



2022/28 dschungel

<https://jungle.world/artikel/2022/28/braeter-du-mieser-verraeter>

Der Kolumnist entdeckt den Kollateralnutzen des Bräters

Bräter, du mieser Verräter

Perfekten Genuss erleben Von **Leo Fischer**

Ein Kochgeschirr mit Gelingversprechen.

»Das ging wirklich kinderleicht«, log eine Freundin, als sie das Gericht aus dem Backofen hob. Unter dem Deckel des Bräters fand sich ein komplettes Gericht, perfekt gebraten, sanft gedämpft, jede Zutat so, wie sie sein sollte. »Bei einem Bräter musst du gar nichts machen, es geht alles von selbst«, log sie weiter, »du legst einfach die Zutaten rein, ein bisschen Brühe, fertig.« Ich weiß nicht, was sie dazu getrieben hat, mir diese dreiste Geschichte aufzutischen, aber seither kam mein Küchenselbst nicht zur Ruhe. Einen Bräter haben, da einfach Zutaten reinlegen, kinderleicht die köstlichsten Gerichte zaubern und dann nach Herzenslust meine Gäste anlügen – einem grundfaulen Kochmuffel wie mir schien diese Perspektive schlicht schlaraffisch.

Es sollte natürlich nicht irgendein Bräter sein! Am liebsten eines der herrlich frisch gefärbten Kochungetüme von Le Creuset. Wie oft hing ich vor dem örtlichen Le-Creuset-Flagship-Store ab und malte mir aus, in den feuerroten oder lindgrünen Gusseisenwannen mein verschrumpeltes Discounter-Gemüse zu wundersamen Speisen veredelt zu sehen. Doch die Preise schreckten mich bisher vom Kauf ab.

Wie hüpfte daher mein Faulenzerherz, als ich vor einigen Wochen beim Edeka eine hauseigene Bräter-Edition vorgestellt sah. Zu einem geradezu läppischen Preis wurde da ein vollgültiger Brätomat angepriesen – in einem Design, das von Le Creuset geradezu tollkühn abgemalt worden zu sein schien. Edeka traut sich was, dachte ich und schleppte das Eisenteil ächzend nach Hause.

Nach zweimaliger Benutzung kann ich nun resümierend feststellen: Jawohl, es ist ein vollgültiger Bräter, funktioniert tiptopp, gerne wieder! Und nein, es reicht nicht, einfach Zutaten hineinzulegen. Weiteren Experimenten in dieser Richtung ist durch die explodierenden Energiepreise ohnehin erst mal ein Riegel vorgeschoben, ein einmaliger Brätereinsatz kostet bald so viel wie das Produkt selbst.

Doch wer weiß – vielleicht lassen sich die hervorragenden Wärmespeichereigenschaften des Bräters auch im kalten Winter nutzen? Vielleicht sammle ich künftig die Meinen statt am Heizkörper am bollerheißen Bräterguss, den ich nächstens im Backofen erhitzt habe, und verfüge über Wärme und Gegartes für Stunden! In Anerkennung dieser schönen Doppelfunktion gebe ich

5 von 5 Wintersternen.

An dieser Stelle schreibt Leo Fischer über seine persönlichen Erfahrungen in der Welt des Konsums. Seine Erlebnisse und Meinungsäußerungen erheben keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit.

© Jungle World Verlags GmbH