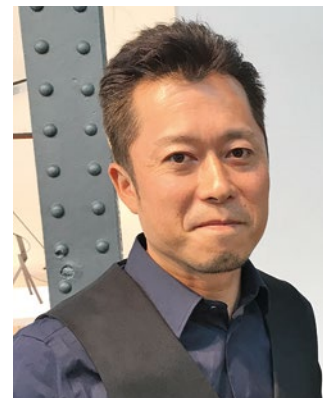


3

Fragen an:



Kyukou Tanaka, mehrfach ausgezeichnete Züchter von Kobe-Rindern. Wer Fleisch aus seinem Stall kaufen will (über www.albersfood.de), zahlt für ein Steak leicht 160 Euro und mehr.

Herr Tanaka, Ihre Rinder werden jeden Tag zwei Stunden lang gebürstet – was bringt das?

Für uns ist eine Kuh wie ein Mensch. Die Gefühle eines Menschen kann man durch Berührungen verbessern, und auch bei unseren Rindern können wir das erreichen.

Was unternehmen Sie sonst noch für dieses Ziel?

Von morgens bis nachmittags läuft klassische Musik im Stall, das beruhigt sie. Wenn es im Sommer zu heiß ist, versprühen wir Wasserdampf. Die Tiere sollen so wenig Stress wie möglich haben, das steigert die Fleischqualität.

Wie essen Sie das Fleisch selbst am liebsten?

Roh, dünn geschnitten und mit ein wenig Salz.



SCHÖPFERKRAFT MIT EMAILLE

Bei Oma finden wir sie noch: Siebe oder Schöpfkellen mit dem klassischen Blumenmuster, gefertigt aus Emaille in Weiß oder in Pastellfarben. Mit dem Retro-Trend für Küche und Tafel sind auch diese schönen Accessoires wieder gefragt. Spezialist für so nostalgisches wie funktionales Küchenzubehör ist die österreichische Firma Riess, ein Familienbetrieb mit Geschichte – derzeit leitet ihn die neunte Generation. Die Objekte haben eine lange Lebensdauer, sind als Erbstücke angelegt. Emaille gilt als bevorzugtes Material zum gesunden Kochen, Backen und Braten. Die porenfreie Oberfläche ist sehr hygienisch, bakterien- und schmutzabweisend. Schöpflöffel und -kellen zwischen € 13 und € 18, www.riess.at

PAPAYAS *Farbenspiele*

Im Winter bringen exotische Früchte Farbe und Aroma auf den Teller, unter ihnen auch die Papaya. Doch die gibt es offenbar gleich doppelt – in der grünen Fassung für den klassischen Thai-Papaya-Salat (siehe auch Kochschule S. 68) und in der Variante in Orange. Was ist der Unterschied?

Obwohl in puncto Geschmack, Textur und Aussehen sehr unterschiedlich, handelt es sich um die gleichen Früchte – allerdings in verschiedenen Stadien der Entwicklung: Die süß-saftige Papaya in Orange wird vollreif geerntet und in Obstsalaten, für Säfte, Smoothies, Salsas, Fruchtaufstriche und Chutneys verwendet. Die unreife grüne Papaya hat knackiges weißes Fleisch mit eher neutralem Geschmack. Sie wird vor allem als Gemüse eingesetzt. Allerdings ist sie bei uns schwieriger zu finden, da die Früchte beim Transport nachreifen. Zwischen grün/unreif und orange/reif liegen meistens ein paar Wochen. Während reife Papayas in Supermärkten und auf Märkten gut vertreten sind, gibt es die grünen oft nur in Asienläden.

Papayas wachsen in der tropischen Klimazone Asiens sowie Süd- und Mittelamerikas. Sie gehören zu den Melonenbaumgewächsen; der Papayabaum kann bis zu 15 Meter hoch werden. Papayas sind das ganze Jahr über bei uns erhältlich. In der Karibik wird die Frucht sogar als Arzneimittel verwendet: Ihr Saft, die Blätter, das Fruchtfleisch und sogar die Kerne enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe. Achtung: Die Kerne wirken abführend.

