

IMPRESSUM

125. Jahrgang



HERAUSGEBER

Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)
Steinlestr. 32, 60396 Frankfurt/Main
Tel. 0 69/63 00 06-0; Fax 0 69/63 00 06-10

CHEFREDAKTION

Sabine Romeis
(verantwortlich für den Inhalt)
KÜCHE-Redaktionsbüro
Brembach 5a, 36129 Gersfeld
Tel. 0 66 54/91 92 30, Fax 0 66 54/91 92 31
E-Mail: s.romeis@t-online.de
Redaktionsassistentin: Monika Valenti

REDAKTION

Jörg-Michael Ehrlich, Tel. 0 40/39 90 16-17; Fax -18
Am Felde 140, 22765 Hamburg
E-Mail: j.ehrlich@t-online.de
Cornelia Liederbach, Tel. 0 61 03/30 16-60; Fax -79
Danziger Str. 5, 63225 Langen
E-Mail: cornelia.liederbach@t-online.de
Deborah Schumann, Tel. 00 41/41/6 62 03-60; Fax -62
Bini Höflingweg 19, CH-6072 Sachseln
E-Mail: journalists@bluewin.ch

REDAKTIONELLE MITARBEITER

Aina Keller, Maria Pütz-Willems,
Claudia Rothenberger (Fotos)

GESTALTUNG/LAYOUT
servicemedia, Ralf Schneider
Peter Dwertmann, Saeed Maleki

VERLAG

LPV LEBENSMITTEL PRAXIS VERLAG NEUWIED GMBH

Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied
Postfach 1861, 56508 Neuwied
Tel. 0 26 31/8 79-0, Fax 0 26 31/8 79-1 37

E-Mail: kueche-magazin@lpvnet.de
INTERNET: <http://www.kueche-magazin.de>
T-ONLINE: *lpv#

Ein Unternehmen der Verlagsgruppe Handelsblät

GESCHÄFTSFÜHRER

Dr. Tobias Schulz-Isenbeck, Eckhard Lenz; Tel. -1 35

ANZEIGENLEITER

Rachid Attaoua; Tel. -1 92, Fax -2 13
E-Mail: r.attaoua@vvhb.de

ANZEIGENVERWALTUNG

Ilonka Bonin; Tel. -1 41, Fax -2 13
E-Mail: i.bonin@vvhb.de

MARKETING-SERVICE

Wilma Fillers; Tel. -2 10, Fax -2 13
E-Mail: w.fillers@vvhb.de

LESERSERVICE

Tanja Looß; Tel. -1 88, Fax -2 01
E-Mail: t.looß@vvhb.de

ANZEIGENVERTRETUNGEN

Schleswig-Holstein, Hamburg,
Niedersachsen, Bremen,

Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt,
Sachsen, Mecklenburg-Vorpommern:
Verlagsvertretung Volker Geuer, 25436 Uetersen,
Tel. 0 41 22/90 01 90, Fax 90 01 96

E-Mail: volkergeuer@t-online.de

Nordrhein-Westfalen & Benelux:

MPK Media Promotion Kraus KG, Rainer Kraus,
Graf-Adolf-Str. 110, 42119 Wuppertal,
Tel. 02 02/4 23 08-1/2-3, Fax 42 19 81
E-Mail: mpk@mpk.kraus.de

Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz:

SMS Media Marketing Günter Scheffel,
Rulestraße 23, 61169 Friedberg
Telefon: 0 60 31/791 82 45 Fax: 0 60 31/791 84 96
E-Mail: sms-media-market@gmx.de

Baden-Württemberg, Bayern, Österreich, Schweiz:

pms Plantenberg,
Media Service GmbH, Marcus Plantenberg,
Brienner Straße 54 b, 80333 München,
Tel. 0 89/55 07 99 09, Fax 0 89/55 07 99 08
E-Mail: m.plantenberg@pms-plantenberg.de

Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 36
KÜCHE erscheint 12 x im Jahr.

BEZUGSPREISE KÜCHE:

Einzelpreis: 6,70 Euro
Jahresabonnement Inland: 69 Euro
Jahresabonnement Ausland: 82,80 Euro
Jahresabonnement Inland für Studenten: 43,50 Euro
Alle Preise inkl. Versandkosten, Inlands-Bezugspreise inkl.
7 % MwSt. Mitglieder des VKD erhalten KÜCHE im Rahmen
ihres Mitgliedsbeitrages.
Kein Anspruch auf Rückgabe des Bezugsgeldes bei Ausfall
der Lieferung durch höhere Gewalt.

