegelung.

Auch heute noch wird ein hoher Qualitätsstandard verlangt, wenn es um die Zubereitung von Lebensmitteln geht. Das ist für uns der Ansporn, die Küchenwerkzeuge kontinuierlich weiterzuentwickeln und auch in Zukunft dort zu produzieren, wo Tradition auf Innovation trifft. Wo echtes Kochen Handwerk ist. Weil wir wissen, worauf es ankommt: auf Qualität und höchste Perfektion made in Germany.

Die Sauerländer wissen gutes Essen zu schätzen und verstehen es, das Leben zu genießen.

Produktion im Sauerland damals wie heute: Wertarbeit und Perfektion.

Spaß am Kochen ist das beste Rezept.

VEGETARISCH UND VOLLER GESCHMACK

Lust auf Veggie

Gesundes Kochen liegt im Trend. Mit den Kochserien **Veggie Color** und **Veggie White** macht BERNDES richtig Lust auf die „grüne Küche".

Die Innenbeschichtung aus Keramik ist nicht nur äußerst kratzfest, sondern verfügt auch über eine extrem hohe Hitzebeständigkeit. Sie ist ideal für Wokgerichte, vegetarische Currys oder pfannengerührtes Gemüse, das scharf angebraten werden muss. Mmmh … Riechen Sie auch schon den Duft von gedünsteter Paprika und geschmorten Zucchinischeiben?

Wer noch passendes Kochgeschirr in frischen Farben sucht, der wird **Veggie Color** in Rot, Hellgrün und Türkisblau lieben. Kollege **Veggie White** kommt dagegen clean und puristisch daher. Für welche Farbe Sie sich auch immer entscheiden: Auf der hellen Innenbeschichtung ist die Zubereitung von buntem Gemüse und Saucen optisch das reinste Vergnügen. Ihre Augen werden beim Garen und Braten mit der weißen Keramik um die Wette leuchten! Garantiert!

- Bratpfanne ø 24 cm + ø 28 cm
- Schmorpfanne ø 24 cm + ø 28 cm
- Veggie Wok ø 28 cm

- geschmiedetes Aluminium
- Induktionsboden, ca. 4,5 mm stark
- weiße Keramikversiegelung – extrem kratzfest, hitzebeständig bis 400 °C, 100 % PFOA-frei!
- Edelstahl Kunststoffstiel mit Flammschutz
- Gas, Elektro, Glaskeramik, Halogen, Induktion

Durch die helle Versiegelung der Pfanne lässt sich der Garvorgang perfekt beobachten.

Achten Sie auf Aktions-angebote!

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

Berndes ALU WHITE 079748 28 cm

GUT	90,3 %
Im Test: 8 Keramik-Bratpfannen (28 cm) Testurteile: 1× sehr gut, 7× gut www.etm-testmagazin.de	Heft 03/2016

Veggie Color Induction und Veggie White Induction

GRÜNKERNBRATLINGE MIT TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE UND BÄRLAUCHPESTO

Bärlauchpesto

2 Bund milder Bärlauch
70 g Pinienkerne
50 g frischer Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
Olivenöl extra vergine
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Chili

Bärlauchblätter waschen und trockenschleudern. Pinienkerne anrösten und auskühlen lassen, dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Parmesan fein reiben. Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauchzehe, Zucker und Gewürze in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben, zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht. Das Pesto hält sich im Kühlschrank mit Olivenöl bedeckt und vor Lichteinfall geschützt in einem Einmachglas am besten. So kann man es auch gut verschenken. Es passt wunderbar zu langer Pasta, aber auch auf Bruschetta oder zu gegrilltem Fleisch.

Tomaten-Kräuter-Sauce

500 g (reife) Kirschtomaten
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
30 g brauner Zucker
1/4 Bund frischer Basilikum
1/4 Bund frische Petersilie, glatt
Champagneressig
Abrieb von einer unbehandelten Orange
gutes Olivenöl
Salz

Die Kirschtomaten halbieren, die Schalotten und den Knoblauch schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Nun mit braunem Zucker kurz karamellisieren. Danach die Tomatenhälften hinzugeben, die Pfanne mit Pergamentpapier bedecken und bei 180 °C circa 30 Minuten in den Backofen schieben. Nach der Garzeit die Tomatenmischung leicht zerstoßen und mit Essig, Olivenöl, Salz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Kräuter fein hacken und hinzugeben.

