

## Konjunktur für Kupfer



Kolumnist Peter Hämmerle weiß Küchenutensilien unterschiedlichster Art nicht nur gekonnt einzusetzen, sondern auch über ihre Qualitäten zu berichten.

**Sie gehören noch lange nicht zum alten Eisen: Töpfe und Pfannen aus Kupfer sind wieder stark im Kommen. Das liegt auch an neuen Fertigungsmethoden, die etwa den Einsatz auf Induktionsherden zulassen.**

Für viele Köche sind Kupfertöpfe ein absolutes Muss. Der Küchenchef des Wiener »Holy Moly« etwa, Christian Petz, würde Risotto oder Polenta nur ungerne in Töpfen aus einem anderen Material zubereiten. Wer Saucen reduzieren will, greift

vorzugsweise zur schweren Kupfersauteuse. Ragouts schmoren ebenfalls bestens darin. Selbst das Erhitzen von Nudelwasser geht rascher im Kupfertopf.

Kein anderes Metall – außer Silber – wird so schnell und gleichmäßig heiß. Auf blankem Kupfer zubereitete Marmeladen halten sowohl Farbe als auch Aroma besser. Eischnee und Zabaione gelingen ebenfalls besser darin. Kupfernes Kochgeschirr dagegen ist wegen des bei der Oxidation entstehenden Grünspans seit jeher verzinkt. Zinn ist lebensmittelecht, verträgt allerdings keine große Hitze und ist anfällig gegen Abrieb. Für einen lieb gewonnenen Kupfertopf unserer Redaktion haben wir nach längerer Suche schließlich eine kleine Galvanisieranstalt gefunden, die für 85 Euro eine tadellose Verzinnung durchführte. Das ist die gute Nachricht nicht nur für all jene, die Kupfergeschirr auf Flohmärkten erwerben wollen. Schließlich kommt man nicht alle Tage nach Paris, um gleich bei Dehillerin – übrigens vor beinahe 200 Jahren gegründet – einzukaufen.

Die alltagstaugliche Alternative zu Zinn heißt Chromstahl – jedoch nicht als Beschichtung, sondern als separate Lage. Einen Entwicklungsschritt weiter sind Mehrschichtverbindungen, sogenanntes Multiply. Nur die Außenhaut ist aus Kupfer, die mittlere Schicht besteht aus Aluminium, Chromstahl folgt innen. Die relativ dünne Schicht Kupfer kann aber nur bedingt das leisten, was das Material kann. Multiply in anderer Reihenfolge wendet die Firma All-Clad in der Serie Copper-Core an: Das professionelle induktionsfähige Kochgeschirr besitzt einen Kern aus Kupfer, sichtbar ist jedoch nur der Chromstahl.



*Nicht jeder Kupfertopf ist für jeden Herd geeignet. Gerade bei Induktionsherden muss man spezielle Kriterien berücksichtigen*

Generell gilt: Traditionelles Kupfergeschirr ist nur sinnvoll einsetzbar auf Gas- oder schnellen E-Feldern. Auf dem Induktionsherd funktioniert es nur mit einer speziellen Zwischenplatte.

Aufgrund des hohen Pflegeaufwands werden Kupfertöpfe oft nur zum Servieren oder als Zierde genutzt. Speziell für diese Kundschaft verarbeiten Hersteller dünnwandiges Kupfer, das sich jedoch kaum zum Kochen eignet. Die Materialstärke sollte bei Töpfen und Ähnlichem für den Einsatz auf dem Herd zwei bis drei Millimeter betragen.

### **Traditionelle Optik**

Die heute noch existierenden Hersteller haben ihren Sitz vorwiegend in Frankreich, optisch sind ihre Modelle traditionell gestaltet, wie ihre fast 100 Jahre alten Vorgänger. Bei vielen Firmen wie etwa Pierre Vergne werden Töpfe und Pfannen noch wie früher hergestellt. Über eine mangelnde Auftragslage beklagt sich die Seniorchefin des Unternehmens nicht, meint allerdings: »Die Jungen interessieren sich nicht mehr für Kupfer. Die wollen, dass alles glänzt.« Gemeint ist die Konkurrenz aus Chromstahl. Das sei beim professionellen Nachwuchs anders.

