

Während Sie, liebe Leserinnen und Leser, linkerhand eher dazu animiert werden, aktiv zu werden, immer neue Herausforderungen beim Kochen und Kreieren toller Menüs zu suchen, wollen wir Ihnen an dieser Stelle das Leben leichter machen. Rational, der Weltmarktführer in Großküchentechnik, hat soeben auf der Stuttgarter Intergastra sein **SelfCooking Centre** vorgestellt. Eine Weltneuheit, wie soll es anders sein.

Eine Weltneuheit, deren tarif- und sozialpolitische Auswirkungen erst noch abgewartet werden müssen. Denn diese Hyper-Backröhre, die in verschiedenen Ausführungen zu erstehen ist, aber nahezu mannshoch im Raum steht, schaltet die **Fehlerquelle Mensch** aus. Sie drücken wie beim Computer ein paar Tasten, den Rest erkennen die inwendigen Sensoren von allein – und schon wird Ihr **Roastbeef** in den gewünschten Zustand überführt. Sagen wir: **blutig und lauwarm**. Zuverlässig, auch über Nacht, berücksichtigt das Self-Cooking Centre sogar noch landestypische Ess- und Kochgewohnheiten, vollautomatisch. Dieses Gerät kann einfach alles: backen, braten, grillen, dämpfen, dünsten, blanchieren, pochieren. Ja, und sich sogar selbst reinigen. Okay, Sie müssen was springen lassen. Aber laut Hersteller lohnt sich die Anschaffung bereits ab 70 ausgegebenen Essen pro Tag.

Einen weitaus geringeren Investitionsbedarf haben Sie, verehrte Kocherinnen und Kocher, bei einem **Induktionsherd** zu gewärtigen.

Diese famosen Dinger werden von Jahr zu Jahr erschwinglicher. Sie brauchen nicht mehr vorzuheizen, können die Hitze-Gradzahlen sehr fein (ver-)stellen und sparen Energie ein. Allerdings müssen Sie dann auf die klassischen Betriebsunfälle verzichten:

verbrennen, verbrühen, überlaufen.

Nach diesen anstrengenden kochpolitischen Belehrungen möchten wir Ihnen einen **Afterwork-Drink**, also zum Abheben nach getaner Arbeit empfehlen, erschaffen von Barmeister Walter Fröscher (www.mixschule.de): 1/4 cl Balsamico-Essig, 1/2 cl Basilikumsirup, 2 cl Tequila weiß, vorsichtig auffüllen mit 10 cl trockenem Sekt – und fertig. Zur Gaumenexplosion kommt es, wenn Sie sich diesen Drink mit einer Cocktailltomate samt Mozzarella und Basilikumblatt zuführen. **Süß-sauer**, wie unsere wirtschaftliche und politische Gesamtsituation. **ab**