TIPP:
Anstelle von Grünkern können Sie auch Buchweizen verwenden!

VEGETARISCH UND VOLLER GESCHMACK

Her mit dem jungen Gemüse!

Grünkernbratlinge

200 g Grünkern, geschrotet
300 ml Gemüsebrühe
100 g Frühlingslauch, 1 Karotte
1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte
1/4 Bund frische Petersilie, glatt
1 Ei, 2 TL Paniermehl
50 g geraspelter Käse
1 Lorbeerblatt, Butterschmalz, Salz & Pfeffer

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, das Lorbeerblatt hinzugeben und den geschroteten Grünkern einrühren und ca. 20 Minuten darin ausquellen lassen. Nach dieser Zeit das Lorbeerblatt entfernen und den Grünkern abkühlen lassen. In der Zeit, in der der Grünkern quillt, den Frühlingslauch in feine Ringe, Schalotte und Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden. Die Karotte hobeln und die Petersilie hacken. Das Gemüse mit etwa 2 TL Paniermehl, dem Käse und dem Ei unter den Grünkern heben, dann kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Bratlingsmasse portionsweise in Form bringen, leicht in Paniermehl wälzen und dann goldbraun ausbacken.

Ab sofort brauchen Sie nur noch ein Kochgeschirr: den **b.double** von BERNDES.

Ein Set mit vielen Möglichkeiten

Der perfekte Braten

DESIGN PLUS 2015

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2016

Kalbstafelspitz

1 Stück Kalbsschulter à ca. 600 g
Je 100 g fein gewürfelter Sellerie, Möhre, Petersilienwurzel
3 fein gewürfelte Schalotten
1 angedrückte Knoblauchzehe
1 Lorbeerblätter
200 ml Rotwein
300 ml Wasser
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark

Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im **b.double**-Bräter mit dem Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch wieder herausnehmen, Sellerie, Möhre und Petersilienwurzel zusammen mit den Kräutern und Gewürzen in den Topf geben, alles kräftig anbraten und das Tomatenmark dazugeben. Alles goldbraun anbraten, mit etwas Rotwein ablöschen, diesen komplett verkochen lassen und wieder anbraten. Noch einmal mit dem restlichen Rotwein anbraten und den Vorgang wiederholen. Jetzt den Braten zurück in den Topf geben, mit Wasser auffüllen und mit dem Deckel verschließen. Alles einmal aufkochen und im Ofen bei 80 °C 12 Stunden garen. Den Braten aus dem Bräter nehmen und etwas abkühlen lassen, in der Zwischenzeit die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben und so lange köcheln lassen, bis eine kräftige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Den Braten jetzt im Deckel des **b.double** mit etwas Olivenöl von allen Seiten noch einmal sehr kräftig anbraten, aufschneiden und servieren.

Produktvideo:

www.b-double.com

ZUM SCHMOREN SUPER GEEIGNET:

Multifunktionales Set bestehend aus Kochtopf und Schmorkasserolle sowie Glasdeckel mit Silikonumrandung. Zusammengesetzt als Bräter zu verwenden.

Berndes®

GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Portwein-Gewürzreduktion

200 ml Roter Portwein
1/8 Vanillestange
1 kleines Stück Sternanis
2 Kardamomkapseln
1 Nelke
1 kleines Stück Zimtrinde
1 EL Zucker

Die Kardamomkapseln andrücken, die Vanillestange längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einem schweren Topf goldgelb karamellisieren, Vanillemark und Stange zusammen mit den restlichen Gewürzen dazugeben, alles kräftig erhitzen und mit dem Portwein ablöschen. Alles einmal aufkochen und bei kleiner Temperatur so lange köcheln lassen, bis nur noch 20 Prozent der Gewürzreduktion übrig sind. Alles durch ein feines Sieb geben und warm halten.

Auch perfekt zum Brotbacken
vgl. auch Seite 51

Beim schonenden Garen im Bräter bleiben wertvolle Vitamine und Aromen erhalten.

