

Presseinformation

Zubereitung und Wirkung von Wildkräutern

Kräuterhexen kochen mit Keramikmessern von Kyocera

Kyoto / Neuss, 27. Juli 2010 – Wildkräuter werden oft als Unkraut bezeichnet, denn sie wachsen ohne unser Zutun, ungefragt im Garten. Wer aber Wirkung und Zubereitung kennt, duldet Brennessel, Löwenzahn und Giersch nicht nur im Beet, sondern lädt diese auch in die Küche ein. Im Herbst lohnt sich das Anlegen eines Kräutergartens an einem geschützten Platz wie zum Beispiel im Wintergarten. Bio-Profikoch Christopher Hinze verrät deshalb zwei seiner Rezepte und TV-Kräuterexpertin Christel Berweiler erklärt welche Wirkung Wildkräuter haben. Der japanische Technologiekonzern Kyocera, Spezialist für feinkeramische Produkte, bietet mit seinen Keramikmessern die perfekten Helfer für die Zubereitung von Kräutern.

Mit ihrer erstaunlichen Wirkung, leckeren Rezepten und den richtigen Küchenhelfern werden Wildkräuter von ungebetenen Besuchern im Garten, zu gern gesehenen Dauergästen in unseren Küchen. Wer auch im Herbst nicht auf frische Kräuter verzichten möchte, bietet seinem Kräutergarten auf einem verglasten Balkon, im Wintergarten oder im frostfreien Gewächshaus einen idealen Platz.

Damit bei der Zubereitung von Kräutern nicht der Geschmack verfälscht wird oder gar verloren geht, eignen sich aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften die Keramikmesser von Kyocera. Diese nehmen weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an.

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

Unterschiedliche Kräuter können also direkt nacheinander geschnitten werden, ohne dass die Klinge zwischendurch abgespült werden muss. Die Kräuter behalten alle ihren eigenen Geschmack und werden dank der scharfen Klinge beim Schneiden nicht zerquetscht. Das ist gerade bei Kräutern sehr wichtig, da sonst die enthaltenen ätherischen Öle verloren gehen.

„Unsere heimischen Wildkräuter versorgen unseren Körper mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Die meisten Kräuter haben eine blutreinigende, verdauungsfördernde und schleimlösende Wirkung. Sie unterstützen mit ihrer Wirkstoffkombination die inneren Organe und tun uns einfach gut“, sagt TV-Kräuterexpertin Christel Berweiler, die für die Zubereitung von Kräutern ausschließlich Keramikmesser verwendet. Sie weiß welche Wirkung die wilden Kräuter haben:

Brennnessel enthält von allen heimischen Kräutern und Gemüsen am meisten Eisen. Wirkt blutreinigend, ausschwemmend, entwässernd und sorgt für eine schöne Haut.

Löwenzahn wirkt entgiftend, entschlackend, und entwässernd. Die enthaltenen Bitterstoffe unterstützen Leber und Galle.

Giersch entsäuert den Körper, löst Schlackstoffe und wirkt blutreinigend - ideal für alle Menschen mit Arthrose, Gicht und Rheuma.

Lavendel hat eine beruhigende, entspannende und entkrampfende Wirkung.

Die schicken Keramikklingen der Kyocera FK-Serie eignen sich aufgrund der beschriebenen Eigenschaften nicht nur hervorragend für Kräuter, sondern gleiten dank ihrer Schärfe auch leicht durch sensibles Schnittgut wie Fisch und Fleisch. In Verbindung mit dem

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

ergonomischen Griff und dem erstaunlich geringen Gewicht der Keramik Klinge reduzieren diese Messer Ermüdungserscheinungen auch bei intensiven Schneidarbeiten. Darüber hinaus behalten die aus qualitativ hochwertiger Zirkonia-Keramik gefertigten Klingen ihre extreme Schärfe für einen langen Zeitraum und sind leicht zu pflegen.

