

Helfer oder „Steh-im-Weg“?

Küchenfreunde und Haushaltshelfer gibt es wie Sand am Meer. Für die einen sind sie top, für die anderen ein Flop. Auch die Einfach Hausgemacht-Redaktion teilt sich in zwei Lager.



Beim Trennen von Eiweiß und Eigelb soll sich ja schon mancher die Finger verbogen haben. Ungeübten Eigelbtrennern ist dieser Volkfish ziemlich sicher eine große Hilfe. Die Technik ist übrigens witzig: Man gibt erst das ganze Innere des Eis in ein kleines Gefäß und saugt dann mit dem Fischmaul das Eigelb aus dem Eiweiß wieder heraus. Das ist wirklich kinderleicht. (bu)



Volkfish von Peleg Design
Preis: ab 9,95 Euro

Brauche ich das putzige Ding wirklich? Eine solche Frage beschäftigt einen, wenn man nach dem – zugegeben erfolgreichen – Trennen von Eiweiß und Eigelb mithilfe dieses munteren Gesellen schließlich versucht, den letzten Glibber aus dem Fischmaul zu spülen. „Das Herz sagt bleib, der Kopf schreit geh“. Er hat so recht, der gute Joris ... (wko)

Im Kino habe ich immer das Glück, dass neben mir jemand sitzt, der das Popcorn ganz unten in der Tüte am leckersten findet – und lautstark danach kramt. Darum finde ich den Popcornloop super. Damit können sich jetzt alle zu Hause so oft Popcorn machen, dass sie im Kino keine Lust mehr darauf haben. Denn Angst vor tieffliegendem Mais ist hier überflüssig: Einfach Öl in den Topf, Maiskörner rein, Zucker oder Salz dazu, Puffhütchen auf und rühren, bis es im Topf nicht mehr poppt. Der Rührerstab kann in die Spülmaschine, das Mützchen in die Wäsche. Super. (sb)



Popcornloop von Popcornloop GmbH
Preis: 19,90 Euro

Gute Idee! Jedenfalls in der Theorie, aber auf keinen Fall in der Praxis. Es scheitert schon an einer Mengenangabe für die Maiskörner. Und: Weil man durch die Haube nicht sieht, wie gut man rührt, bleiben viele Körner am Rand liegen. Das kratzende Geräusch beim Rühren ließ mich sogar für einen Moment um meinen Topfboden bangen. Dieser Loop ist im Grunde nur was für pingelige Saubermänner/-frauen. Dabei ist doch das Schönste am Popcornmachen, wenn die fertigen Teile aus dem Topf in der Küche herumfliegen und man versucht, sie zu fangen. (dh)

Im Handumdrehen und ohne Spritzen! Mit den farbenfrohen Gemüsehandschuhen kann man nicht nur Kartoffeln schnell und schonend reinigen. Auch Wurzelgemüse lässt sich damit sehr gut säubern. Das ist echt überzeugend. Die Kartoffeln oder das Gemüse in kaltes Wasser legen und im Wasser zwei- bis dreimal fest in den behandschuhten Händen drehen. Mit klarem Wasser nachspülen und schon stehen die gelben Knollen für die weitere Verarbeitung zur Verfügung. (art)



Putzhandschuhe von Skruba
Preis: ab 5,95 Euro

Noch mehr Handschuhe für die Küche: Neben Putz-, Spül- und Einmalhandschuhen nun auch noch welche zum Gemüseputzen? Kartoffeln und Möhren lassen sich zwar schnell abrubbeln, doch das geht auch mit einer Bürste. Die kann man auch mal schnell aus der Hand legen, wenn ein Handgriff zwischendurch außerhalb des Spülbeckens notwendig ist. Mit den klatschnassen Nylons ist das weniger praktisch. (mf)