RAUM | WUNDER - DAS PLATZSPARENDE KOCHSYSTEM

Genial bis ins Detail

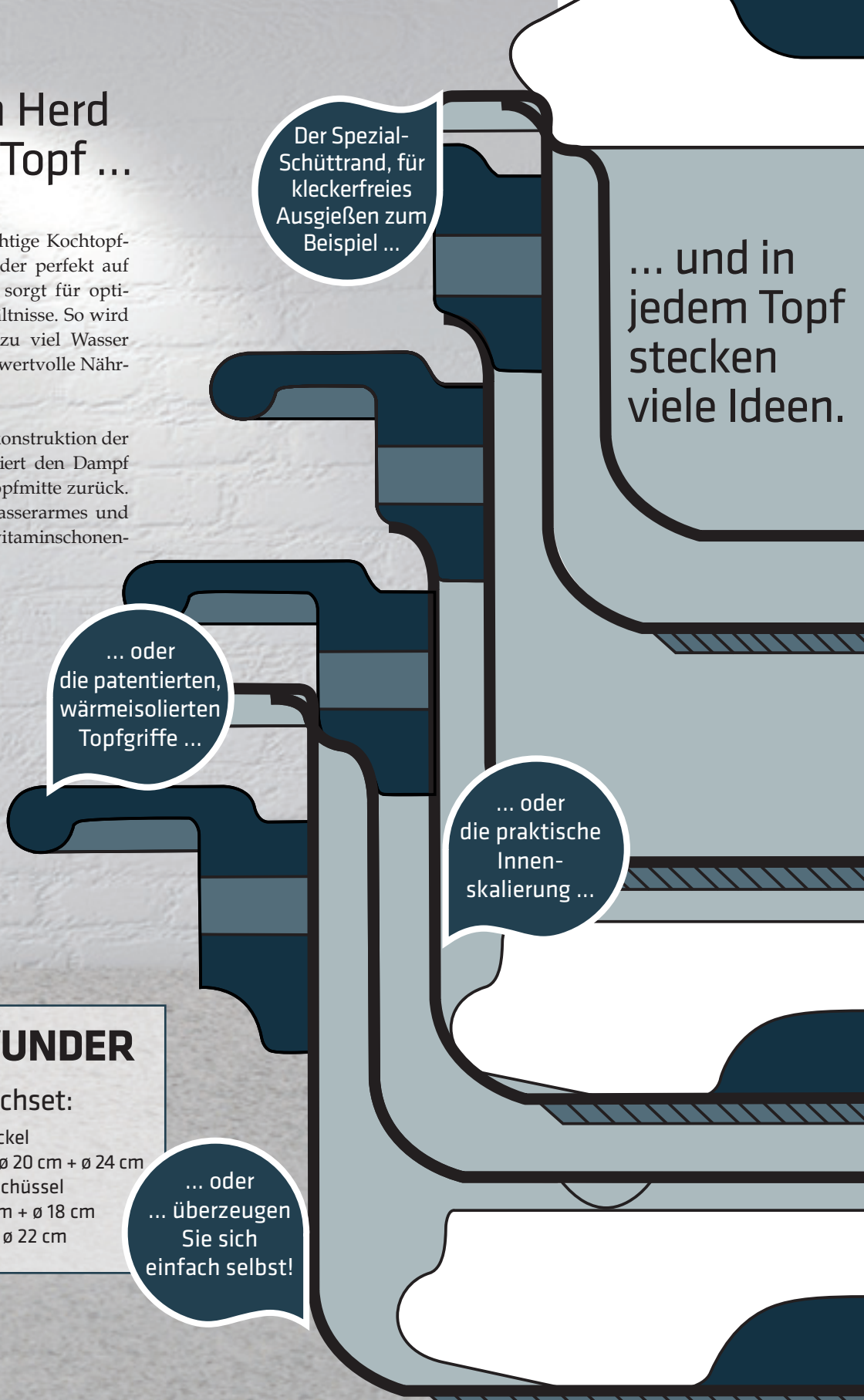
Durchdachte Küchenorganisation. Genutzter Stauraum. Genial bis ins Detail: Der Name des platzsparenden Topfsystems **RAUM | WUNDER** ist Programm: Die hochwertigen Edelstahltöpfe sind dank ihrer einzigartigen Form ineinander stapelbar. Mit einem Griff haben Sie immer den passenden Topf zur Hand. Denn Platz ist in der kleinsten Hütte – so heißt es. Oder im kleinsten Küchenschrank.