Besonders junge Köche sind offenbar zunehmend an Kupfertöpfen interessiert. Das stellt auch der deutsche Unternehmer Marc Weyersberg fest. Er meldet erhöhte Nachfrage speziell nach der Einführung der induktionsfähigen Modelle sowie großes Interesse aus Asien. Doch die Nachfrage reicht offenbar nicht für alle auf dem Markt: Spring aus der Schweiz war lange Jahre mit Dekor-Kupfer erfolgreich, hat seine Linie aber im vergangenen Jahr eingestellt. Verkaufsdirektor Philip Laumayer glaubt, die Modelle in gebürstetem Kupfer »waren zu modern für den Markt«.



Dass Kupfer aber sehr wohl auch in modernem Stil funktionieren kann, beweisen Firmen wie Eva Trio, de Buyer, Mauviel oder Schulte Ufer mit seiner induktionsfähigen Topf- und Pfannenserie aus Multi-Layer und Allherdboden. Alessi gelang mit seinem Designer Richard Sapper und der Serie »La Cintura di Orione« vor 25 Jahren ein großer Wurf – die Produkte sind zeitlos schön und auch heute noch funktionell erstklassig.

Und was den hohen Reinigungsaufwand angeht, gibt es eine pragmatische Lösung. Christian Petz: »Zu Hause gewähre ich meinem Kupfer Patina. Das spart Mühe und hat seinen Reiz.«

## KUPFER IN DER PRAXIS



*Alessi, La Cintura di Orione*

*Fischtopf mit Rost*

€ 860,-, [www.alessi.com](http://www.alessi.com)

Es ist sprichwörtlich das Flaggschiff des kupfernen Kochgeschirrs und schon allein aus ästhetischen Gründen ein Liebhaberstück, das sich besonders gut zum Dämpfen von Fisch, Spargel und Gemüse eignet. Auch die schwere Sauteuse oder die große flache Kasserolle aus dieser Serie sind sehr individuelle Stücke. -

Köche von Gualtiero Marchesi bis Alain Chapel waren in die Gestaltung eingebunden.





**deBuyer, Prima Matera**

*Kasserole, 16 cm*

€ 250,-, [www.debuyer.fr](http://www.debuyer.fr)

Der renommierte französische Hersteller bietet sein zwei Millimeter starkes Kupfergeschirr in vier verschiedenen Ausstattungen an – mit klassischen Eisen-, Messing- oder Edelstahlgriffen. Die letzte Variante gibt es als »Prima Matera« auch für Induktionsherde.



**Mauviel, M'HÉRITAGE**

*Cocotte oval, 30 cm € 350,-*

[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com)

Einer der renommiertesten Hersteller von Kupfergeschirr. Das 1830 in der Normandie gegründete Unternehmen stellt nicht nur eine sehr solide klassische Linie her, sondern setzt auch auf junge Designer. Die Serie M'héritage bietet man in 2,5 Millimeter Kupfer an – mit Beschlägen aus Eisen oder Messing. Bei M'tradition wird -

gehämmertes Kupfer verwendet, und M'passion richtet sich an Konditoren. Das Geschirr ist massiv und durchaus anspruchsvoll im Handling.



**Weyersberg**

*Induktion, Stielpfanne oval, 28 cm*

€ 250,-, [www.kupfermanufaktur.com](http://www.kupfermanufaktur.com)

Die jung aufgestellte Kupferschmiede von Marc Weyersberg in Baden-Württemberg geht neue Wege. Die innovative Induktionslinie mit der zusätzlichen magnetischen Schicht verkauft sich gut, man bietet allerdings auch eine traditionelle Linie an. Die Stücke sind bestens gefertigt und bewähren sich im Alltag.



***Eva Trio***

*Kupfer, Sautépfanne, 16 cm*

*€ 135,-, [www.evasolo.com](http://www.evasolo.com)*

Die Serie ist mit nur drei Teilen nicht sehr umfangreich, das typisch skandinavische Design aber wirkt frisch und ansprechend – und so ist auch das Handling. Klassischer Multi-Layer-Aufbau mit Kupfer nur in der äußeren Schicht.

**Weitere Adressen:** [www.schultheufer-onlineshop.com](http://www.schultheufer-onlineshop.com),  
[www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it),  
[www.bourgeat.fr](http://www.bourgeat.fr), [www.e-dehillerin.fr](http://www.e-dehillerin.fr), [www.lagostina.com](http://www.lagostina.com),  
[www.pierrevergnés.fr](http://www.pierrevergnés.fr)

*von Peter Hämmerle  
aus Falstaff Deutschland Nr. 06/2012*