Nachdruck: Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche
Genehmigung des Verlages vervielfältigt oder verbreitet
werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung
per Kopie, Aufnahme in elektronische Datenbanken und Ver-
vielfältigung per CD-ROM.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte & Fotos wird kein
erlei Haftung übernommen.

GESELLSCHAFT

Verlagsgruppe Handelsblät GmbH, Düsseldorf

LITHOGRAFIE/DRUCK

Görres-Druck, Koblenz

ISSN: 0344-4376



Angeschlossen der Informations-
gemeinschaft zur Feststellung der
Verbreitung von Werbeträgern (IVW)

82 KÜCHE | 1/07

WIE WIRD MAN EIGENTLICH ERFINDER ...

Steffen Weller?

Die Gastronomie verdankt dem jungen Koch ein Werkzeug zum perfekten Anrichten. Seine Geschäftsidee erhielt in diesem Jahr den Gastro Vision Förderpreis



„Verblüffend einfach und dabei genial“ urteilte die Jury bei der Vergabe des Gastro Vision Förderpreises 2007. Doch Steffen Weller (26) sieht sich nicht als neuer Daniel Düsentrub der Küchen. Er ist eher überrascht über die große Nachfrage nach dem Weller Anrichte-Set. Denn 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 Köche bisher eine runde Form und einen mit Alufolie umwickelten Sektkorken auf Holzspieß zum Andrücken der Masse. Steffen Weller, der u.a. als Commis im Waldhotel *Sonnora* in Dreis gearbeitet hat, störte dieser profane Umgang mit Delikatessen. In der Drei-Sterne-Küche von Helmut Thielges wurde Anrichten zur hohen Kunst erhoben, aber das Handwerkszeug dafür war ebenso ungenau wie in allen anderen Küchen der Republik. Mit acht Kollegen im *Sonnora* tüftelte er an Alternativen. Das dabei entstandene Weller Anrichte-Set besteht aus vier Ringen mit unterschiedlichen Durchmessern, vier Eindruckscheiben und einem ergonomisch geformten Griff.

Warum gelang Steffen Weller die perfekte Weiterentwicklung der bisher üblichen Methode? Im Gegensatz zu vielen anderen Bastlern brachte der junge Mann aus Wetzlar spezielles Wissen um Technik mit. Seine Eltern sind Inhaber eines großen metallverarbeitenden Betriebes. Da lag es nahe, die technischen Zeichner und Ingenieure des Vaters in die Lösung einzu-

binden. Nach Prototypen, die im *Sonnora* getestet wurden, hatte Steffen Weller das perfekte und hygienische Anrichte-Set in der Hand. Die Einzelteile des ultimativen Endprodukts sind aus einem Stück Aluminium ohne Kanten, Niete und Lötstellen gedreht. Durch die Titan-Optik sehen die einzelnen Komponenten

auch gut aus und sind selbst für den Front-cooking-Einsatz geeignet. Für Steffen Weller war die Zusammenarbeit mit den Technikern faszinierend. „Die konnten sich gar nicht vorstellen, was wir da brauchen.“ Also lief das Produkt unter dem Arbeitstitel „Kartoffelstampfer“. Darunter konnten sich die Kochlaien etwas vorstellen, und so sah es anfangs auch aus. Mit dem neunteiligen Set können alle Garnituren perfekt angerichtet werden. Dank zwei Größen mit wiederum je vier Durchmessern lassen sich alle Lebensmittel von Kartoffel bis Kaviar optimal in Form bringen. Auch in Steffen Wellers bislang letzter Wirkungsstätte als Junior Sous-chef, im *Schlosshotel Grunewald* in Berlin, beweis das Anrichte-Set bereits seine Vielseitigkeit. 1 000 Lachs-Canapees? Kein Problem: Der Lachstatar wird mit seiner „Erfindung“ zu Sockeln gepresst und bis zur Verwendung kalt gestellt. Durch den gleichmäßigen Pressvorgang entsteht eine dichte, exakte Form, die dann mittels Palette schnell auf die Brote gegeben werden kann.

Trotz des großen Erfolges seines Anrichte-Sets möchte Steffen Weller seinem Metier treu bleiben. Zurzeit bildet er sich in Berlin zum Hotelbetriebswirt weiter.

• DEBORAH SCHUMANN