Top(f) Secret:
Ein Geheimtipp für Ordnungsliebende

Auf jeden Herd passt ein Topf ...

Achten Sie auf die richtige Kochtopfgröße! Nur ein Topf, der perfekt auf die Herdplatte passt, sorgt für optimale Temperaturverhältnisse. So wird verhindert, dass mit zu viel Wasser und zu langem Garen wertvolle Nährstoffe verloren gehen.

Die besondere Deckelkonstruktion der Einraumtöpfe kondensiert den Dampf und führt ihn in die Topfmitte zurück. Das ermöglicht ein wasserarmes und somit gesundes und vitaminschonendes Garen.



RAUM | WUNDER

Das 6-teilige Kochset:

Vier Kochtöpfe mit Deckel
ø 16 cm + ø 18 cm + ø 20 cm + ø 24 cm
+ Wasserbad-/Rührschüssel
für Kochtopf ø 16 cm + ø 18 cm
+ Dünsteinsatz/Sieb ø 22 cm

EIER, BUTTER, ZUCKER, BERNDES

Mit Liebe gebacken

ZUTATEN

z. B. BERNDES-Herzform (Ø 24 cm):

Für den Teig:

2	Eier
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
½ Rö.	Rum-Aroma
50 g	Weizenmehl
½ TL	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln

Für den Belag:

3 EL	gehobelte Mandeln
etwa 2 EL	Aprikosenkonfitüre
300 g	Himbeeren (möglichst frische)
1 Pck.	Tortenguss, klar
2 EL	Zucker
250 ml	Wasser

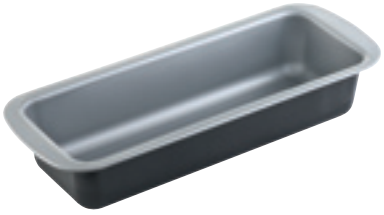
Ein köstlicher Duft zieht durch das Haus. Auf dem Tisch thront die Geburtstagstorte, liebevoll geschmückt mit leuchtenden Kerzen. Erwartungsvoll schauen alle auf das Geburtstagskind. Schnell sind alle Kerzen ausgeblasen, die Gäste applaudieren und die süße Schlemmerei kann beginnen.
An Festtagen wie diesen versammeln sich Familienmitglieder und Freunde traditionell in geselliger Runde. Um den perfekten Kuchen für den perfekten Tag zu backen, brauchen Sie nur etwas Kreativität, Liebe und die richtigen Küchenhelfer.

Rezept: Beeriges Herz

Herzform einfetten und mit gemahlenen Mandeln ausstreuen. Den Backofen auf etwa 180 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 °C (Heißluft) vorheizen.
Für den Biskuitteig Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer schaumig schlagen, Vanillezucker und Zucker unter Rühren einstreuen. Rum-Aroma zugeben und die Masse weitere zwei Minuten schlagen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
Den Teig in der Herzform glatt streichen und die Form in den Backofen schieben. Ca. 20 Minuten backen. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
Für den Belag gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett etwas anbräunen. Aprikosenkonfitüre glatt rühren (bei großen Fruchtstücken durch ein Sieb streichen) und den Kuchen damit einstreichen. Mandeln können noch an den Rand gegeben werden. Dann den Kuchen mit den Himbeeren belegen.
Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Beeren verteilen.

BERNDES BACKFORMEN

Springform mit auslaufsicherem Boden mit extra breiter Auffangrinne



SREBLON NONSTICK B2

Alle Formen sind mit einer zweilagigen Antihaftversiegelung versehen und bestehen aus besonders starkem Material mit idealer Wärmeleitung.

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

TIPP:
Für den Belag eignen sich auch andere Früchte der Saison.

HERZHAFTES AUS DEM OFEN

Die Super-Quiche

Goldgelb gebacken mit frischem Gemüse: Die Quiche ist ein Klassiker der französischen Landküche. Mit der richtigen Quicheform gelingen die köstlichen pikanten Kuchen im Handumdrehen.

