



Mit dem guten alten Material Emaille arbeitet der österreichische Hersteller Riess und präsentiert den gelungenen Entwurf Aromapots des Wiener Designbüro Dottings. (Foto: Christina Hausle)

TOPFGESCHICHTEN

Mal ist er zu schwer, mal zu hässlich, mal nicht funktional, mal zu teuer. Die Rede ist vom gemeinen Kochtopf. Egal ob er aus Edelstahl, Emaille, Kupfer, Gusseisen oder Aluminium gefertigt ist – an den Töpfen scheiden sich die Geister.



Der Pastatopf Vitaliano von Silit ist aus dem Hightech-Material Silargan gefertigt und zeichnet sich aus durch eine konische Formgebung.

Designobjekt Schnellkochtopf: hier das Exemplar Subito, das Konstantin Grcic für den italienischen Hersteller Serafino Zani entworfen hat.



Der Kochtopf – ein bereits in der Antike genutztes Gefäß zur Zubereitung von Speisen – gehört seit jeher zur Grundausstattung einer Küche. Es gibt Töpfe in allen erdenklichen Materialien, Formen, Funktionen, Farben, Größen und Preisklassen. Der Preis jedoch sagt nur wenig darüber aus, ob mit einem Topf gut zu kochen ist oder nicht. Dass jedenfalls hat die Stiftung Warentest festgestellt, als sie Töpfe von Fissler, WMF, Berndes, Silit und Rösle unter die Lupe genommen hat.

Von Töpfen und Deckeln

Der Testsieger ist aus Edelstahl gefertigt, was nicht weiter überrascht, bestehen doch 80 Prozent der verkauften Töpfe aus diesem Material. Das liegt daran, dass Edelstahl nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern zugleich rostfrei und Energie sparend ist. Als schlechter Wärmeleiter strahlt Edelstahl nur wenig Wärme, beispielsweise über die Topfwände, ab. Aber auch ein zuweilen altmodisch anmutendes Material findet bei Kochtöpfen

noch immer Verwendung: Emaille. Ein besonders schönes Exemplar hat der österreichische Hersteller Riess im Programm: das Modell Aromapots, gestaltet vom jungen Wiener Designbüro Dottings. Emaille – silikatisches Glas, das bei hoher Temperatur auf Eisen aufgeschmolzen wird – erzeugt eine beständige Oberfläche, die Wärme gut leitet und zudem geschmacksneutral ist. Neben dem Material ist die Verarbeitung entscheidend für das Einsparen von Energie. So kommt es bei-

Mit Griffen aus Holz oder Bakelit: Shiba heißt die minimalistische Kochtopfserie, die der japanische Designer Naoto Fukasawa für Alessi entworfen hat.



spielsweise darauf an, wie dicht und passgenau der Deckel den Topf abschließt. Denn je präziser er dies tut, desto weniger Energie geht verloren und desto weniger Wasser wird verbraucht. Das wassersparende Dampfgeräten wird auch bei Hobbyköchen immer beliebter, bewahrt es doch einen Großteil der Vitamine im Gemüse. Schneller Kochen lässt es sich auch mit dem Schnellkochtopf. Selbst Konstantin Grcic hat sich des Themas angenommen und ein Exemplar für den italienischen Hersteller Serafino Zani entworfen. Und Fissler trumpft ebenfalls auf mit einem designorientierten Modell: Der Schnellkochtopf vitavit premium verfügt über zwei Garstufen sowie eine neuartige Dampfgerätenfunktion, die ohne Druck funktioniert und somit Kochen ohne fest verschlossenen Deckel zulässt.

