

Catering kreativ



Famose Förmchen

1000 Canapées, 500 Timbals? Mit dem professionellen Weller Anrichte-Set aus einem Stück Aluminium gelingt Stück für Stück mühelos und akkurat

Steffen Weller versteht sich nicht als Daniel Düsentrieb der (Catering)Küchen. Er ist vielmehr positiv überrascht über die mittlerweile enorme Nachfrage nach seinem Weller Anrichte-Set. Erfunden, das möchte er klarstellen, haben das System zum Anrichten von Speisen Generationen von Köchen vor ihm. Um einen exakten Timbal von Tatar, Salat, Chutney oder Kartoffelscheiben auf den Teller zu bringen, benutzten (Catering)Köche bisher eine runde Form und einen mit Alufolie umwickelten Sektorkorken auf Holzspieß zum Andrücken der Masse. Steffen Weller, der u.a. als Commis im Waldhotel Sonnora, Dreis (drei Michelin-Sterne), gearbeitet hat, störte dieser profane (und nicht immer hygienische) Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln. Mit acht Kollegen im Sonnora tüftelte er an Alternativen – so entstand das Weller Anrichte-



Set. Es besteht aus mittlerweile fünf Formen mit wiederum je vier unterschiedlichen Durchmesser, passenden Eindruckscheiben und einem ergonomisch geformten Griff. Alle Einzelteile des ultimativen Sets sind in Handarbeit aus einem Stück Aluminium ohne Kanten, Niete oder Lötstellen gedreht. Die Oberflächenveredelung in Titan-Optik macht das Set auch zum attraktiven Begleiter im Frontcooking. Produziert wird im Metall verarbeitenden Betrieb von Steffen Wellers Familie im hessischen Wetzlar. Aufgrund der großen Nachfrage ist bei Bestellung mit Wartezeiten zu rechnen.

Übrigens: Mit dem Weller Anrichte-Set war der gelernte Koch und angehende Hotelbetriebswirt (Berlin) Gewinner des Gastro Vision Förderpreises 2007 und Aussteller auf der Gastro Vision Hamburg 2007. www.kochwerkzeugmanufaktur.de

Präzisionsarbeit: Mit dem Weller Anrichte-Set wird das Herstellen selbst großer Mengen Fingerfood, Canapées und Timbals zum Kinderspiel. Durch die Möglichkeit, z.B. Rösti-Masse in dieselbe Form zu bringen wie den Belag (hier Lachs- bzw. Rindertatar) kann man auf das übliche Brot als Unterlage verzichten. Kalte Beläge auf heißem Untergrund sorgen für tolle Effekte. Übrigens: Belag und Untergrund lassen sich getrennt voneinander vorbereiten, à la minute zusammensetzen und sind so selbst bei hohen Stückzahlen stets frisch.