TIPP:
Für die Füllung eignet sich auch anderes Gemüse der Saison.

FÜR AUFLÄUFE SUPER GEEIGNET:

Quicheform mit Hebeboden

Alle Auflaufformen sind in drei Farben erhältlich

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

REZEPT: SUPER-QUICHE

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Die Backform mit Butter einpinseln und mit Mehl bestäuben. Den fertigen Teig auf einem mit Mehl bestäubten Arbeitstisch etwa 1,5 cm dick ausrollen, in die Backform legen und einen 3 cm hohen Rand formen.
Das Gemüse und die Pilze putzen und fein würfeln. Alles mit wenig Olivenöl in einer Pfanne kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Für die Füllung die Eier, Crème fraîche, Sahne, Käse und Gewürze mischen und glatt rühren, mit dem Salz kräftig abschmecken. Das Gemüse auf dem Teig verteilen, mit der Sahne-Crème-fraîche-Mischung auffüllen und Backofen mit Umluft zuerst 20 Minuten bei 155 °C backen, die Temperatur auf 130 °C senken und weitere 30 Minuten backen. Wer mag, kann die Quiche nach dem ersten Backvorgang zusätzlich mit Parmesankäse bestreuen.

Schwiegermutters Liebling

Hausputz, Einkaufen, Kochen

Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, denn die liebe Verwandtschaft hat sich zu Besuch angekündigt. An diesem Tag soll etwas Gutes auf den Tisch: ein Festtagsbraten, der lange verheißungsvoll schmort und dabei köstlich duftet. Mit einem BERNDES-Bräter aus hochwertigem Aluminiumguss gelingt der saftige Braten im Handumdrehen. Da ist sogar die Schwiegermutter begeistert. So einfach kann das Leben sein!

BERNDES-BRÄTER

Ovaler Alugussbräter mit Glasdeckel, 38 x 24 cm, 8 l

Universalbräter mit Glasdeckel, 33 x 21 cm, 5,2 l

Ovale Multipfanne mit Grillrippen, 38 x 24 cm

Bräter mit Gussdeckel, versch. Größen

Ovaler Bräter mit Gussdeckel, ø 29 cm, 4,7 l

Mehr als ein Bräter

Praktische Details wie bei dem BERNDES-Universalbräter ermöglichen einen universellen **Einsatz als Auflaufform** oder **Warmhaltebehältnis.** Der hitzebeständige Glasdeckel kann auch als Servier- oder Auflaufschale genutzt werden. Außerdem sind die Bräter auch zum Brotbacken geeignet.

Rechteckiger Edelstahlbräter, antihaft, 36 x 25 cm, 6 l

Ovaler Edelstahlbräter, 34 x 24 cm, 5,2 l

Edelstahlbräter 3-in-1, 38 x 26 cm, 8,5 l

Ovaler Edelstahlbräter, antihaft, 34 x 24 cm, 5,2 l

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

WENN'S GUT WERDEN SOLL:

Cook mal – unsere Spezialisten!

Das Kochgeschirr aus der Serie **Titanium Special Edition** hat's in sich. Die Antihaftversiegelung sorgt für eine schonende Zubereitung, die Außenbeschichtung garantiert eine kinderleichte Reinigung. Für eine optimale Energieausnutzung sorgt der ca. 6 mm starke CD-Boden®.
Spezielle Eigenschaften kann die ovale Multipfanne vorweisen: Sie ist nicht nur mit zwei Griffen ausgestattet und besonders flach, sondern kann auch als Deckel für den Alugussbräter verwendet werden. Ebenso wie die eckige Grillpfanne hat sie eine gerillte Oberflächenstruktur. Durch diese Grillrippen haftet das Fleisch weniger an, wird fettarm gebraten und erhält ein typisches Streifenmuster.

TÜVRheinland®
ZERTIFIZIERT

Energie-
effizienz

www.tuv.com
ID 0000023884

ROLF GIESE, LEITER PRODUKTION UND TECHNIK, ...