Von hungrigen Mäulern und gehäkelten Topflappen

Neben dem Deckel ist die Beschaffenheit des Bodens wichtig für das reibungslose Funktionieren eines Kochtopfs. Dieser sollte optimal auf der Kochplatte aufliegen, für moderne Induktionsherde ferromagnetische Eigenschaften aufweisen und die Temperatur möglichst gleichmäßig verteilen. Auch beim Thema Griffe spielt die Temperatur eine entscheidende Rolle. Denn wer hat es nicht schon erlebt: Das Essen ist nach stundenlangen Vorbereitungen gekocht, die hungrigen Mäuler sitzen am Tisch und warten gespannt auf das Mahl. In dieser Eile kann der emsige Koch schnell einmal die handgehäkelten Topflappen vergessen und prompt ist das Malheur passiert. Das muss nicht

sein, denn während Berndes bei seiner Topfserie Bonanza kleine Stoffhohren zum Fingerschutz mitliefert, Fissler die Designedition der original-profi collection mit Kaltmetallgriffen versehen hat, verfügt Quality One von WMF über eine Technologie namens Cool+, welche die Wärmeübertragung vom Topf auf die Griffe merklich reduziert. Allgemein gilt: Während Griffe aus Kunststoff nicht backofentauglich sind, sind es vor allem angeietete und angelötete Griffe aus Aluminiumguss oder Edelstahl, die schnell zu heiß werden.

Von guten Formen und hohen Preisen

Für Design-Aficionados steht neben der Funktionalität das Äußere des Kochtopfs im Vordergrund der Kaufentscheidung. Hier liegen die üblichen (Hersteller-)Verdächtigen – WMF, Silit oder Fissler – nicht unbedingt immer ganz vorn, sondern machen oft kleinere Hersteller mit explizitem Designanspruch von sich reden wie beispielsweise der italienische Hersteller TVS, der mit Terra eine Kochtopfserie von Matteo Thun lanciert hat. Zum veritablen Klassiker avanciert ist die 1986 von Richard Sapper in Zusammenarbeit mit dem Koch Gualtiero Marchesi für Alessi entworfene Topfserie La cintura di Orione. Während die Pfannen, Töpfe, Kasserollen und Sauteusen ursprünglich aus dickwandigem Kupfer gefertigt wurden, kamen in den nachfolgenden Jahren auch Varianten aus gestanztem und beschichtetem Aluminium mit Antihaftbeschichtung sowie eine Multiply-Ausführung auf den Markt. Ergänzt hat der italienische Hersteller seine



Die Designedition der Kochtopfserie original-profi-collection von Fissler verfügt über große, leicht zu handhabende Kaltmetallgriffe, an denen man sich nicht die Finger verbrennt.



Die von Sebastian Bergne für Tefal gestaltete Kochtopfserie Natura besteht aus 100% recyceltem Aluminium und gefällt durch die organische Form.

Klassiker: 1986 lancierte Alessi die Kochtopfserie La Cintura die Orione von Richard Sapper, deren Töpfe, Pfannen und Sauteusen aus Kupfer gefertigt werden.



bestehenden Kochtopfserien nun um die minimalistisch-strenge Modelllinie Shiba des japanischen Designers Naoto Fukasawa. Ein weiterer Designklassiker ist der gusseiserne Topf, den Timo Sarpaveva in den sechziger Jahren für den finnischen Hersteller Iittala entworfen hat. Fast könnte man sagen: Formschöner geht es nicht. Kein Wunder, dass es der Topf gar auf eine finnische Briefmarke geschafft hat, auch wenn die Anschaffung mit 200 Euro zu Buche schlägt. Ungewöhnlich ist die Kombination dreier Materialien: Gusseisen, Emaille und Holz. Gusseisen ist im Übrigen ein Material, das viel Hitze aufnimmt und diese optimal verteilt. Im Allgemeinen jedoch schwer zu heben, sorgte Sarpaveva vor: Mit dem abnehmbaren, geschwungenen Holzgriff lässt sich der Deckel abnehmen und der Topf bequem tragen. Übrigens: Zum beliebten Topfchlagen ist jeder Topf geeignet. Gutes Design hin oder her.

Claudia Simone Hoff



Mit dem Pasta Pot von Alessi werden die Spaghetti gegart statt gekocht. Ausgedacht hat sich dieses kleine Kochwunder der Designer Patrick Jouin für den Meisterkoch Alain Ducasse.