Der Speisenmeister Christopher Hinze stellt zwei seiner ungewöhnlichen Rezepte mit Wildkräutern vor:

Brennnesselchips

Zutaten für 3-4 Personen

50-70 frisch gepflückte, junge Brennnesselblätter
200g Ghee (geklärte Butter, Butteröl)
Gewürzmischung aus dem Mörser:
2 EL Steinsalz (Himalaya Ur-Salz)
1 TL Bunter Pfeffer (weiß, schwarz, rosa, grün)
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

Brennnesselblätter von oben und vom oberen Teil der möglichst jungen Brennnessel vorsichtig abpflücken und in eine Schüssel geben.

(Sehr gut eignet sich die "Kyocera Keramik-Schere" zum Abschneiden der Blätter, wenn man sie nicht mit der Hand pflücken möchte.)

Die Gewürzmischung im Mörser fein zerreiben und je nach Geschmack Paprikapulver und Cayennepfeffer verwenden. Durch den Cayennepfeffer bekommen die Brennnesselchips eine pikante Note.

Nun Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Brennnesselblätter unter Rühren darin anrösten bis sie leicht knusprig und gekräuselt sind. Brennnesselblätter aus der Pfanne nehmen und das Fett abtropfen lassen.

Die Chips nun mit der Würzmischung würzen und heiß servieren.

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

Crème brûlée mit frischem Lavendel und Bourbon-Vanille

Zutaten für 4-5 Personen

250 ml frische Vollmilch
250 ml frische Schlagsahne
1-2 unbehandelte Orangen, Schale
1 Zimtstange
1/2 TL Bourbon Vanille gemahlen
1 TL frische fein geschnittene Lavendelblüten
4 Eier, davon das Eigelb
40g Rohrohrzucker
4 EL feiner Rohrohrzucker zum brennen der Zuckerkruste
Backofen auf 150° C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit
Küchenkrepp auslegen, 2cm hoch mit heißem Wasser füllen und
dann mit den gefüllten ofenfesten Förmchen in die mittlere Schiene
des Backofens schieben

Zubereitung:

Vollmilch und süße Schlagsahne mit der unbehandelten
Orangenschale, Zimtstange, Bourbon-Vanille und feinen
Lavendelblüten in einen Topf geben und zum kochen bringen.
Einmal kurz aufkochen, den Topf vom Herd nehmen,
Orangenschale herausnehmen und den Rest etwas abkühlen
lassen.

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend
langsam die Milch-Sahne-Mischung darunter rühren und durch ein
feineres Sieb gießen.

Nun die Eier-Milch-Masse vorsichtig in kleine ofenfeste Förmchen
gießen, darauf achten, dass die Oberfläche schaumfrei bleibt. Bei
Bedarf den Schaum mit einem Löffel abnehmen.

Die Förmchen jetzt so in das vorbereitete Wasserbad stellen, dass
sie zur Hälfte im Wasser stehen.

Das ganze min. 1 Stunde im Backofen stocken lassen.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren pro Förmchen ca. 1 EL vom feinen
Rohrohrzucker streuen und mit einer Lötlampe die Zuckerkruste
brennen. Einfach mit der Flamme der Lötlampe über den Zucker
streichen bis er karamellisiert. Fertig.

Über Kyocera

Die Kyocera Corporation mit Hauptsitz in Kyoto ist einer der weltweit führenden Anbieter feinkeramischer Komponenten für die Technologieindustrie. Strategisch wichtige Geschäftsfelder der aus 213 Tochtergesellschaften (1. April 2010) bestehenden Kyocera-

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologie-Konzern ist weltweit einer der größten Produzenten von Solarenergie-Systemen.

Mit über 63.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2009/2010 einen Netto-Jahresumsatz von rund 8.59 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u.a. Laserdrucker und digitale Kopiersysteme, mikroelektronische Bauteile, Feinkeramik-Produkte sowie Solarkomplettsysteme. Kyocera ist in Deutschland mit zwei eigenständigen Gesellschaften vertreten: der Kyocera Fineceramics GmbH in Neuss und Esslingen sowie der Kyocera Mita Deutschland GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imageträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchst dotierten Auszeichnungen des Lebenswerkes hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 450.000 Euro pro Preiskategorie).

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de