Menschen hinter den BERNDES-Töpfen

… lässt sich außerordentlich gerne in die Töpfe gucken. Der Kochgeschirr-Experte ist seit über 20 Jahren bei BERNDES beschäftigt und gibt sein umfangreiches Wissen mit größter Begeisterung bei Schulungen und Kochtalks weiter. Nicht selten steht er auch bei Kochvorführungen selbst hinter dem Herd.

„Gutes Kochgeschirr entscheidet über die Qualität auf dem Teller."

Herr Giese, was genau fasziniert Sie an Töpfen und Pfannen?
Kochgeschirr ist weitaus komplexer, als es zunächst den Anschein hat. Man sieht es den täglich genutzten Gebrauchsartikeln nicht an, wie viel konstruktive Merkmale durchdacht und welche Vielzahl an Normen erfüllt werden müssen. Neben der Wahl des Materials sind es vor allem Wissen und Erfahrung, die wir zusammen mit einem hohen Qualitätsbewusstsein in die Produkte einfließen lassen.

Wie gewährleistet BERNDES die gute Qualität?
Als Hobbykoch weiß ich: Die Qualität der Zutaten ist entscheidend. Das gilt gleichermaßen für die Lebensmittel wie für das Kochgeschirr. Damit gutes Kochgeschirr entsteht, sind schon während der ersten Produktionsschritte umfangreiche Material- und Prozessprüfungen notwendig. Gusshalbteile, deren Oberflächengüte nicht unserem gleichbleibend hohen Qualitätsstandard entsprechen, werden nicht weiter verarbeitet und wieder eingeschmolzen. Abschließend werden aus den gefertigten Produktionschargen Kochgeschirre entnommen und im eigenen Labor auf mechanische Eigenschaften und Antihaftverhalten geprüft. Regelmäßige Untersuchungen in unabhängigen Laboren bestätigen die gute Qualität.

Welchen Tipp geben Sie beim Kauf von Kochgeschirr?
Aufgrund der großen Produktvielfalt sind sich viele Verbraucher unsicher. Die erste entscheidende Frage ist: Was soll in dem Kochgeschirr zubereitet werden? Daraus leiten sich die Größe, die Höhe und die benötigte Füllmenge ab, ebenso die Art der Versiegelung. Soll es eine klassische Antihaftversiegelung sein, eine Keramikversiegelung oder ein unversiegeltes Kochgeschirr? Und, ganz wichtig, welcher Herd wird genutzt? Nicht jedes Kochgeschirr ist zum Beispiel für Induktionsherde geeignet. Auch wenn das tägliche Kochen „Arbeit" ist, mit gutem, durchdachtem Kochgeschirr macht es einfach mehr Spaß.

Wie schafft es BERNDES, am Puls der Zeit zu bleiben?
Ein wesentliches Bindeglied sind die Verkaufskräfte, die den direkten Kontakt zum Kunden haben. Ebenso sind Onlineportale und die Diskussionen darin eine nutzbare Quelle, um Kundenwünsche abzuleiten. All diese Informationen münden in neue Produktinnovationen. Im Grunde ist es nichts anderes als Hinhören, Umsetzen und ein gutes Gespür für den Puls der Zeit.

Privatzone

Rolf Giese aus Ense-Niederense macht seit seiner frühesten Jugend Musik, spielte lange als Sänger und Gitarrist in diversen Bands und schrieb unzählige Lieder. Neben der Musik ist eine Modelleisenbahnanlage sein Ausgleich zum Berufsalltag. Zudem kocht der 54-jährige für sein Leben gern. Seine Spezialität ist die asiatische Küche.

Rolf Giese, Leiter Produktion und Technik: Seit 20 Jahren bei BERNDES.

„Auf den ersten Blick ist es ‚nur' ein Topf."

Für Rolf Giese ist die Musik ein Ausgleich zum Beruf.

In seinem Element: Rolf Giese während einer Produktschulung.

Harte Schale weicher Griff

Ein wärmeisolierter Kunststoffstiel mit Soft-Touch-Überzug sorgt für ein angenehmes Gefühl in der Hand.

BALANCE Induction Special Edition – mit TEFLON INFINITY verstärkte Antihaftversiegelung in Granit-Optik für intensiven Gebrauch.

URSPRÜNGLICH UND HANDFEST

Erfunden in der Steinzeit und bis heute perfektioniert: das Braten auf dem heißen Stein. BERNDES lässt dieses rustikale Essvergnügen wieder aufleben!
Ob Bratpfanne, Grillpfanne oder Stielwok – die Grillspezialisten aus geschmiedetem Aluminium bestechen durch ihre außergewöhnliche Stein-Optik. Und das Beste: Der typische Grillgeschmack bleibt erhalten!
Der fettlose Brutzelspaß ist nicht nur eine gesunde Alternative zum Grillen, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis für Groß und Klein. Viel Spaß auf der Reise in die Steinzeit!

GESCHMIEDETES ALUMINIUM IN GUSS-OPTIK

- Formstabil mit patentiertem dickem und induktionsfähigem Boden für alle Herdarten
- Wärmeisolierter Kunststoffstiel mit Soft-Touch-Oberfläche für ein angenehmes Gefühl in der Hand

EIN HERZ AUS STEIN

BALANCE® INDUCTION special edition

Stielwok ø 28 cm

Grillpfanne 28 x 28 cm

Bratpfanne ø 20 cm + ø 24 cm + ø 28 cm + ø 30 cm

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Jetzt mitmachen und abräumen!

Da wird ja der Hund in der Pfanne verrückt!

40 Jahre BONANZA – das muss gefeiert werden! Zum runden Geburtstag unserer Kultserie haben wir eine Überraschung für Sie: Anlässlich des Jubiläums startet ein großes Gewinnspiel, bei dem Sie mit etwas Glück tolle Preise gewinnen können.

Einfach unter www.bonanza-pfanne.de mit einem Klick das Gewinnspiel am legendären „einarmigen Banditen" starten. Bei vier gleichen BONANZA-Icons im Display winken satte Gewinne! Viel Glück!

GERMAN QUALITY SINCE 1921.

BROT BACKEN

Immer der Nase nach

Wer liebt ihn nicht, den Duft von frisch gebackenem Brot? Den ersten Bissen in die noch warme Scheibe mit knuspriger Kruste … Selbstgebackenes Brot ist ein Genuss – und einfacher herzustellen, als man denkt. Sie benötigen nur einen Backofen und eine passende Kastenform, bei der es vor allem auf eine gleichmäßige Hitzeverteilung ankommt. Und natürlich ein leckeres Rezept für den Brotteig. Gutes Gelingen!

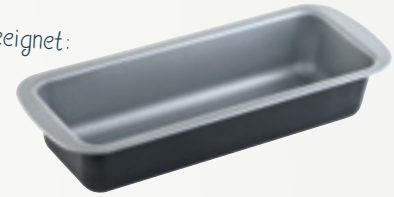
Wenn Sie Brotbacken mal ganz anders erleben wollen, dann schauen Sie mal bei www.brotseminar.de

TIPP:
Das Backgefäß, wenn es aus Aluguss ist, muss heiß sein, bevor der Teig hineinkommt.

ıuble round

Weizen-Haferflocken-Brot

Dafür super geeignet: die BERNDES-Kastenform



500 ml Buttermilch, 500 g Weizenvollkornmehl
2 Pck. Trockenbackhefe, 1 TL Zucker, 1 ½ TL Salz
100 ml lauwarmes Wasser, 300 g kernige Haferflocken

Buttermilch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten – bis auf die Haferflocken – hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen Form fetten und mit Haferflocken ausstreuen. Backofen vorheizen. Anschließend Teig auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Restliche Haferflocken unterkneten, den Teig zu einer Rolle formen und in die Kastenform legen. Die Oberseite mehrmals etwa 1 cm tief einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Teig nochmals gehen lassen. Form in den Backofen schieben und etwa 15 Minuten backen. (Ober-/Unterhitze: 250 °C, Heißluft: etwa 230 °C). Danach Temperatur auf 190 bzw. 170 °C reduzieren und das Brot ca. 45 Minuten weiterbacken.

Gefällt Ihnen
unser Magazin
Besserkochen?

Schreiben Sie uns:
magazin@berndes.com

Viele weitere Infos auf:
www.berndes.com

Berndes®

GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Magazin Artikel-Nr.: 000143